

ΒΟΗΘΩΝΤΑΣ ΣΑΣ ΝΑ ΜΕΙΩΣΕΤΕ ΤΗΝ ΑΠΩΛΕΙΑ ΤΡΟΦΗΣ, ΝΑ ΜΕΙΩΣΕΤΕ ΤΙΣ ΣΧΕΤΙΚΕΣ ΑΡΝΗΤΙΚΕΣ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΕΣ ΕΠΙΠΤΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΝΑ ΒΟΗΘΗΣΕΤΕ ΟΣΟΥΣ ΕΧΟΥΝ ΑΝΑΓΚΗ

ReS-Food



RES – FOOD ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ



res-food



Αριθμός έργου: 2022-1-RS0-KA220-VET-000088446

www.facebook.com/resfoodproject

www.res-food.eu



Με τη χρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ReS-Food

Μείωση της σπατάλης τροφίμων και διάσωσης των πλεονασματικών προμηθειών τροφίμων

Erasmus + KA2: Συνεργασίες για Συνεργασία

Αριθμός Έργου: 2022-1-RS01-KA220-VET-00008846

Τίτλος εγγράφου:	PR3.4 Εκπαιδευτικό υλικό ReS-Food
Αποτέλεσμα έργου:	Ανάπτυξη Εκπαιδευτικού Περιεχομένου ReS-Food
Υπεύθυνος Εταίρος:	ΑΤΤΙΚΑ
Ημερομηνία έκδοσης:	31.03.2024
Έκδοση:	V1.0
Ημερομηνία παράδοσης:	31.03.2024
Αριθμός σελίδων:	230
Συντελεστές στο έγγραφο:	Κοινοπραξία έργου ReS-Food
Αναθεωρητής ποιότητας (εάν υπάρχει):	Κοινοπραξία έργου ReS-Food
Επίπεδο εμπιστευτικότητας:	Δημόσιο





Περιεχόμενα

1. Εισαγωγή

2. Ho.Re.Ca.

- 2.1. Ενότητα 1 – Πλεόνασμα Τροφίμων
- 2.2. Ενότητα 2 – Πρόληψη της σπατάλης τροφίμων
- 2.3. Ενότητα 3 – Αναγεννητική Προμήθεια Τροφίμων
- 2.4. Ενότητα 4α – Σούπερ μάρκετ: Από τη Θεωρία στην Πράξη
- 2.5. Ενότητα 4β – Ho.Re.Ca.: Από τη θεωρία στην πράξη

3. Ανθρωπιστικές Οργανώσεις

- 3.1. Ενότητα 1 – Πλεόνασμα Τροφίμων
- 3.2. Ενότητα 2 – Ασφάλεια Τροφίμων
- 3.3. Ενότητα 3 – Κοινότητα Δωρητών
- 3.4. Ενότητα 4 – Βέλτιστες πρακτικές

ReS-Food



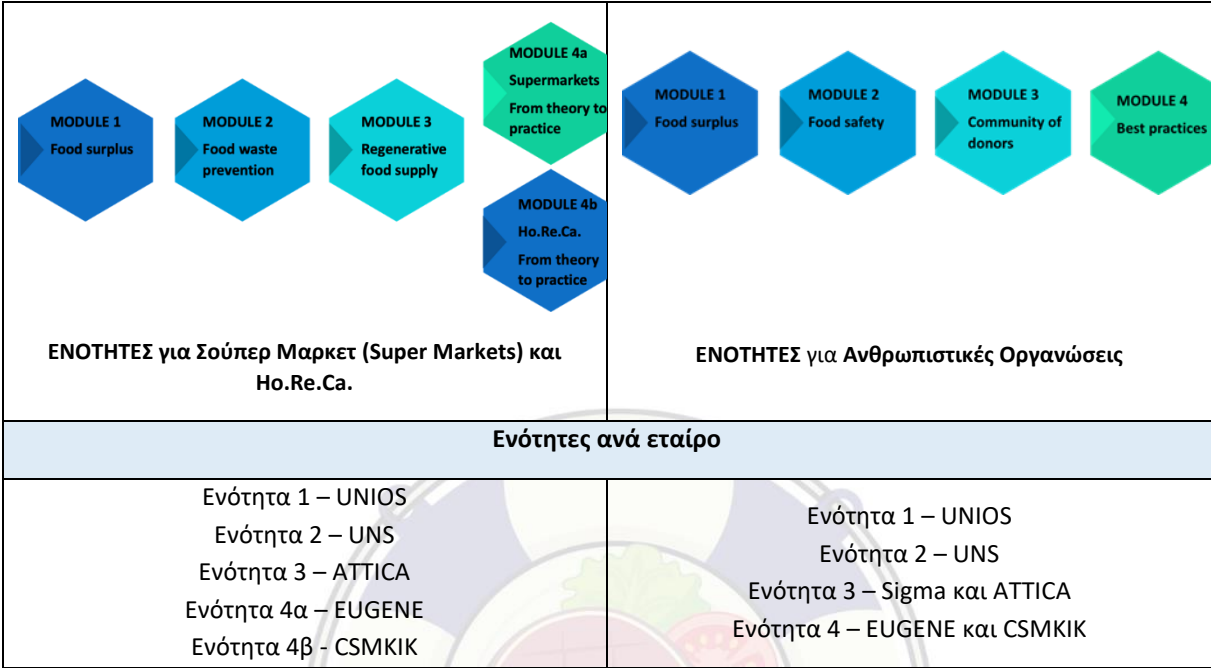
1. Εισαγωγή

Όπως αναφέρεται στην πρόταση του έργου ReS-Food, η κύρια δραστηριότητα της ομάδας έργου είναι να σχεδιάσει ένα πρόγραμμα που θα διευκολύνει την κατάρτιση για ευαισθητοποίηση και εκπαίδευση όλων των ενδιαφερομένων στην αλυσίδα διανομής τροφίμων, από την παραγωγή έως την κατανάλωση. Στόχος του εκπαιδευτικού προγράμματος είναι η απόκτηση δεξιοτήτων αξιολόγησης της απώλειας τροφίμων, η ανάπτυξη προληπτικών μέτρων για την αποφυγή της και η παρακολούθηση των μέτρων μείωσής της. Το πρόγραμμα βασίζεται στις τρέχουσες κατευθυντήριες γραμμές, διαδικασίες και πολιτικές της ΕΕ και τρίτων χωρών.

Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα που αναπτύχθηκε έχει σχεδιαστεί για να βοηθήσει τις εταιρείες του τομέα ξενοδοχείων, εστιατορίων και τροφοδοσίας (Ho.Re.Ca.) να μειώσουν τις συνολικές απώλειες τροφίμων, δίνοντας βρώσιμα τρόφιμα σε αυτούς που τα χρειάζονται αντί να τα πετάνε, μειώνοντας έτσι και τις αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον. Επιπλέον, επιχειρήσεις από όλους τους τομείς της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων που δυνητικά προκαλούν απώλειες τροφίμων θα έρθουν σε επαφή με ανθρωπιστικές οργανώσεις που διαθέτουν, ή θα αναπτύξουν, μηχανισμούς για τη μεταβίβαση/δωρεά βρώσιμων τροφίμων σε όσους έχουν ανάγκη. Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα απευθύνεται επίσης σε όσους εργάζονται με οποιονδήποτε τρόπο στις ομάδες-στόχους που αναφέρθηκαν, είτε ως εργαζόμενοι είτε ως εθελοντές, για να λάβουν εξατομικευμένη εκπαίδευση στη διαχείριση τροφίμων.

Το εκπαιδευτικό πακέτο βασίζεται στα έγγραφα που αναπτύχθηκαν προηγουμένως στο πλαίσιο του Πακέτου Εργασίας 3: 3.1 Κατάλογος απαιτήσεων, 3.2 Δημιουργία του εργαλείου «Μέτρηση του επιπέδου σπατάλης τροφίμων μου» (“Measure my Food Waste Status”) - Εργαλείο Αυτοαξιολόγησης, και 3.3 Ανάπτυξη διδακτέας ύλης και προδιαγραφές και για τις δύο ομάδες-στόχους (τομέας Ho.Re.Ca. και ανθρωπιστικές οργανώσεις). Η ανάπτυξη ενός εκπαιδευτικού πακέτου για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων και τη διάσωση των πλεοναζόντων τροφίμων απαιτεί μια ολοκληρωμένη προσέγγιση που να καλύπτει διάφορες πτυχές του θέματος.

Το πρόγραμμα αποτελείται από πέντε ενότητες για τον τομέα Ho.Re.Ca. και τέσσερις ενότητες για τις ανθρωπιστικές οργανώσεις, όπως φαίνεται στο Σχήμα 1, ενώ σε κάθε έναν από τους εταίρους που συμμετέχουν στο έργο ReS-Food έχει ανατεθεί μια αντίστοιχη ενότητα για τη δημιουργία εκπαιδευτικού υλικού.



Εικόνα 1. Παρουσίαση εκπαιδευτικού περιεχομένου για σούπερ μάρκετ και τον Ho.Re.Ca. τομέα καθώς και για ανθρωπιστικές οργανώσεις

Κάθε ενότητα περιέχει: διδακτικά υλικό, παρουσιάσεις, εκπαιδευτικά βίντεο, υλικό για την ανασκόπηση των μαθημάτων με τη μορφή παιχνιδιών, κουίζ, σταυρόλεξα κτλ. και τέλος μια εξέταση. Με την συγκέντρωση των απαιτούμενων πόντων στην εξέταση, κάθε υποψήφιος λαμβάνει πιστοποιητικό επιτυχούς ολοκλήρωσης του μαθήματος.

ReS-Food



2. Ho.Re.Ca.

2.1. ΕΝΟΤΗΤΑ 1: ΠΛΕΟΝΑΣΜΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Διδακτικό υλικό

Τα **πλεονάσματα τροφίμων** εμφανίζονται σε κάθε σημείο της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων, από το αγρόκτημα μέχρι το τραπέζι, και περιγράφονται ως η ποσότητα, η διαθεσιμότητα και οι διατροφικές απαιτήσεις τροφίμων που υπερβαίνουν την πραγματική ζήτηση για τρόφιμα (**Σχήμα 1.**). Το προκύπτον πλεόνασμα τροφίμων τείνει να μετατρέπεται σε **σπατάλη τροφίμων**, η οποία έχει αναγνωριστεί ως ένα από τα παγκόσμια προβλήματα του σήμερα.

Σε ολόκληρο τον κόσμο, η σπατάλη τροφίμων αποτελεί σοβαρό ζήτημα. Περίπου 88 εκατομμύρια τόνοι τροφίμων σπαταλούνται ετησίως μόνο στην ΕΕ, τόσο κατά τη φάση της παραγωγής όσο και κατά τη φάση της κατανάλωσης. Η σπατάλη αυτή έχει επιβλαβείς επιπτώσεις στην κοινωνία, την οικονομία και το περιβάλλον. Ο αντίκτυπος στο περιβάλλον φαίνεται στην παραγωγή αερίων του θερμοκηπίου, κυρίως μεθανίου, από την αποσύνθεση των απορριμμάτων τροφίμων στις χωματερές. Μέσω της συνεργασίας των επιχειρήσεων που έχουν πλεόνασμα τροφίμων και εκείνων που μπορούν να διανείμουν αυτά τα τρόφιμα σε όσους έχουν ανάγκη, τα πλεονάζοντα τρόφιμα εκτρέπονται από τις χωματερές σε φιλανθρωπικές οργανώσεις πριν γίνουν απόβλητα τροφίμων, μειώνοντας την εκπομπή αερίων του θερμοκηπίου στις χωματερές. Το αποτέλεσμα αυτής της συνεργασίας είναι ο μετριασμός της κλιματικής αλλαγής και η προώθηση της βιωσιμότητας στον τομέα Ho.Re.Ca. Προτείνεται μια στρατηγική συνεργασίας μεταξύ των συμμετεχόντων στην αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων και των ανθρωπιστικών ομάδων ως μέσο αντιμετώπισης αυτών των προβλημάτων, προκειμένου να ελαχιστοποιηθούν οι **απώλειες και τα απόβλητα** τροφίμων και να μεγιστοποιηθεί η αξιοποίηση των πόρων.

Αυτή η αναδιανομή των πλεοναζόντων τροφίμων εγγυάται ότι τα άτομα που δεν μπορούν να πληρώσουν θρεπτικά γεύματα λαμβάνουν ζωτικά θρεπτικά συστατικά, ενισχύοντας έτσι τη συνολική υγεία και ευημερία τους. Επιπλέον, αυτού του είδους τα έργα ενισχύουν την ικανότητα της κοινωνίας να αντέχει σε αναταράξεις και καταστροφές. Μια πιο αποτελεσματική και καλά συντονισμένη αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων μπορεί να προκύψει από τη συνεργασία μεταξύ παραγωγών τροφίμων, διανομέων, εμπόρων, καταναλωτών και ανθρωπιστικών οργανώσεων.



Σχήμα 1. Ορισμοί και διαφορές μεταξύ των απωλειών τροφίμων, των πλεονασμάτων τροφίμων και των απορριμμάτων τροφίμων

Αυτού του είδους οι συνεργασίες ενθαρρύνουν δημιουργικές μεθόδους για τη διαχείριση και τη διανομή του πλεονάσματος τροφίμων, την καλύτερη δυνατή χρήση των διαθέσιμων πόρων και τη μείωση των αποβλήτων. Η δημιουργία αυτών των δεσμών βελτιώνει τη συνολική αποδοτικότητα των πόρων του συστήματος τροφίμων.

Η αναδιανομή των πλεοναζόντων τροφίμων είναι ένα πρόβλημα που πρέπει να προσεγγιστεί ολιστικά και συνεργατικά από όλα τα μέρη που εμπλέκονται στην αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων. Δεδομένου ότι είναι αδύνατο να προβλεφθεί με ακρίβεια πόσα πλεονάζοντα τρόφιμα θα παραχθούν, το ζήτημα είναι η πολυπλοκότητα της όλης διαδικασίας.

Ο τομέας **Ho.Re.Ca.**, τα σούπερ μάρκετ και άλλες αλυσίδες τροφίμων, αποτελούν περιπτώσεις παραγωγών πλεονάζοντος φαγητού (**Σχήμα 2.**), καθώς παράγουν επιπλέον ή αχρησιμοποίητα τρόφιμα που μπορούν να δωριστούν για να μειωθεί η σπατάλη τροφίμων. Λόγω μεταβολών στη ζήτηση των πελατών, τροποποιήσεων του μενού ή υπερεκτίμησης της ποσότητας των τροφίμων που απαιτούνται για την εξυπηρέτηση ενός γεύματος, τα **εστιατόρια** μπορεί να έχουν περίσσεια τροφίμων. Οι εταιρείες τροφοδοσίας που παρέχουν γεύματα για συνέδρια, πάρτι και συγκεντρώσεις μπορεί να έχουν επιπλέον τρόφιμα εάν ο αναμενόμενος αριθμός των συμμετεχόντων είναι μικρότερος από τον προβλεπόμενο ή εάν



υπάρχουν ακυρώσεις. Ένα ευρύ φάσμα προϊόντων διατροφής προσφέρεται από επιχειρήσεις όπως τα **σούπερ μάρκετ και οι αλυσίδες τροφίμων**. Τα σούπερ μάρκετ μπορεί να καταλήξουν με επιπλέον τρόφιμα λόγω διαφόρων παραγόντων, όπως ημερομηνίες λήξης των προϊόντων, οπτικά ελαττώματα, ελαττωματική συσκευασία ή υπεράριθμα αποθέματα.

Οι επιχειρήσεις γρήγορου φαγητού, τα εστιατόρια γρήγορης εξυπηρέτησης και οι μεγάλες αλυσίδες τροφίμων μπορεί να παράγουν επιπλέον τρόφιμα λόγω αλλαγών στη ζήτηση των καταναλωτών, σφαλμάτων στην παραγωγή τροφίμων ή πρωτοβουλιών μάρκετινγκ που οδηγούν σε πλεονάζοντα αποθέματα. Πλεόνασμα τροφίμων μπορεί επίσης να παραχθεί από **εγκαταστάσεις που παρασκευάζουν και επεξεργάζονται τρόφιμα**. Αυτά τα εργοστάσια παράγουν συστατικά, συσκευασμένα προϊόντα και επεξεργασμένα τρόφιμα για τις αλυσίδες τροφίμων, τα σούπερ μάρκετ και τον τομέα Ho.Re.Ca. Τα πλεονάσματα τροφίμων μπορεί να προκληθούν από την υπεραποθεματοποίηση, την ανεπαρκή επισήμανση των προϊόντων, τις αναποτελεσματικές γραμμές παραγωγής ή τις μεταβαλλόμενες προτιμήσεις των πελατών.



Σχήμα 2. Παραγωγοί Πλεονασμάτων Τροφίμων

Η ποσότητα και η ποικιλία των πλεονασμάτων τροφίμων

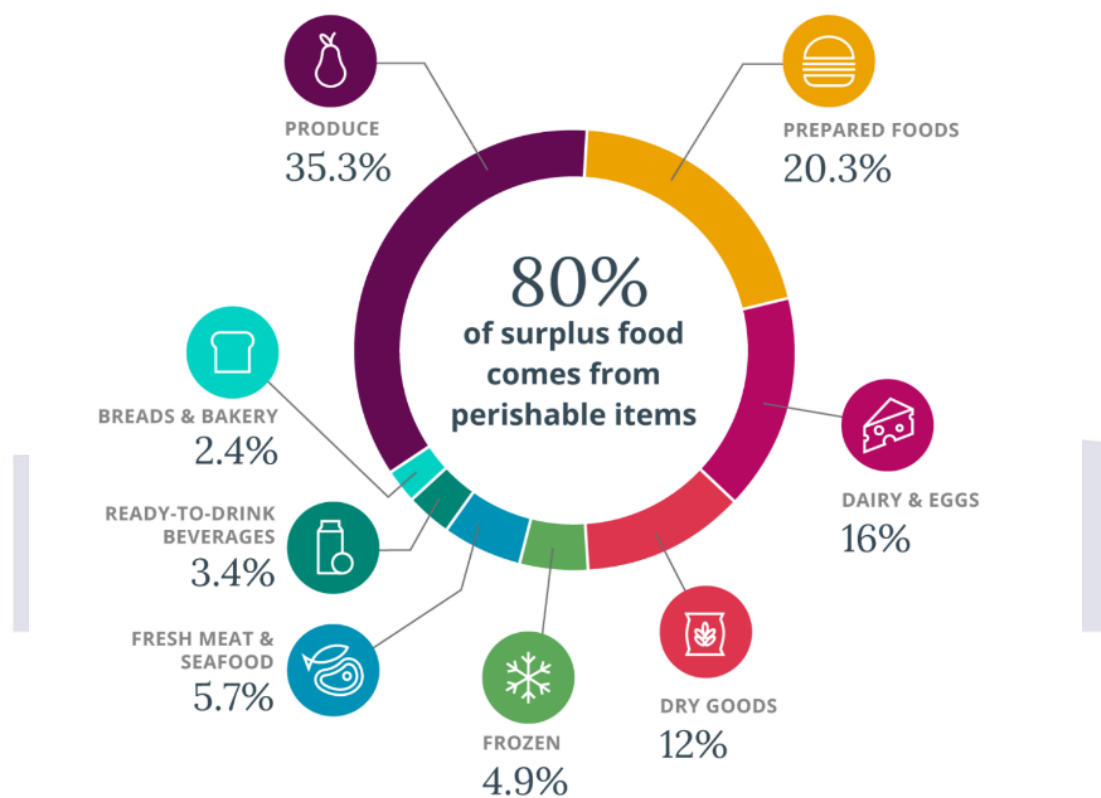
Οι πιο συνηθισμένοι λόγοι για τους οποίους υπάρχει πλεόνασμα τροφίμων κατά την προετοιμασία του γεύματος περιλαμβάνουν ανθρώπινο λάθος, υπερπαραγωγή, ανεπαρκή ποιοτικό έλεγχο και λανθασμένους υπολογισμούς. Τα στοιχεία που περιγράφηκαν προηγουμένως υποδεικνύουν ανεπάρκειες στον προγραμματισμό, την οργάνωση και την



ακρίβεια της διαδικασίας προετοιμασίας του φαγητού. Ως εκ τούτου, η πιθανότητα να υπάρχει υπερβολική ποσότητα φαγητού μπορεί να μειωθεί σημαντικά με την προσεκτική οργάνωση των γευμάτων. Συνεπώς, ο σωστός προγραμματισμός των γευμάτων μπορεί να μειώσει σημαντικά την εμφάνιση υπερκατανάλωσης τροφής.

Κατηγοριοποίηση των πλεονασμάτων τροφίμων

Το πλεόνασμα τροφίμων θα πρέπει να διαχωρίζεται σε πολλές κατηγορίες, συμπεριλαμβανομένων των δημητριακών, των γαλακτοκομικών προϊόντων, των φρούτων, των λαχανικών και των παρασκευασμένων γευμάτων. Αυτή η ταξινόμηση βοηθά στην καλύτερη κατανόηση της φύσης των πλεονασμάτων τροφίμων και επιτρέπει τη στοχευμένη αναδιανομή. Στις περισσότερες περιπτώσεις, τα πλεονάσματα τροφίμων μπορούν να χωριστούν σε ομάδες, όπως φαίνεται στο **Σχήμα 3**.



Source: ReFED/2022 Data (Published 11/23)

Σχήμα 3. Κατηγοριοποίηση των πλεονασμάτων τροφίμων (Πηγή: https://refed.org/food-waste/the-problem/#which_foods_get_wasted)



Βασικά στοιχεία της ποιότητας των τροφίμων

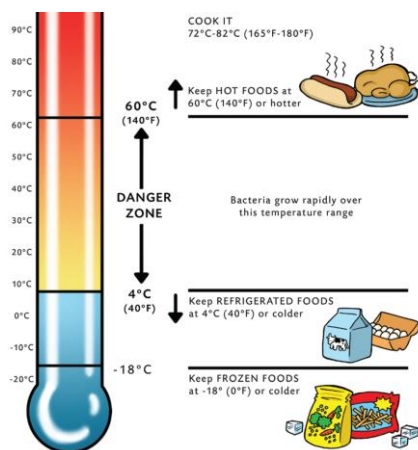
Τα αισθητηριακά χαρακτηριστικά των **ευαλλοίωτων τροφίμων** πρέπει να πληρούν τα συνιστώμενα πρότυπα για την ασφάλεια και την ποιότητα των τροφίμων. Τα φρούτα και τα λαχανικά δεν πρέπει να παρουσιάζουν σημάδια αποσύνθεσης όπως μούχλα, σήψη ή περίεργες οσμές. Τα πρότυπα ποιότητας των τροφίμων περιλαμβάνουν αποδεκτά επίπεδα σφριγηλότητας, χρώματος και εμφάνισης. Το κρέας, τα αυγά και τα γαλακτοκομικά προϊόντα δεν πρέπει να παρουσιάζουν σημάδια αλλοίωσης, όπως αποχρωματισμό, δυσάρεστη οσμή ή γλοιότητα. Για να διασφαλιστεί αυτό, είναι σημαντικό να παρακολουθείται η θερμοκρασία αποθήκευσης.

Κονσερβοποιημένα τρόφιμα όπως σούπες, σάλτσες, φρούτα και λαχανικά, συσκευασμένα τρόφιμα όπως μπισκότα, πατατάκια, κράκερ και σνακ, ξηρά προϊόντα όπως ρύζι, ζυμαρικά, δημητριακά, φασόλια και δημητριακά, καρυκεύματα όπως σάλτσες, ντρέσινγκ, επαλείψεις και μπαχαρικά, και ποτά όπως εμφιαλωμένο νερό, χυμοί, αναψυκτικά, καφές και τσάι είναι παραδείγματα **μη ευαλλοίωτων τροφίμων**.

Έτοιμα προς κατανάλωση γεύματα όπως προπαρασκευασμένες σαλάτες, σάντουιτς, wraps κτλ., κρύα προϊόντα όπως αλλαντικά, τυριά και έτοιμες σαλάτες, και τα υπολείμματα από μπουφές και πάρτι θεωρούνται όλα προπαρασκευασμένα τρόφιμα.

Τα προϊόντα ζαχαροπλαστικής, το επιπλέον ψωμί και τα αρτοσκευάσματα από αρτοποιεία, καφετέριες και εστιατόρια θεωρούνται όλα **προϊόντα αρτοποιίας**. Συνιστάται τα αρτοσκευάσματα να καταναλώνονται εντός 24 ωρών από την παράδοση από τον μεσάζοντα. Η κατανάλωση αρτοσκευασμάτων που περιέχουν κάποιου είδους γέμιση (όπως γέμιση τυριών, γέμιση τύπου πίτσα, γέμιση με κρέας ή χοιρινό) εντός 12 ωρών από την παραλαβή τους από τον μεσάζοντα προμηθευτή είναι ένα κρίσιμο σημείο που πρέπει να θυμάστε.

Το πλεόνασμα πρώτων υλών και προμηθειών τροφίμων που χρησιμοποιούνται στη μαγειρική και την προετοιμασία των τροφίμων είναι παραδείγματα **πλεοναζόντων συστατικών**. Τα τρόφιμα που είναι υπεράριθμα ή έχουν σχεδόν λήξει, αλλά εξακολουθούν να είναι ασφαλή για κατανάλωση αναφέρονται ως **πλεονάζον απόθεμα**.



<https://delishably.com/food-industry/Things-You-Shoul->

Ασφάλεια Τροφίμων

Η διασφάλιση της τήρησης βασικών προτύπων και κανονισμών για την ασφάλεια των τροφίμων διευκολύνεται από τη συνεργασία με τις περιφερειακές αρχές για την ασφάλεια των τροφίμων και τους ρυθμιστικούς φορείς. Η λήψη καθοδήγησης και βοήθειας από ειδικούς στην ασφάλεια των τροφίμων μπορεί να βοηθήσει στη δημιουργία κατάλληλων πρωτοκόλλων δοκιμών και στην ορθή ερμηνεία των αποτελεσμάτων. Θα πρέπει

να χρησιμοποιούνται ηλεκτρονικές βάσεις δεδομένων ή συστήματα λογισμικού για την τήρηση λεπτομερών αρχείων της διαδικασίας αξιολόγησης ποιότητας, συμπεριλαμβανομένων των ευρημάτων επιθεώρησης, των αποτελεσμάτων των δοκιμών και τυχόν διορθωτικών ενεργειών που πραγματοποιήθηκαν. Η καθιέρωση ενός συστήματος συνεχούς παρακολούθησης και αξιολόγησης των ποιοτικών παραμέτρων των πλεοναζόντων τροφίμων είναι αρκετά επωφελής. Αυτό συνεπάγεται τη διενέργεια επαναλαμβανόμενων ελέγχων και αξιολογήσεων για να διασφαλιστεί ότι οι παραγωγοί πλεονάσματος τροφίμων ακολουθούν με συνέπεια τις καθορισμένες παραμέτρους ποιότητας, καθώς και επανεξέταση και ενημέρωση των κατευθυντήριων γραμμών ποιότητας σε τακτική βάση ως απάντηση σε σχόλια, επιστημονικές εξελίξεις και τροποποιήσεις στους κανονισμούς ασφάλειας τροφίμων. Η αξιολόγηση της κατάστασης πλεοναζόντων τροφίμων σε εγκαταστάσεις που τα παράγουν, όπως παντοπωλεία, εστιατόρια και αλυσίδες τροφίμων, είναι γνωστή ως επιτόπια επιθεώρηση. Οι χώροι αποθήκευσης, οι πρακτικές χειρισμού και τα γενικά πρότυπα καθαριότητας θα πρέπει να αξιολογούνται πρώτα, ώστε να διασφαλίζεται η συμμόρφωση με τους κανονισμούς για την ασφάλεια των τροφίμων. Κατά τη διαδικασία μεταφοράς του πλεονάσματος τροφίμων, πραγματοποιούνται **τακτικές επιθεωρήσεις, τεκμηρίωση και ποιοτικοί έλεγχοι για τη διατήρηση της ομοιομορφίας και την επιβολή των απαιτήσεων ασφάλειας των τροφίμων**. Ο τύπος των τροφίμων, η περιφερειακή νομοθεσία και η πολιτική της εταιρείας ενδέχεται να επηρεάσουν τα ακριβή πρότυπα ποιότητας και τις διαδικασίες επαλήθευσης. Παρατίθενται επίσης ορισμένα από τα κριτήρια ποιότητας που χρησιμοποιούνται για την αξιολόγηση του πλεονάσματος τροφίμων. Η οπτική επιθεώρηση



χρησιμοποιείται για την αξιολόγηση της γενικής **εμφάνισης και του χρώματος** και συνεπώς της φρεσκάδας των τροφίμων. Η μούχλα και ο αποχρωματισμός είναι σημάδια αλλοίωσης. Τα φρέσκα φρούτα και λαχανικά, για παράδειγμα, δεν πρέπει να έχουν σήψη ή μούχλα που να υποδηλώνουν αλλοίωση. Τόσο το χρώμα όσο και η εμφάνιση πρέπει να είναι εντός των επιτρεπόμενων ορίων. Το κρέας, τα πουλερικά, τα ψάρια, τα γαλακτοκομικά προϊόντα ή τα αυγά δεν πρέπει να παρουσιάζουν σημάδια αλλοίωσης, όπως αποχρωματισμό ή γλοιότητα. Εάν ένα αυγό σε μια μαζική συσκευασία σπάσει, τα άλλα αυγά παραμένουν άθικτα και μπορούν να δωριστούν. Για να διασφαλιστεί ότι ο τελικός παραλήπτης έχει πλήρη επίγνωση της ασφάλειας των τροφίμων, πρέπει να συσκευάζεται σε υγιεινό χαρτοκιβώτιο ή άλλο κατάλληλο δοχείο και η συσκευασία πρέπει να φέρει ετικέτα. Τα τρόφιμα από αρτοποιεία δεν μπορούν να έχουν ενδείξεις μούχλας ή αλλοίωσης. Το φαγητό που προσφέρεται δεν πρέπει να έχει περίεργη ή αποκρουστική **γεύση και οσμή** που θα μπορούσε να υποδηλώνει ανάπτυξη βακτηρίων ή αποσύνθεση. Τα τρόφιμα υψηλής ποιότητας πρέπει γενικά να έχουν αποδεκτή γεύση και φρέσκα, ευχάριστα αρώματα. Η **υφή και η συνοχή** των τροφίμων θα πρέπει να ελέγχονται προσεκτικά για να διασφαλιστεί ότι έχουν τα απαιτούμενα χαρακτηριστικά. Το κρέας πρέπει να έχει τη σωστή υφή, τα φρούτα και τα λαχανικά να είναι σφριγηλά και τα τρόφιμα να είναι φρέσκα, χωρίς μπαγιάτικες ή ξηρές γεύσεις. Αξιολογείται ακόμα και η κατάσταση της **συσκευασίας και των σφραγίδων**. Η σπασμένη ή κατεστραμμένη συσκευασία μπορεί να οδηγήσει σε μόλυνση ή μείωση της ποιότητας του προϊόντος. Οι εναπομείνουσες σφραγίδες συμβάλλουν στη διασφάλιση της ασφάλειας και της φρεσκάδας του προϊόντος. Μπορείτε να συνεισφέρετε συσκευασίες με μικρά βαθουλώματα. Οι συσκευασίες και τα δοχεία που παρουσιάζουν διαρροή, φουσκώματα ή έχουν βαθύ βαθούλωμα που καταστρέφει την εσωτερική επένδυση και μπορεί να οδηγήσει σε μόλυνση του φαγητού στο εσωτερικό τους πρέπει να απορρίπτονται. Για να καθοριστεί εάν το εναπομένον τρόφιμο είναι κατάλληλο για αναδιανομή, εξετάζεται η υπολειπόμενη **διάρκεια ζωής ή οι ημερομηνίες λήξης**. Τα προϊόντα με μεγαλύτερη διάρκεια ζωής είναι τα πιο ποιοτικά. Όσον αφορά την ασφάλεια των τροφίμων, γίνεται διάκριση μεταξύ της ημερομηνίας «ανάλωση έως» (“use by”) και «ανάλωση κατά προτίμηση πριν από» (“best before”). Το **Σχήμα 4**, δείχνει μια απεικόνιση της επισήμανσης των τροφίμων που προορίζονται για δωρεές.



Επισήμανση τροφίμων



„ΧΡΗΣΗ ΑΠΟ“

η ημερομηνία είναι η λεγόμενη «ημερομηνία ασφαλείας» και καθιερώνεται για τρόφιμα που είναι ευπαθή από μικροβιολογική άποψη



” ΑΝΑΛΩΣΗ ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ ΠΡΙΝ”

η ημερομηνία δεν είναι δείκτης ασφάλειας των τροφίμων, είναι η λεγόμενη «ημερομηνία ποιότητας», η οποία υποδεικνύει την ημερομηνία μέχρι την οποία το τρόφιμο διατηρεί τις ποιοτικές του ιδιότητες όταν αποθηκεύεται σωστά.



ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ “ΧΡΗΣΗ ΑΠΟ”



Το φαγητό γίνεται μη ασφαλές για κατανάλωση και ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ να δωρηθεί ή να καταναλωθεί



ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ ”ΑΝΑΛΩΣΗ ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ ΠΡΙΝ”

Τα τρόφιμα μπορούν να δοθούν και να καταναλωθούν μετά την ημερομηνία λήξης, (με την προϋπόθεση ότι είναι ασφαλή), αλλά υπάρχει πιθανότητα κάπως μειωμένης ποιότητας (μειωμένη τραγανότητα των μπισκότων κ.λπ.)



Σχήμα 4. Επισήμανση τροφίμων που προορίζονται για δωρεές (Πηγή: Υπουργείο Γεωργίας της Δημοκρατίας της Κροατίας)

Πώς μπορούμε να είμαστε σίγουροι ότι το προϊόν εξακολουθεί να είναι βρώσιμο μετά την ημερομηνία «ανάλωση πριν από» ;

Συνιστάται να ελέγχετε οπτικά την ασφάλεια των τροφίμων με βάση την χαρακτηριστική μυρωδιά ενός συγκεκριμένου τρόφιμου, την ακεραιότητα της συσκευασίας, την απουσία σκουριάς ή μούχλας, την απουσία εντόμων και ξένων σωμάτων και την εφαρμογή της σωστής θερμοκρασίας αποθήκευσης.

Οι σαφείς πληροφορίες για τα αλλεργιογόνα και τα συστατικά στη συσκευασία είναι απαραίτητες για τη διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων και την ενημέρωση των



πελατών για πιθανές ευαισθησίες. Οι κανονισμοί και τα πρότυπα για την ασφάλεια των τροφίμων, συμπεριλαμβανομένου του κατάλληλου χειρισμού, αποθήκευσης και μεθόδων προετοιμασίας, θα πρέπει να εφαρμόζονται στα πλεονάζοντα τρόφιμα. Αυτό θα διασφαλίσει ότι τα τρόφιμα πληρούν όλα τα απαιτούμενα πρότυπα ασφαλείας. Οι αποδέκτες του πλεονάζοντος φαγητού, π.χ. τράπεζες τροφίμων ή φιλανθρωπικές οργανώσεις, θα μπορούσαν να σχολιάσουν την καταλληλότητα και την ποιότητα των δωρεών. Αυτή η συμβολή επηρεάζει τις μελλοντικές διαδικασίες δωρεάς και επιλογής και συμβάλλει στη συνολική αξιολόγηση ποιότητας.

Είναι σημαντικό να εντοπιστούν και να χαρτογραφηθούν τα **ποιοτικά πρότυπα των πλεοναζόντων τροφίμων** από τον τομέα Ho.Re.Ca. τομέα, αγορές και άλλες αλυσίδες τροφίμων για τη διασφάλιση της δυνατότητας αποδοχής και της ασφάλειας των δωρεών τροφίμων. Φιλανθρωπικές οργανώσεις, τράπεζες τροφίμων και μη κυβερνητικές οργανώσεις (ΜΚΟ) μπορούν να διασφαλίσουν ότι το πλεόνασμα τροφίμων από τον Ho.Re.Ca, τις αγορές και άλλες αλυσίδες τροφίμων πληροί τις απαραίτητες **απαιτήσεις ασφάλειας και ποιότητας** για αναδιανομή σε όσους έχουν ανάγκη, εφαρμόζοντας αυστηρές μεθόδους για τον εντοπισμό και τη χαρτογράφηση των παραμέτρων ποιότητας. Ο όρος ασφάλεια τροφίμων χρησιμοποιείται για να ενισχύσει την εμπιστοσύνη των πελατών στα τρόφιμα που καταναλώνουν και αποτελεί θεμελιώδη προϋπόθεση για την ποιότητά τους. Το Παγκόσμιο Οικονομικό Φόρουμ για τη Διατροφή στη Ρώμη το 1996 κατέληξε στο συμπέρασμα ότι « **η επισιτιστική ασφάλεια υπάρχει όταν όλοι οι άνθρωποι έχουν, ανά πάσα στιγμή, φυσική και οικονομική πρόσβαση σε επαρκή, ασφαλή και θρεπτική τροφή που καλύπτει τις διατροφικές τους ανάγκες και τις διατροφικές τους προτιμήσεις για μια δραστήρια και υγιεινή ζωή**».

Εάν ένα τρόφιμο δεν έχει αρνητικές επιπτώσεις στην ανθρώπινη υγεία όταν καταναλώνεται όπως προορίζεται, θεωρείται **ασφαλές για ανθρώπινη κατανάλωση**. Το πρώτο βήμα σε αυτή τη διαδικασία είναι η θέσπιση ενδεδειγμένων κανόνων ποιότητας που καθορίζουν τα ακριβή κριτήρια για την αξιολόγηση της ποιότητας των πλεοναζόντων τροφίμων. Η εμφάνιση, η γεύση, η οσμή, η υφή, η ακεραιότητα της συσκευασίας, η ημερομηνία λήξης και οι ισχύοντες κανονισμοί είναι μεταξύ των κρίσιμων στοιχείων. Η θέσπιση αυστηρών και σχετικών απαιτήσεων ποιότητας απαιτεί συνεργασία με ρυθμιστικές αρχές, εκπροσώπους του κλάδου και ειδικούς στην ασφάλεια των τροφίμων για τη δημιουργία κατευθυντήριων



γραμμών ποιότητας. Διάφοροι μηχανισμοί, συμπεριλαμβανομένων των νομικών περιορισμών, των τακτικών επιθεωρήσεων, της ακριβέστερης επισήμανσης των τροφίμων, της δημιουργίας ασφαλιστικού συστήματος και της σαφέστερης επισήμανσης των τροφίμων, χρησιμοποιούνται για την προστασία των συμφερόντων των καταναλωτών και τη διασφάλιση καλύτερης ενημέρωσης με παράλληλη βελτίωση της ποιότητας των τροφίμων. Τα συστήματα διασφάλισης ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων μπορεί να είναι προαιρετικά (όπως το ISO 22000, η Βρετανική Κοινοπραξία Λιανικής - BRC και, το Διεθνές Πρότυπο Τροφίμων - IFS) ή υποχρεωτικά (όπως η Ανάλυση Κινδύνων και το Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου - HACCP).

Κρίσιμα σημεία ελέγχου και ανάλυση κινδύνου

Η ασφάλεια των τροφίμων προσδιορίζεται, αξιολογείται και ελέγχεται χρησιμοποιώντας τη διεθνώς αναγνωρισμένη τεχνική HACCP, η οποία είναι ενσωματωμένη σε όλα τα άλλα συστήματα ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων. Το σύνολο προτύπων ISO 22000 προέκυψε από την απαίτηση της βιομηχανίας τροφίμων να αναπτύξει ένα διεθνές πρότυπο που να ρυθμίζει τη διαχείριση της ασφάλειας των τροφίμων «από το χωράφι μέχρι το πιρούνι» και να είναι αποδεκτό και αναγνωρισμένο σε όλες τις χώρες. Μεγάλες αλυσίδες λιανικής στη Γερμανία, τη Γαλλία και την Ιταλία έχουν αναπτύξει το πρότυπο IFS για τον έλεγχο των κατασκευαστών επώνυμων προϊόντων. Ενσωματώνει πρότυπα υγιεινής, απαιτήσεις συστήματος διαχείρισης ποιότητας και αρχές HACCP. Το τεχνικό πρότυπο BRC έχει σχεδιαστεί για να βοηθά τους λιανοπωλητές να εκπληρώσουν τη νομική τους ευθύνη για την προστασία των καταναλωτών. Η Επιτροπή Codex Alimentarius (CAC) είναι ο διεθνής οργανισμός-ομπρέλα που είναι υπεύθυνος για την ασφάλεια των τροφίμων.

Νομική ρύθμιση

Πριν ξεκινήσετε οποιοδήποτε σχετικές δραστηριότητες, είναι σημαντικό να γνωρίζετε όλους τους ισχύοντες εθνικούς και ευρωπαϊκούς νόμους και πρότυπα σχετικά με τη δωρεά, τη συλλογή, τη μεταφορά, την αποθήκευση και τη διανομή τροφίμων.

Πιο συγκεκριμένα, το 2017, η Ευρωπαϊκή Επιτροπή δημοσίευσε [την Ανακοίνωση της Επιτροπής \(2017\)/C 361/01](#) για να προσφέρει καθοδήγηση σχετικά με τις δωρεές τροφίμων και να διευκρινίσει πώς η νομοθεσία της ΕΕ σχετίζεται με





διαφορετικά σενάρια αναδιανομής τροφίμων. Στόχος ήταν να αρθούν ορισμένα από τα εμπόδια που εμποδίζουν τη δωρεά τροφίμων στο πλαίσιο της ισχύουσας νομικής δομής. Η καθοδήγηση, η οποία δεν είναι νομικά δεσμευτική, δεν αντικαθιστά τις εθνικές συστάσεις που μπορούν να υιοθετήσουν τα κράτη μέλη. Οι ακόλουθοι σύνδεσμοι θα σας οδηγήσουν σε εθνικά έγγραφα και έγγραφα της ΕΕ που σχετίζονται με τις περισσότερες επιχειρήσεις:

ΕΕ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή: Δωρεά Τροφίμων

Πλατφόρμα της ΕΕ για τις απώλειες τροφίμων και τη σπατάλη τροφίμων: Συστάσεις για δράση για την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων

Σερβία

Zakon o donacijama i humanitarnoj pomoći

Zakon o porezu na dodatu vrednost

Κροατία

Zakon o hrani

Zakon o poljoprivredi

Pravilnik o doniranju hrane i hrane za životinje

Odluka o donošenju plana sprječavanja i smanjenja nastajanja otpada od hrane Republike Hrvatske za razdoblje od 2023. do 2028. godine

Obavijest komisije o smjernicama upravljanja sigurnošću hrane za djelatnosti maloprodaje hrane, uključujući donacije hrane

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2017.361.01.0001.01.HUN&toc=OJ:C:2017:361:TOC#ntr62-C_2017361HU.01000101-E0062

Ανακοίνωση της Επιτροπής που παρέχει καθοδήγηση σχετικά με τα συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων για δραστηριότητες λιανικής πώλησης τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων των δωρεών τροφίμων 2020/C 199/01 C/2020/2941

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2020.199.01.0001.01.HUN&toc=OJ:C:2020:199:TOC

Ουγγαρία

Ένας οδηγός για την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων στη βιομηχανία τροφίμων

https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/1218772/maradeknelkul_utmutato_ELELMISZERIPAR_webes.pdf/580e6f4d-b9b9-4756-02ce-0481970c3e05

Ένας οδηγός για την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων στον εμπορικό τομέα

Προκειμένου να διευκολυνθεί η αναδιανομή περισσότερων τροφίμων, έχουν γίνει ορισμένες τροποποιήσεις στους κανονισμούς της ΕΕ για την υγιεινή των τροφίμων μετά την έκδοση των



κατευθυντήριων γραμμών. Ο κανονισμός 2021/382 της Επιτροπής, για παράδειγμα, παρέχει διευκρινίσεις σχετικά με τη χρήση των ημερομηνιών «ανάλωση έως» και «ανάλωση κατά προτίμηση πριν από», ιδίως σε σχέση με τις δωρεές τροφίμων. Οι απαιτήσεις ασφάλειας τροφίμων που ισχύουν για όλες τις εταιρείες που αναδιανέμουν τρόφιμα περιγράφονται στους κανόνες της ΕΕ. Οι συστάσεις δεν είναι νομικά δεσμευτικές, αλλά οι κανονισμοί είναι. Η εθνική νομοθεσία σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων μπορεί να ισχύει για την αναδιανομή τροφίμων επιπλέον των κατευθυντήριων γραμμών της ΕΕ.

Μια τυποποιημένη επιχειρησιακή διαδικασία (SOP; [Standard Operating Procedure Example](#)) είναι ένα γραπτό έγγραφο που προσφέρει ακριβείς, περιεκτικές οδηγίες για τον τρόπο εκτέλεσης μιας συγκεκριμένης εργασίας ή λειτουργίας με αξιόπιστο και αποτελεσματικό τρόπο. Οι SOP είναι ζωτικής σημασίας για τη διατήρηση της συνέπειας, την ελαχιστοποίηση των παρεξηγήσεων, την τήρηση των κανόνων και τη βελτίωση της αποτελεσματικότητας και της ασφάλειας.

Η ασφάλεια των τροφίμων, οι τεχνικές χειρισμού, ο έλεγχος της θερμοκρασίας, η ιχνηλασιμότητα και οι ιδιαίτερες ανάγκες τεκμηρίωσης θα πρέπει να καλύπτονται από επαρκείς SOP. Προκειμένου να αποφευχθούν οι τροφιμογενείς ασθένειες και να διασφαλιστεί ο πιο κρίσιμος παράγοντας - η πλήρης ασφάλεια των δωρεών τροφίμων - διασφαλίζεται η αυστηρή τήρηση των SOPs όσον αφορά τις πρακτικές ασφάλειας τροφίμων, όπως απαιτείται από τους εθνικούς και ευρωπαϊκούς κανονισμούς ([Πρότυπο Τυποποιημένης Διαδικασίας Λειτουργίας](#)) μέσω ελέγχων υγιεινής, αρχών HACCP, συστημάτων ιχνηλασιμότητας, διαχείρισης αλλεργιογόνων και σωστών τεχνικών χειρισμού.

Αναδιανομή του πλεονάζοντος φαγητού

Ανάλογα με τον ρόλο του συνεργάτη, το σύστημα για δωρεές και συλλογές τροφίμων μπορεί να χωριστεί σε δύο πλατφόρμες (**Σχήμα 5.**):

- ✓ Πλατφόρμα για δωρεές τροφίμων
- ✓ Πλατφόρμα για τη συλλογή τροφίμων

Οι δωρητές τροφίμων πρέπει να ενημερώνονται και να εκπαιδεύονται σχετικά με τις κατάλληλες οδηγίες για τα τρόφιμα, τη συσκευασία και την επισήμανση προκειμένου να λειτουργήσει το σύστημα. Κάθε δωρητής θα πρέπει να θέσει τους δικούς του συγκεκριμένους κανόνες με βάση τις αποδεκτές αρχές δωρεάς και τις τοπικές παραδόσεις. Ανεξάρτητα από



όλα, θα πρέπει πρωτίστως να τηρούνται οι γενικές οδηγίες που σχετίζονται με την αναδιανομή των πλεονασματικών τροφίμων.

Οι γενικές προδιαγραφές περιλαμβάνουν:

- 1) **ελέγξτε ότι είναι γνωστοί όλοι οι κανόνες ή/και νόμοι** στην κοινότητα σχετικά με τις δωρεές τροφίμων,
- 2) **μιλήστε με επιχειρήσεις συλλογής τροφίμων**, όπως τράπεζες τροφίμων, μη κυβερνητικές οργανώσεις ή κοινοτικά κέντρα για να καθορίσετε τις συγκεκριμένες ανάγκες και απαιτήσεις τους,
- 3) **συντονίστε τις δωρεές** με εταιρείες συλλογής τροφίμων για τη διευθέτηση της παραλαβής ή/και της παράδοσης των δωρεών τροφίμων,
- 4) **επιλέξτε μόνο τρόφιμα που είναι ασφαλή και καλής ποιότητας** αποφεύγοντας τη δωρεά ληγμένων ή κατεστραμμένων τροφίμων και δώστε προτεραιότητα στη δωρεά τροφίμων που περιέχουν μια ισορροπία βασικών θρεπτικών συστατικών,
- 5) **να λαμβάνετε υπόψη σας τους διαιτητικούς περιορισμούς και τις συνήθεις τροφικές αλλεργίες** που περιλαμβάνουν σαφή επισήμανση των τροφίμων που δωρίζονται με αναφορά στα συνήθη αλλεργιογόνα, όπως ξηροί καρποί, γαλακτοκομικά προϊόντα, γλουτένη ή οστρακοειδή,
- 6) **συσκευάζετε τα τρόφιμα που δωρίζονται με τρόπο που διατηρεί τη φρεσκάδα και την ακεραιότητα του φαγητού**, κάτι που αποτελεί σημαντική υλικοτεχνική πρόκληση και απαιτεί καινοτόμες λύσεις. Επίσης, **ακολουθήστε καλές πρακτικές υγιεινής** για το χειρισμό και τη μεταφορά τροφίμων στα σημεία συλλογής.
- 7) **οργανώστε συγκεκριμένες οδηγίες** από κάθε δότη, ανάλογα με τα έθιμα της κοινότητας και τις καθιερωμένες αρχές της δωρεάς.



Σχήμα 5. Οδηγίες για την αναδιανομή των πλεονασμάτων τροφίμων

Μια απλοποιημένη διαδικασία που βελτιστοποιεί τα οφέλη της συλλογής τροφίμων μπορεί να δημιουργηθεί ακολουθώντας τις κατάλληλες διαδικασίες και διατηρώντας ανοιχτές τις γραμμές επικοινωνίας τόσο με τους δωρητές όσο και με τους λήπτες.

Οι γενικοί κανόνες που πρέπει να ακολουθούνται από τις εταιρείες που συλλέγουν τρόφιμα αφορούν τα ακόλουθα βήματα, όπως αναφέρονται στη συνέχεια:

- 1) Βεβαιωθείτε ότι όλοι στην κοινότητα είναι ενήμεροι για τυχόν **κανόνες και/ή κανονισμούς** σχετικά με τις δωρεές τροφίμων.
- 2) Προσδιορίστε πιθανές τοποθεσίες για **τη συλλογή τροφίμων**, συμπεριλαμβανομένων εστιατορίων, σούπερ μάρκετ, μαγαζιών εστίασης, αγροκτημάτων ή δημόσιων εκδηλώσεων.
- 3) Δημιουργήστε συνεργασίες ή συμφωνίες με σχετικές επιχειρήσεις για τη συλλογή πλεονασματικών τροφίμων σε τακτική ή περιστασιακή βάση.
- 4) Ενημερώστε τους δωρητές τι είδη τροφίμων γίνονται δεκτά, τι είδους συσκευασία απαιτείται και εάν υπάρχουν συγκεκριμένα κριτήρια δωρεάς.
- 5) Ορίστε ένα **τακτικό πρόγραμμα** και τηρήστε το για να εξασφαλίσετε συνεπή και αποτελεσματική συλλογή τροφίμων.



- 6) Παρέχετε **σαφείς οδηγίες** σχετικά με τον τρόπο αναγνώρισης της ασφάλειας του τροφίμου που προσφέρεται και παρέχετε πληροφορίες σχετικά με την **ασφάλεια των τροφίμων** και την αξία του τροφίμου που δωρίζεται.
- 7) Πραγματοποιείτε **τακτικούς ποιοτικούς ελέγχους** στα τρόφιμα που συλλέγετε, καθώς αυτοί είναι κρίσιμοι για τη συνεχή ποιότητα και ασφάλεια των τροφίμων.
- 8) **Διατηρήστε ακριβή αρχεία** των δραστηριοτήτων συλλογής τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων των ημερομηνιών, των πληροφοριών δωρητών τροφίμων και του είδους και της ποσότητας των τροφίμων που συλλέγονται. Εμπλέξτε και **εκπαιδεύστε εθελοντές** που μπορούν να συμμετέχουν στη συλλογή τροφίμων, όπου είναι δυνατόν.
- 9) Δείξτε **ευγνωμοσύνη στους δωρητές τροφίμων** για τη γενναιοδωρία τους. Αναγνωρίστε τη γενναιοδωρία τους με ευχαριστήριες κινήσεις.
- 10) Θα πρέπει να καθοριστούν **συγκεκριμένες κατευθυντήριες γραμμές ανάλογα με την κοινοτική πρακτική και τις καθιερωμένες αρχές δωρεάς**.

Γλωσσάριο:

Ανάλωση έως – μια ημερομηνία που είναι τυπωμένη σε ένα δοχείο με τρόφιμα, φάρμακα κ.λπ. που υποδεικνύει ότι μπορεί να μην είναι ασφαλές να το χρησιμοποιηθεί ή να καταναλωθεί μετά τη συγκεκριμένη ημερομηνία ([Λεξικό Cambridge](#))

Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από... - η ημέρα ή ο μήνας πριν από τον οποίο θα πρέπει να καταναλωθεί το φαγητό ή το ποτό· η ημερομηνία μετά την οποία το φαγητό ή το ποτό αρχίζει να χάνει την ποιότητα ή τη γεύση του ([Λεξικό του Cambridge](#))

Διάρκεια ζωής – το χρονικό διάστημα κατά το οποίο ένα προϊόν, ειδικά ένα τρόφιμο, μπορεί να διατηρηθεί σε ένα κατάστημα πριν γίνει πολύ παλιό για να πωληθεί ή να χρησιμοποιηθεί ([Λεξικό Cambridge](#))

Δωρεά – χρήματα ή αγαθά που δίνονται για να βοηθήσουν ένα άτομο ή οργανισμό, ή η πράξη της δωρεάς τους ([Λεξικό Cambridge](#))

Εθελοντής - ένα άτομο που κάνει κάτι, συνήθως με τη μορφή βοήθειας προς άλλους, πρόθυμα και χωρίς να αναγκαστεί ή να πληρωθεί ([Λεξικό Cambridge](#))



Έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα – Τρόφιμα που προορίζονται από τον παραγωγό για άμεση κατανάλωση χωρίς να απαιτείται μαγείρεμα ή άλλη επεξεργασία ([ορισμός EFSA](#)).

Ευπαθή (ή ευαλλοίωτα) τρόφιμα – είναι τρόφιμα που αλλοιώνονται εύκολα, αποσυντίθενται ή καθίστανται επικίνδυνα για κατανάλωση εάν δεν διατηρούνται σε συγκεκριμένη θερμοκρασία. Αυτά τα τρόφιμα πρέπει να φυλάσσονται σωστά και να διατηρούνται στο ψυγείο ή στην κατάψυξη. Τα ευπαθή τρόφιμα μπορούν επίσης να ονομαστούν φρέσκα τρόφιμα ή τρόφιμα που πρέπει να διατηρούνται κρύα και να αποθηκευτούν αμέσως. Τα ευπαθή τρόφιμα περιλαμβάνουν κρέατα, πουλερικά, ψάρια, γαλακτοκομικά, ακόμη και μαγειρεμένα υπολείμματα. ([Λεξικό Cambridge](#))

Ημερομηνία λήξης – η ημερομηνία που τυπώνεται στη συσκευασία ενός αντικειμένου προς πώληση, ειδικά τροφίμων ή φαρμάκων, μετά την οποία το προϊόν δεν μπορεί πλέον να πωληθεί και δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί ([Λεξικό Cambridge](#))

Μη ευαλλοίωτα (ή μη ευπαθή) τρόφιμα – μπορούν να αποθηκευτούν σε ντουλάπι ή σε θερμοκρασία δωματίου χωρίς να χρειάζεται να ανησυχείτε για την επικείμενη αλλοίωση. Τα μη ευπαθή τρόφιμα μπορούν επίσης να ονομαστούν τρόφιμα που είναι μακράς διάρκειας ή τρόφιμα που δεν χρειάζεται να διατηρούνται κρύα. Στα μη ευπαθή τρόφιμα περιλαμβάνονται το φυσικοβούτυρο, το ρύζι, τα κονσερβοποιημένα φρούτα και λαχανικά, τα κράκερ και η σάλτσα ζυμαρικών σε βάζα. ([Λεξικό Cambridge](#))

Πλεόνασμα (σε απόθεμα) – αριθμός που είναι μεγαλύτερος από τον αποδεκτό, αναμενόμενο ή λογικό ([Λεξικό Cambridge](#))

Πλεόνασμα - (μια ποσότητα που είναι) περισσότερο από ό, τι χρειάζεται ([Λεξικό Cambridge](#))

Προϊόντα αρτοποιίας – περιλαμβάνουν ψωμί, ψωμοειδή σνακ, μπισκότα, πίτες, αρτοσκευάσματα και μάφινς, που συνήθως παρασκευάζονται από αλεύρι, ή άλλα γεύματα που προέρχονται από κάποια μορφή δημητριακών.

Σάντουιτς – φέτες ή κομμάτια κρέατος, τυρί, σαλάτες κ.λπ., τοποθετημένα ανάμεσα σε δύο κομμάτια ψωμιού που τα κρατά μαζί το άτομο όταν είναι έτοιμο να φάει ([Λεξικό Cambridge](#))

HACCP – Μια ανάλυση κινδύνου και ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου (HACCP) είναι ένα σύστημα που εντοπίζει, αξιολογεί και ελέγχει τους κινδύνους για την ασφάλεια των τροφίμων. Εφαρμόζεται από επιχειρήσεις τροφίμων για τη διασφάλιση της ασφαλούς παραγωγής, αποθήκευσης και μεταφοράς τροφίμων. ([ορισμός της EFSA](#))



Βιβλιογραφικές αναφορές:

1. EU Platform on Food Losses and Food Waste (2019). Recommendations for Action
2. European Commission (2018). EU guidelines on food donation (2017/C 361/01), Official Journal of the European Union
3. European Commission. (2019). Study on food donation and food waste prevention in the EU. https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_eu-actions_study_food_donation_2019_en.pdf
4. European Commission. (2020). COMMISSION NOTICE providing guidance on food safety management systems for food retail activities, including food donations (2020/C 199/01). Official Journal of the European Union, 57.
5. European Commission. (2020, June 12). 2020/C 199/01 - Commission Notice providing guidance on food safety management systems for food retail activities, including food donations. Official Journal of the European Union, 63. Retrieved from <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2020:199:FULL&from=EN>
6. European Commission. (2022, September 16). Commission Notice on the implementation of food safety management systems covering Good Hygiene Practices and procedures based on the HACCP principles, including the facilitation/flexibility of the implementation in certain food businesses 2022/C 355/01. Official Journal of the European Union, 65. Retrieved 8 11 2023 from <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=OJ%3AC%3A2022%3A355%3AFULL>
7. European Committee for Standardization. (2020). EN 12875:2020 - Foodstuffs - Determination of nitrite content. <https://www.en-standard.eu/csn-en-12875-foodstuffs-determination-of-nitrite-content/>
8. Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2018). Food loss and waste reduction: A guide for foodservice establishments. <http://www.fao.org/3/i8294en/i8294EN.pdf>
9. Food and Drug Administration. (2020). Food Safety Modernization Act (FSMA). <https://www.fda.gov/food/food-safety-modernization-act-fsma>
10. Food Banks BC. (2018). Perishable Food Recovery: A Step-by-Step Guide. Retrieved from kamloopsfoodbank: <https://www.kamloopsfoodbank.org/wp-content/themes/food-bank/pdf/food-recovery-manual.pdf>
11. Food Waste Reduction Alliance. (2016). Best practices and emerging solutions toolkit: A guide to reducing food waste through donation. <https://fpra.ca/wp-content/uploads/2019/08/FWRA-Toolkit.pdf>
12. FoodDrinkEurope, EuroCommerce, FEBA . (2016). Every Meal Matters: Food Donation Guidelines. Retrieved August 11, 2023, from https://www.fooddrinkeurope.eu/wp-content/uploads/2021/09/6194-FoodDrink-Europe-Every_Meal_Matters-1.pdf
13. FoodDrinkEurope. (2017). Guidance on food donation and food waste prevention in the food and drink industry. https://www.fooddrinkeurope.eu/uploads/publications_documents/Food_Donation_Study.pdf





14. Garcia-Garcia, G., Woolley, E., Rahimifard, S., Colwill, J., White, R., & Needham, L. (2017). A methodology for sustainable management of food waste. Waste and Biomass Valorization, 8(6), 2209-2227. https://29september.eurofoodban.org/wp-content/uploads/2020/09/Infographics_EN.pdf in Food Waste Prevention https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-05/fs_eu-actions_action_platform_key-rcmnd_en.pdf
15. International Organization for Standardization. (2020). ISO 22000:2018 - Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain. <https://www.iso.org/standard/65464.html>
16. International Organization for Standardization. (2020). ISO 9001:2015 - Quality management systems - Requirements. <https://www.iso.org/standard/62085.html>
17. Ministry of agriculture of Croatia – <https://poljoprivreda.gov.hr/istaknute teme/hrana-111/sprjecavanje-nastanka-otpada-od-hrane/222>
18. National Restaurant Association. (2021). ServSafe: Food safety training and certification. <https://www.servsafe.com/>
19. Nitzsche, P., Simba, A., & Gourmelon, G. (2020). Analyzing the drivers of food waste generation in the hospitality sector: A case study of hotel restaurants. Sustainability, 12(9), 3586. doi:10.3390/su12093586
20. Ockerman, H. W., & Basu, L. (2017). Encyclopedia of meat sciences (2nd ed.). Academic Press.
21. Oragui, D. (2023, August 6). How to Create an Effective Standard Operating Procedure (SOP). Retrieved from Helpjuice: <https://helpjuice.com/blog/standard-operating-procedure>
22. World Resources Institute. (2019). The business case for reducing food loss and waste: Catering and restaurants. <https://www.wri.org/research/business-case-reducing-food-loss-and-waste-catering-and-restaurants>

ReS-Food

Δεξιότητες παρουσίασης

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΗ vs ΑΝΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

Αποτελεσματική παρουσίαση:

- Αποτελεσματικό οπτικό υλικό που ενισχύει την κατανόηση
- Σχετική, οργανωμένη και επικεντρωμένη στα βασικά σημεία
- Καλή επιλογή χρωμάτων
- Επικοινωνεί αποτελεσματικά το μήνυμα

Αναποτελεσματική παρουσίαση:

- Απελκυστικό, χωρίς δομή και περιλαμβάνει άσχετες πληροφορίες
- Η εικόνα πίσω από το κείμενο περιπλέκει την κατανόηση του κειμένου
- Κακή επιλογή χρωμάτων
- Καμία συμμετρία στο κείμενο, ανάμειξη γραμματοσειρών και μεγεθών γραμματοσειράς
- Υπερφορτωμένο με κείμενο και γραφικά, ακατάστατο και κακοσχεδιασμένο

Food surplus infographic:

Food surplus

KEY WORDS

Food Losses
They refer to all food lost in the food supply chain between producers (from harvesting/processing) to placing on the market. (FAO/WHO)

Food Surplus
are caused by the accumulation of food at every stage of the food supply chain (e.g. unused quantities of food at the market from agriculture, unused quantities of food in stores, surplus food at home). (FAO/WHO/UNEP/WHO) (2017)

Food Waste
refers to all food that has become waste (Directive (EU) 2015/1511). This refers to any substance or product, processed, partially processed or unprocessed, which is intended for human consumption or which can be expected to be consumed by humans.

ReS-Food Food surplus infographic:

Food surplus

Food surplus occurs at every point along the food supply chain, from farm to fork, and are described as the quantity, availability, and nutritional requirements of food that exceed the total demand for food.

Across the world, food waste is a serious issue. Approximately 90 million tons of food are wasted annually in the EU alone, during both the production and consumption phases. This waste has a detrimental impact on society, the economy, and the environment.

Food losses refer to all food lost in the food supply chain between producers to placing on the market.

ReS-Food logo

ReS-Food logo



Με τη χρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ReS-Food

Το πλεόνασμα των τροφίμων θα πρέπει να διαχωρίζεται σε πολλές **κατηγορίες**, όπως τα **δημητριακά, τα γαλακτοκομικά προϊόντα, τα φρούτα, τα λαχανικά και τα έτοιμα γεύματα**. Αυτή η ταξινόμηση βοηθά στην καλύτερη κατανόηση της φύσης των πλεονασμάτων τροφίμων και επιτρέπει τη στοχευμένη αναδιανομή. Στις περισσότερες περιπτώσεις, τα πλεονάσματα τροφίμων μπορούν να χωριστούν σε ομάδες



Σχήμα 3. Κατηγοριοποίηση των πλεονασμάτων τροφίμων

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Αριθμός έργου: 2022-1-RS01-KA220-VET-000088446
www.facebook.com/resfoodproject
www.res-food.eu



ReS-Food

Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για την παραγωγή της παρούσας παρουσίασης δεν συνιστά έγκριση του περιεχομένου της, το οποίο αντικατοπτρίζει τις απόψεις μόνο των συγγραφέων, και η Επιτροπή δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Αριθμός έργου: 2022-1-RS01-KA220-VET-000088446
www.facebook.com/resfoodproject
www.res-food.eu

ReS-Food





Επαναλαμβανόμενο παιχνίδι - Κρεμάλα

— oo — s _ rp _ _ s _ s occur at every stage of the food supply chain, from farm to fork, when the amount, availability, and nutritional requirements of food exceed the actual demand.

Q W E R T Y U I O
P A S D F G H J K
L Z X C V B N M

Score: 0

Βίντεο



Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για την παραγωγή της παρούσας παρουσίασης δεν συνιστά έγκριση του περιεχομένου της, το οποίο αντικατοπτρίζει τις απόψεις μόνο των συγγραφέων, και η Επιτροπή δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης
Αριθμός έργου: 2022-1-RS01-KA220-VET-000088446
www.facebook.com/resfoodproject
www.res-food.eu





Εξέταση

1. Ποιος από τους ισχυρισμούς σχετικά με το πλεόνασμα τροφίμων δεν είναι σωστός;

- α. Το πλεόνασμα τροφίμων είναι τρόφιμα που υπερβαίνουν την πραγματική ζήτηση.
- β. Το πλεόνασμα τροφίμων εμφανίζεται σε κάθε σημείο της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων.
- γ. Το πλεόνασμα τροφίμων είναι τρόφιμα που χάνονται στην αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων.
- δ. Το πλεόνασμα τροφίμων τείνει να μετατρέπεται σε απόβλητα τροφίμων.

2. Ποια από τις επιχειρήσεις που αναφέρονται στον κατάλογο δεν είναι παραγωγός πλεονάσματος τροφίμων;

- α. Ho.Re.Ca. (Ξενοδοχεία, εστιατόρια και τροφοδοσία)
- β. Εργοστάσια που δημιουργούν επεξεργασμένα τρόφιμα και συστατικά
- γ. Σούπερ μάρκετ και αλυσίδες τροφίμων μεγάλης κλίμακας
- δ. Εργοστάσια που δημιουργούν συμπληρώματα διατροφής
- ε. Αλυσίδες γρήγορου φαγητού, εστιατόρια γρήγορης εξυπηρέτησης

3. Ποιοι είναι οι κύριοι λόγοι του πλεονάσματος τροφίμων στις αλυσίδες γρήγορου φαγητού;

- α. Η ημερομηνία λήξης των προϊόντων και τα οπτικά ελαττώματα
- β. Μεταβολές στη ζήτηση των καταναλωτών
- γ. Ανεπαρκής σήμανση του προϊόντος

4. Ποια από τα παρακάτω ανήκουν στην κατηγορία των ευπαθών τροφίμων;

- α. δημητριακά
- β. φρούτα και λαχανικά
- γ. κρέας
- δ. γαλακτοκομικά
- ε. ξηροί καρποί
- στ. ψάρι
- ζ. αυγά
- η. φασόλια

5. Οι κονσέρβες, τα ξηρά προϊόντα και τα αναψυκτικά ανήκουν στην κατηγορία:

- α. Ευπαθή τρόφιμα
- β. Μη ευπαθή τρόφιμα
- γ. Έτοιμα προς κατανάλωση γεύματα



δ. Προϊόντα αρτοποιίας

6. Ποια από τα αναφερόμενα είναι χαρακτηριστικά για τα πλεονάζοντα συστατικά;

- α. Είδη διατροφής που είναι υπεράριθμα
- β. Περίσσεια πρώτων υλών και προμηθειών τροφίμων που χρησιμοποιούνται στο μαγείρεμα και την παρασκευή τροφίμων
- γ. Τρόφιμα που σχεδόν έχουν λήξει αλλά εξακολουθούν να είναι ασφαλή για κατανάλωση

7. Παρακαλώ αναφέρετε την έννοια της ημερομηνίας «ανάλωση έως»;

- α. ημερομηνία μετά την οποία τα τρόφιμα είναι ασφαλή αλλά η ποιότητά τους μπορεί να μην είναι η βέλτιστη
- β. ημερομηνία ασφαλείας
- γ. ημερομηνία ποιότητας

8. Μετά το πέρας ποιας ημερομηνία τα τρόφιμα μπορούν να δωριστούν

- α. “ανάλωση έως”
- β. “ανάλωση κατά προτίμηση πριν από”
- γ. και α. και β.
- δ. καμία από τις επιλογές

9. Ποιο από τα αναφερόμενα συστήματα διασφάλισης ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων είναι υποχρεωτικό;

- α. ISO 22000
- β. Ανάλυση Κινδύνων και το Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου - HACCP
- γ. Βρετανική Κοινοπραξία Λιανικής - BRC
- δ. Διεθνές Πρότυπο Τροφίμων - IFS

10. Ποιοι είναι οι σημαντικότεροι ενδιαφερόμενοι στην αναδιανομή του πλεονάσματος τροφίμων;

- α. Δωρητές τροφίμων
- β. Συλλέκτες τροφίμων
- γ. Φιλανθρωπικοί οργανισμοί
- δ. Εθελοντές
- ε. Φορείς λήψης αποφάσεων, κανόνων και κανονισμών
- στ. Κανένας από αυτούς
- ζ. Όλοι οι παραπάνω

11. Τοποθετήστε τους ακόλουθους όρους στην κατάλληλη ομάδα που περιγράφει τα χαρακτηριστικά της παρουσίασης:

οργανωμένη, απλό φόντο, ακατάστατη, χωρίς δομή, εστιασμένη στα βασικά σημεία, υπερφορτωμένη με κείμενο και οπτικό υλικό, εικόνα πίσω από το κείμενο, σαφής, περιέχει άσχετες πληροφορίες, αποτελεσματικό οπτικό υλικό που ενισχύει την κατανόηση, χωρίς συμμετρία στο κείμενο.

Καλή παρουσίαση	Κακή παρουσίαση
οργανωμένη απλό φόντο εστιασμένη στα βασικά σημεία σαφής αποτελεσματικό οπτικό υλικό που ενισχύει την κατανόηση	ακατάστατη χωρίς δομή υπερφορτωμένη με κείμενο και οπτικό υλικό εικόνα πίσω από το κείμενο περιέχει άσχετες πληροφορίες χωρίς συμμετρία στο κείμενο

ReS-Food



2.2. ΕΝΟΤΗΤΑ 2: ΠΡΟΛΗΨΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Διδακτικό υλικό

Ποσότητες αποβλήτων τροφίμων στην Ευρωπαϊκή Ένωση

Ως απόβλητα τροφίμων ορίζονται τα τρόφιμα που έχουν διατεθεί ως απόβλητα (τρόφιμα όπως ορίζονται στη Γενική Νομοθεσία για τα τρόφιμα). Είναι σημαντικό να επισημανθεί ότι ο ορισμός των «τροφίμων» περιλαμβάνει τα τρόφιμα στο σύνολό τους, κατά μήκος της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων από το αγρόκτημα μέχρι το πιρούνι (δηλ. από την παραγωγή μέχρι την κατανάλωση). Εκτός από τα βρώσιμα μέρη, τα τρόφιμα περιλαμβάνουν μη βρώσιμα μέρη, τα οποία δεν διαχωρίστηκαν από τα βρώσιμα μέρη κατά την αρχική παραγωγή του τροφίμου, όπως τα κόκαλα ζώων που συνδέονται με το κρέας που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση. Επομένως, τα απόβλητα τροφίμων μπορεί να περιλαμβάνουν διάφορα μέρη που προορίζονται για κατανάλωση καθώς και μέρη που δεν προορίζονται για κατανάλωση.

Τα απόβλητα τροφίμων περιλαμβάνουν:

- Ολόκληρα τρόφιμα ή τμήματα τροφίμων που οι άνθρωποι θα μπορούσαν να φάνε αλλά πετιούνται. (π.χ. ακατέργαστο γάλα που χύθηκε σε γαλακτοβιομηχανία, πλεόνασμα απούλητων λαχανικών σε σουπερ μάρκετ, πλεόνασμα φαγητού που ετοιμάστηκε στο σπίτι και δεν καταναλώθηκε ή αποφάγια που απορρίφθηκαν μετά από γεύμα σε εστιατόριο.

- Στοιχεία που σχετίζονται με τρόφιμα (πχ. κόκαλα ψαριών, τσόφλια αυγών ή κουκούτσια/φλούδες φρούτων) που δεν προορίζονται για κατανάλωση. Ο ορισμός και ο χειρισμός των «μη βρώσιμων μερών» ποικίλλει ανάλογα με τις γεωγραφικές/εθνοτικές/καταναλωτικές ομάδες. Για παράδειγμα, κάποιοι άνθρωποι ξεφλουδίζουν τα μήλα, ενώ άλλοι τρώνε ολόκληρο το φρούτο, συμπεριλαμβανομένου του πυρήνα και των σπόρων. Σε ορισμένα μέρη, τα πόδια κοτόπουλου θεωρούνται τροφή, ενώ σε άλλα μέρη, τα πόδια κοτόπουλου πετιούνται. Η παραγωγή μη βρώσιμου μερών θα μπορούσε να μειωθεί, για παράδειγμα αποφεύγοντας το υπερβολικό ξεφλούδισμα των λαχανικών, αλλά δεν μπορεί να αποφευχθεί εντελώς. Ωστόσο, μπορεί να βελτιωθεί ο τρόπος χειρισμού και ανακύκλωσης αυτών των αποβλήτων τροφίμων.

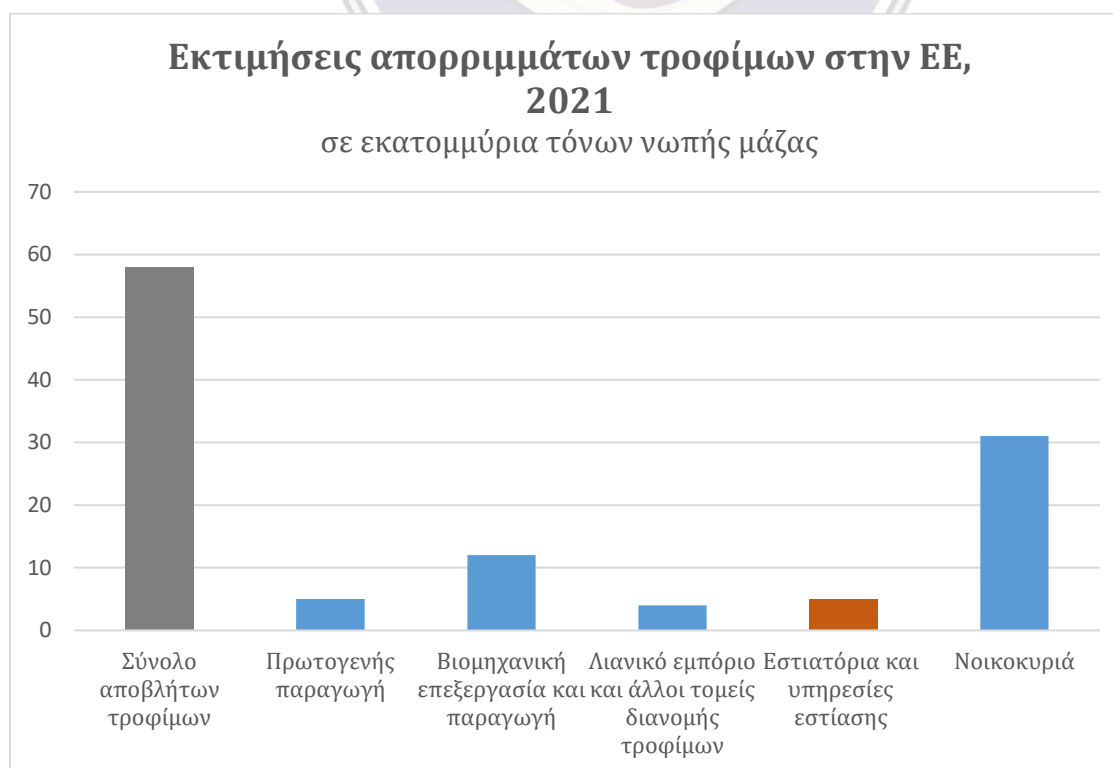
Σύμφωνα με τη νομοθεσία της ΕΕ, τα υλικά που δεν λογίζονται ως τρόφιμα είναι εκείνα που χάνονται πριν γίνουν τρόφιμα, όπως πχ συμβαίνει στην πρωτογενή παραγωγή στο στάδιο



πριν από τη συγκομιδή των καλλιεργειών ή κατά την εκτροφή των ζώων ή τρόφιμα που δεν επιτράπηκε να εισέλθουν στην αγορά τροφίμων, λόγω μόλυνσης, ασθενειών των ζώων κ.λπ.

Σε επίπεδο ΕΕ, ο συνολικός όγκος των αποβλήτων τροφίμων που καταγράφηκε το 2021 ξεπέρασε τους 58 εκατομμύρια τόνους νωπής μάζας. Μεταξύ αυτών, τα οικιακά απόβλητα τροφίμων αντιπροσώπευαν πάνω από τους 31 εκατομμύρια τόνους, δηλ. το 54% του συνόλου. Ο τομέας της βιομηχανικής επεξεργασίας και παραγωγής μεταποίησης ακολούθησε ως ο δεύτερος μεγαλύτερος συνεισφέρων, αποτελώντας το 21% του συνόλου, με μετρούμενο όγκο αποβλήτων τροφίμων που ξεπέρασε τους 12 εκατομμύρια τόνους νωπής μάζας.

Το υπόλοιπο μέρος των αποβλήτων τροφίμων κατανεμήθηκε σε διάφορους τομείς: πρωτογενής παραγωγή (5 εκατομμύρια τόνοι, συνεισφέροντας το 9% του συνόλου), εστιατόρια και υπηρεσίες εστίασης (πάνω από 5 εκατομμύρια τόνους, επίσης 9% του συνόλου), και λιανικό εμπόριο και άλλοι τομείς διανομής τροφίμων (λίγο πάνω από 4 εκατομμύρια τόνους, αποτελώντας το 7% του συνόλου). Τα στατιστικά αυτά στοιχεία παρουσιάζονται στο **Σχήμα 1**.

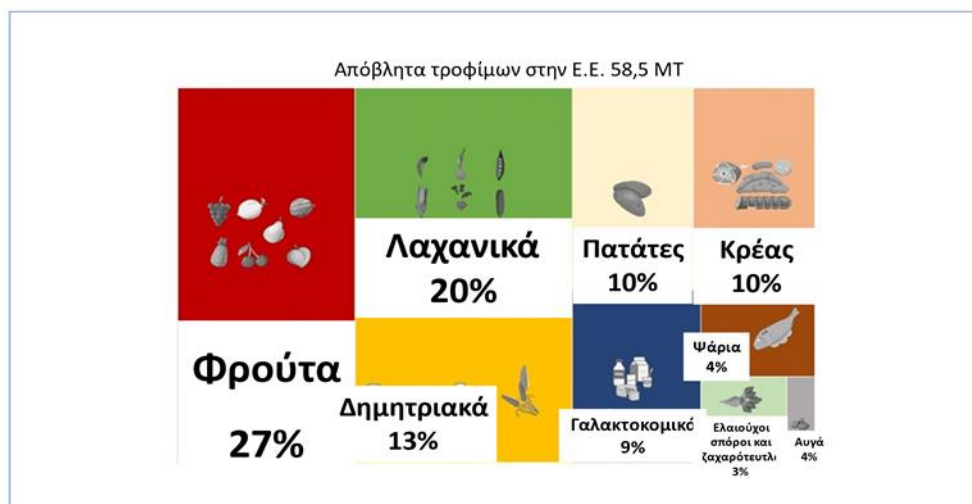


Σχήμα 1. Εκτιμήσεις για τα απόβλητα τροφίμων στην ΕΕ το 2021.



Εξετάζοντας προσεκτικά τις συγκεκριμένες ομάδες τροφίμων, υπολογίζεται ότι τα φρούτα (27%) και τα λαχανικά (20%) είναι οι ομάδες τροφίμων που παράγουν τις μεγαλύτερες ποσότητες (σε απόλυτες τιμές) απορριμμάτων τροφίμων και ακολουθούν τα δημητριακά (13%) και οι πατάτες (10%), το κρέας (10%), τα γαλακτομικά (9%), τα ψάρια και τα αυγά (5%) και προϊόντα ελαιοπαραγωγής και ζαχαρότευτλα (κάθε ένα από 3%) (**Σχήμα 2**).

Εκτιμήσεις αποβλήτων τροφίμων ανά κατηγορία τροφίμων στην ΕΕ



Σχήμα 2. Εκτιμήσεις για τα απόβλητα τροφίμων ανά κατηγορία τροφίμων στην ΕΕ

Ωστόσο, η σχέση μεταξύ των **διαθέσιμων τροφίμων** στην αρχή της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων και των αποβλήτων τροφίμων **σε ολόκληρη την αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων**, διαφέρει από τις αναλογίες της συνολικής ποσότητας των αποβλήτων τροφίμων. Ανά ομάδα τροφίμων στην ΕΕ δίνονται: κρέας 10%, ψάρια 25%, γαλακτοκομικά 3%, αυγά 20%, δημητριακά 8%, φρούτα 23%, λαχανικά 19%, πατάτες 16%, ζαχαρότευτλα και άλλες βιομηχανικές καλλιέργειες (5%).

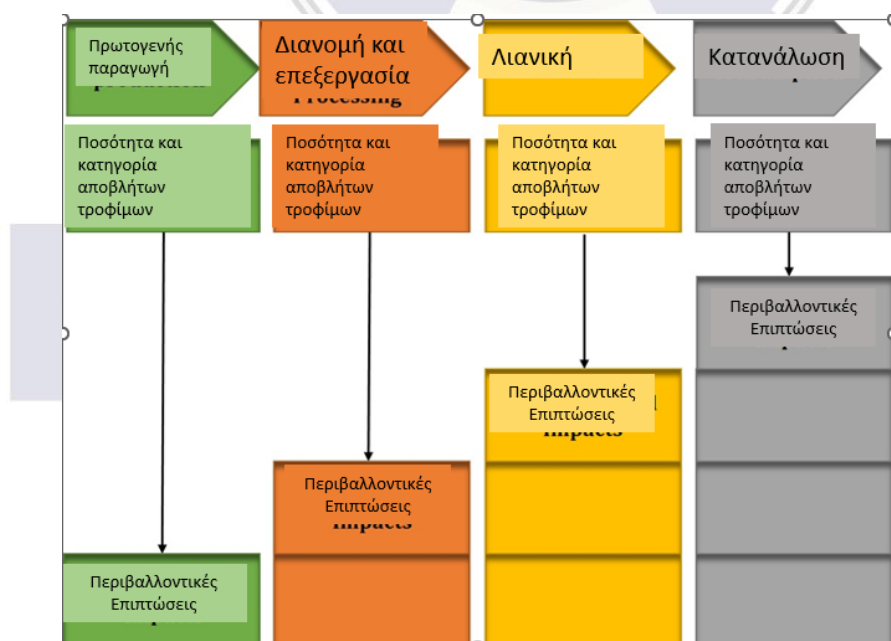
Τα απόβλητα τροφίμων **συμβάλλουν σημαντικά** στην υποβάθμιση του περιβάλλοντος. Σε παγκόσμιο επίπεδο, η απώλεια και η σπατάλη τροφίμων αντιπροσωπεύουν το 8% των ανθρωπογενών εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου (4,4 γιγατόνοι διοξειδίου του άνθρακα ετησίως), που σημαίνει ότι απαιτούνται σημαντικές μειώσεις. Όταν τα τρόφιμα πετιούνται, όλοι οι **πόροι** που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή, τη μεταφορά και τη συσκευασία αυτών των τροφίμων **σπαταλούνται επίσης**. Αυτό περιλαμβάνει **νερό, γη, ενέργεια** και **χημικές ουσίες**. Επιπλέον, τα τρόφιμα που σαπίζουν στις χωματερές παράγουν μεθάνιο, ένα ισχυρό αέριο του θερμοκηπίου που συμβάλλει στην κλιματική αλλαγή. Η μείωση των



αποβλήτων τροφίμων μπορεί να μειώσει την ανάγκη για νέα παραγωγή τροφίμων, μειώνοντας με τη σειρά της την προβλεπόμενη αποψίλωση των δασών, την απώλεια βιοποικιλότητας, τις εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου, τη ρύπανση του νερού και τη λειψυδρία (Σχήμα 3).

Για να μεγιστοποιηθούν τα περιβαλλοντικά οφέλη από τα σχέδια και τα προγράμματα μείωσης της απώλειας τροφίμων και των αποβλήτων, πρέπει να ληφθούν υπόψη τρία βασικά σημεία:

1. Τα μεγαλύτερα περιβαλλοντικά οφέλη μπορούν να επιτευχθούν μέσω της πρόληψης και όχι της ανακύκλωσης .
2. Τα μεγαλύτερα οφέλη για την ενέργεια και τις εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου μπορούν να ληφθούν με τη μείωση της σπατάλης τροφίμων από τα νοικοκυριά και τα εστιατόρια .
3. Η εστίαση στη μείωση της σπατάλης τροφίμων από τα τρόφιμα με μεγαλύτερη κατανάλωση πόρων, όπως τα ζωικά προϊόντα και τα φρούτα και τα λαχανικά, μπορεί να αποφέρει τα μεγαλύτερα περιβαλλοντικά οφέλη.



Σχήμα 3 Περιβαλλοντικές επιπτώσεις της απώλειας και της σπατάλης τροφίμων ανάλογα με το στάδιο της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων

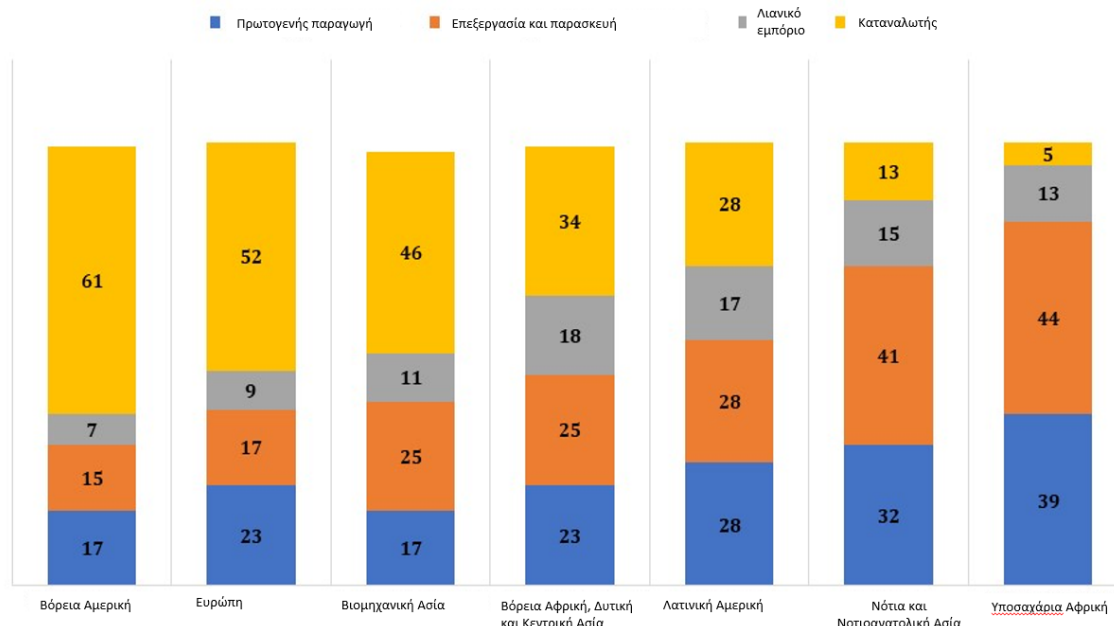


Κατά τον υπολογισμό της εξοικονόμησης πρέπει να λαμβάνεται υπόψη το στάδιο της αλυσίδας εφοδιασμού στο οποίο επιτεύχθηκε η μείωση και η κατηγορία τροφίμων στην οποία αποτράπηκαν τα απόβλητα. Τα πραγματικά περιβαλλοντικά οφέλη μπορούν να επιτευχθούν μόνο μέσω της πρόληψης (δηλαδή της μείωσης στην πηγή) των αποβλήτων τροφίμων. Η ανακύκλωση των αποβλήτων τροφίμων δεν θα επιτύχει αυτά τα οφέλη. Το **στάδιο της κατανάλωσης** θα μπορούσε να χωριστεί σε τρεις τομείς: υπηρεσίες τροφίμων (**εστιατόρια**), υπηρεσίες τροφίμων σε ιδρύματα (**σχολεία και νοσοκομεία**) και **νοικοκυριά**. Η μείωση της απώλειας και της σπατάλης τροφίμων σε κάθε στάδιο της αλυσίδας εφοδιασμού θα μπορούσε να μειώσει το περιβαλλοντικό αποτύπωμα της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων, από το χωράφι μέχρι τον καταναλωτή, κατά 8 έως 10%. Ωστόσο, περισσότερο από το 80% της αντίστοιχης μείωσης αφορά τις απώλειες και τα απόβλητα τροφίμων που παράγονται στην επεξεργασία τροφίμων, τα εστιατόρια και τα νοικοκυριά. Ειδικότερα, οι μεγαλύτερες μειώσεις στις εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου και στη χρήση ενέργειας θα μπορούσαν να επιτευχθούν κατά το ήμισυ με τη μείωση των απωλειών και των αποβλήτων τροφίμων στα εστιατόρια!

Οι βασικοί λόγοι και τα σημαντικά σημεία στην παραγωγή αποβλήτων τροφίμων μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το στάδιο της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων. Τέσσερα στάδια προσδιορίζονται ως σημαντικά για τη δημιουργία απωλειών και αποβλήτων τροφίμων: **στάδιο πρωτογενούς παραγωγής, στάδιο επεξεργασίας και κατασκευής, στάδιο λιανικής και στάδιο καταναλωτή**. Όπως παρουσιάζεται στο **Σχήμα 4**, μπορεί να παρατηρηθεί ότι το ποσοστό απωλειών του κάθε σταδίου εξαρτάται σημαντικά από τη γεωγραφική περιοχή και την τεχνολογική ανάπτυξη των χωρών. Τα τρόφιμα σπαταλούνται σε μεγάλο βαθμό σε επίπεδο καταναλωτή σε χώρες μεσαίου και υψηλού εισοδήματος σε σύγκριση με χώρες χαμηλού εισοδήματος, ενώ αντίθετα, σε χώρες χαμηλού εισοδήματος, η απώλεια τροφίμων συμβαίνει κυρίως λόγω συγκεκριμένων τεχνικών περιορισμών (πχ. τεχνικές συγκομιδής, αποθήκευση και εγκαταστάσεις ψύξης σε δύσκολες κλιματολογικές συνθήκες, υποδομές, συστήματα συσκευασίας και εμπορίας).



ΑΠΩΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ/ΣΤΑΔΙΟ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ



Σχήμα 4. Ποσοστό απωλειών τροφίμων ανάλογα με το στάδιο της αλυσίδας εφοδιασμού των τροφίμων.

Η παραγωγή απωλειών και αποβλήτων τροφίμων στο στάδιο της πρωτογενούς παραγωγής επηρεάζεται σε μεγάλο βαθμό από τρεις παράγοντες: την **υπερπαραγωγή**, τα **αισθητικά πρότυπα των προϊόντων** και τους **περιβαλλοντικούς παράγοντες** (καιρικές συνθήκες και παράσιτα).

Υπάρχουν **σημαντικά βήματα** μπορούν να υιοθετηθούν από τους ενδιαφερόμενους φορείς που εμπλέκονται στα δύο πρώτα στάδια (πρωτογενής παραγωγή και στάδιο επεξεργασίας και παραγωγής), μειώνοντας έτσι τις συνολικές απώλειες και τα απόβλητα τροφίμων:

Συντονισμός της προσφοράς στην αγορά: Συντονίζοντας τον προγραμματισμό της πρωτογενούς παραγωγής και διαφοροποιώντας τα χρονοδιαγράμματα παραγωγής και συγκομιδής σύμφωνα με τις απαιτήσεις της αγοράς, οι οργανώσεις παραγωγών τροφίμων μπορούν να βοηθήσουν τους μικροκαλλιεργητές να ελαχιστοποιήσουν τις απώλειες. Αυτό μπορεί να αντιμετωπίσει τις διακυμάνσεις των τιμών της αγοράς που σχετίζονται με τις εποχιακές διακυμάνσεις της προσφοράς και της ζήτησης, οδηγώντας σε λιγότερες απώλειες.

Συντονισμός της παροχής χρηματοπιστωτικών υπηρεσιών για την αποφυγή πρόωρης συγκομιδής: Οι αγρότες με χαμηλό εισόδημα αναγκάζονται συχνά λόγω οικονομικών



περιορισμών να συγκομίζουν τις καλλιέργειές τους νωρίς, γεγονός που μειώνει τη διατροφική και εμπορική αξία της καλλιέργειας. Οι ενώσεις παραγωγών τροφίμων μπορούν να συντονίσουν τις χρηματοοικονομικές υπηρεσίες για τα σπίτια και τις γεωργικές εκμεταλλεύσεις, μειώνοντας έτσι την ανάγκη των γεωργών να συγκομίσουν πολύ νωρίς.

Καινοτομίες για την προσθήκη αξίας με χαμηλό κόστος: Οι ομάδες παραγωγών τροφίμων μπορούν να διαδραματίσουν σημαντικό ρόλο στην προσθήκη αξίας και στη μείωση των απωλειών των μελών της οργάνωσής τους μέσω οργανωτικών και διαχειριστικών καινοτομιών, υποστηρίζοντας δραστηριότητες όπως ο προγραμματισμός της παραγωγής, η διαλογή, η ταξινόμηση και η μεταφορά.

Βελτιωμένες εγκαταστάσεις και υποδομές αποθήκευσης: Προκειμένου να διατηρηθούν με ασφάλεια τα νωπά προϊόντα, όπως τα φρούτα, τα λαχανικά, το κρέας και τα ψάρια, οι ενώσεις παραγωγών τροφίμων διαδραματίζουν κρίσιμο ρόλο στην πίεση του δημόσιου και του εμπορικού τομέα για επενδύσεις σε τοπικές υπηρεσίες επεξεργασίας τροφίμων, μεταφορές και εγκαταστάσεις αποθήκευσης.

Εκπαίδευση στα πρότυπα τροφίμων: Η μη συμμόρφωση με τα ελάχιστα πρότυπα ασφάλειας τροφίμων (πχ ρύθμιση των φυσικών τοξινών, έλεγχος του μολυσμένου νερού, υπερβολική χρήση φυτοφαρμάκων, υπολείμματα κτηνιατρικών φαρμάκων και ανθυγιεινές συνθήκες χειρισμού και αποθήκευσης) μπορεί να οδηγήσει σε απώλειες τροφίμων και, σε ακραίες περιπτώσεις, σε επιπτώσεις στην υγεία και στο καθεστώς επισιτιστικής ασφάλειας των χωρών.

Η σπατάλη τροφίμων αποτελεί σημαντικό οικονομικό ζήτημα λόγω της ενδεχόμενης απώλειας πόρων. Τόσο οι καταναλωτές όσο και οι επιχειρήσεις υφίστανται οικονομικές απώλειες όταν σπαταλούνται τρόφιμα. Για **τους καταναλωτές**, αυτό σημαίνει έξοδα για την αγορά τροφίμων που **δεν καταναλώνονται ποτέ**. Για **τις επιχειρήσεις**, σημαίνει απώλεια εσόδων και μειωμένη **ανταγωνιστικότητα** και **κερδοφορία**. Ωστόσο, τόσο οι καταναλωτές όσο και οι παραγωγοί αποτελούν μέρος του τρέχοντος οικονομικού συστήματος και αλληλοεπιδρούν αμοιβαία. Οι **προτιμήσεις των καταναλωτών** είναι ένας από τους ισχυρότερους παράγοντες που επηρεάζουν τη συμπεριφορά των παραγωγών τροφίμων και, κατά συνέπεια, τη δημιουργία αποβλήτων τροφίμων. Η σπατάλη τροφίμων επηρεάζει επίσης την τιμολογιακή πολιτική. Τα **υψηλότερα απόβλητα** συνδέονται άμεσα με τη **ζήτηση**



προϊόντων, η οποία οδηγεί σε **αύξηση** των τιμών των διαθέσιμων αποθεμάτων τροφίμων. Ως αποτέλεσμα, τα άτομα με χαμηλότερο/ελάχιστο εισόδημα, που δεν μπορούν να αντέξουν οικονομικά να ξοδέψουν περισσότερα χρήματα σε τρόφιμα, διατρέχουν μεγαλύτερο **κίνδυνο**. Ως εκ τούτου, από οικονομική άποψη, η σπατάλη τροφίμων επηρεάζει την επισιτιστική ασφάλεια, καθώς οι πόροι που θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν για τη διατροφή **των ατόμων που έχουν ανάγκη** καταλήγουν να σπαταλούνται.

Βήματα για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων:

1. Άρνηση: Απορρίψτε ό,τι δεν χρειάζεστε. Ο πιο αποτελεσματικός τρόπος για να αποφύγετε τη σπατάλη είναι να αρχίσετε να την απορρίπτετε. Αρχίστε να χρησιμοποιείτε τη λέξη «ΟΧΙ».
2. Μείωση: Μη υπερβάλετε σε αυτό που χρειάζεστε και εφαρμόστε τη λιτότητα στη ζωή σας. Ας σκεφτόμαστε πριν από κάθε αγορά, αν το χρειαζόμαστε πραγματικά. Ας μην ξεχνάμε ότι η σημερινή μας αγορά είναι η πιθανή αυριανή μας σπατάλη.
3. Δωρεά: Δεν χρειάζεται να πετάμε στα σκουπίδια ό,τι αγοράζουμε και δε χρειαζόμαστε πλέον. Ας προσπαθήσουμε να τα συλλέξουμε και να κάνουμε δωρεά σε όσους έχουν ανάγκη και επομένως να αξιοποιήσουμε στο έπακρο τους αρχικούς πόρους.
4. Κομποστοποίηση: Έως και το 90% των οικιακών απορριμμάτων τροφίμων είναι βιοαποδομήσιμα απόβλητα και μπορούν να κομποστοποιηθούν. Αυτό που προκύπτει είναι λίπασμα που μπορεί να χρησιμοποιηθεί στον κήπο ή στο μπαλκόνι, αντί του βιομηχανικού λιπάσματος.

Μέτρηση των απορριμμάτων τροφίμων

Όταν ασχολούμαστε με το ζήτημα της μέτρησης των αποβλήτων τροφίμων, είναι σημαντικό να εξετάσουμε μεθόδους που ταιριάζουν σε διαφορετικούς τομείς, όπως τον τομέα Ho.Re.Ca. Έτσι, επικεντρωνόμαστε σε δύο κύριες βάσεις δεδομένων: στα στατιστικά στοιχεία της ΕΕ (EU Statistics) και στον Δείκτη Αποβλήτων Τροφίμων (Food Waste Index), καθώς και στο πώς χρησιμοποιούνται οι εν λόγω βάσεις σε αυτούς τους τομείς. Διερευνούμε επίσης μεθόδους σύμφωνα με τις κατευθυντήριες γραμμές της ΕΕ για τη μέτρηση των απορριμμάτων τροφίμων σε όλη την αλυσίδα εφοδιασμού. Η κατανόηση αυτών των μεθόδων μας βοηθά να δούμε πώς γίνεται ο χειρισμός των απορριμμάτων τροφίμων σε αυτούς τους τομείς, κάτι που είναι ζωτικής σημασίας για την ανάπτυξη καλύτερων στρατηγικών μείωσης τους και



βιώσιμων πρακτικών. Οργανώσεις όπως η Διεθνής Οργάνωση Τροφίμων και Γεωργίας (Food and Agriculture Organization - FAO) αντιμετωπίζουν προκλήσεις στις πρακτικές τυποποίησης παγκοσμίως, καθώς δεν είναι σαφές εάν μπορούν να εφαρμοστούν κοινές προσεγγίσεις για όλα τα διαφορετικά πολιτιστικά και οικονομικά περιβάλλοντα.

Μεθοδολογίες για τη μέτρηση των απορριμμάτων τροφίμων στην Ευρωπαϊκή Ένωση

Στην Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΕ), γίνεται προσπάθεια να καθιερωθεί μια παγκοσμίως αποδεκτή μέθοδος μέτρησης απορριμμάτων τροφίμων. Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή έχει λάβει μέτρα για την ανάπτυξη κοινών κατευθυντήριων γραμμών και πρωτοκόλλων για τη μέτρηση τους μεταξύ των κρατών μελών. Συλλέγει δεδομένα για τα απορρίμματα τροφίμων μέσω διαφόρων διαύλων, συμπεριλαμβανομένων εθνικών ερευνών, μελετών σύνθεσης αποβλήτων και συστημάτων στατιστικής αναφοράς. Οι στατιστικές της ΕΕ παρέχουν πολύτιμες πληροφορίες για την ποσότητα και τις πηγές των απορριμμάτων τροφίμων στα κράτη μέλη.

Τα κράτη μέλη της ΕΕ χρησιμοποιούν μια τυποποιημένη μεθοδολογία, που περιγράφεται στο παράρτημα III της κατ' εξουσιοδότηση απόφασης (ΕΕ) 2019/1597 της Επιτροπής ([Κατ' εξουσιοδότηση απόφαση - 2019/1597 - EL - EUR-Lex \(europa.eu\)](#)), για τον ποσοτικό προσδιορισμό της σπατάλης τροφίμων σε όλα τα στάδια της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων.

Για να εξασφαλιστεί η συνοχή, η σπατάλη τροφίμων αναφέρεται με βάση την κατάσταση της νωπής μάζας. Αυτό είναι ζωτικής σημασίας λόγω των εποχικών διακυμάνσεων στο βάρος των απορριμμάτων τροφίμων, που επηρεάζονται από παράγοντες όπως η απώλεια νερού μέσω της εξάτμισης, ιδιαίτερα εμφανής κατά τους θερμότερους μήνες ή όταν η συλλογή των απορριμμάτων δεν είναι καθημερινή. Έτσι, τα δεδομένα για τα απόβλητα τροφίμων αναφέρονται σε τόνους νωπής μάζας.

Η Οδηγία Πλαίσιο για τα Απόβλητα (2008/98/ΕΚ) ([EUR-Lex - 02008L0098-20180705 - EL - EUR-Lex \(europa.eu\)](#)) επιβάλλει την υποβολή ετήσιων εκθέσεων για τα επίπεδα απορριμμάτων τροφίμων. Η κατ' εξουσιοδότηση απόφαση της Επιτροπής (ΕΕ) 2019/1597 ([Κατ' εξουσιοδότηση απόφαση - 2019/1597 - EL - EUR-Lex \(europa.eu\)](#)) θεσπίζει κοινή μεθοδολογία και πρότυπα ποιότητας για τη μέτρηση των επιπέδων αποβλήτων τροφίμων,

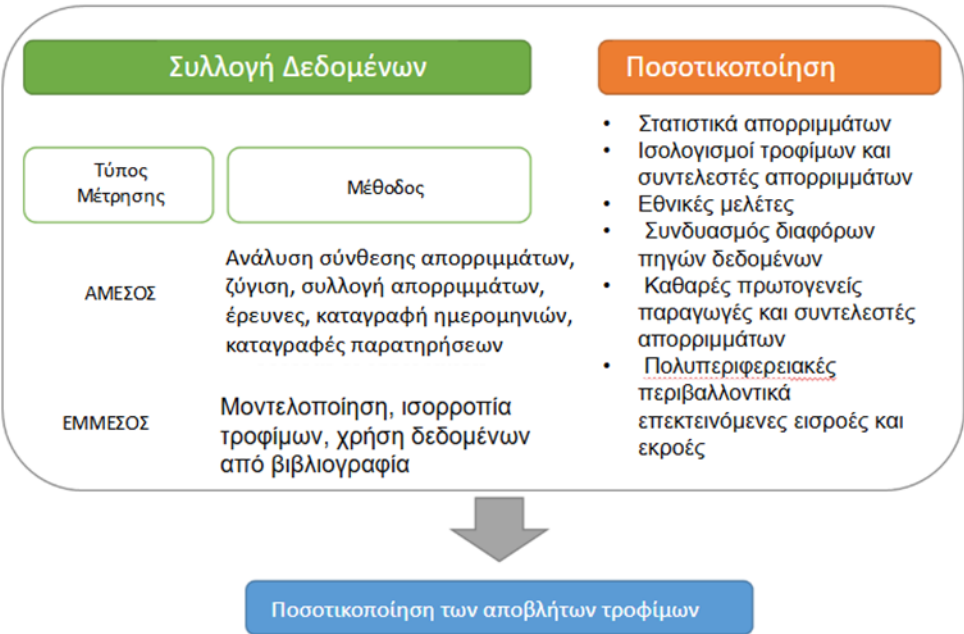


ενώ η εκτελεστική απόφαση (ΕΕ) 2019/ 2000 ([Εκτελεστική απόφαση - 2019/2000 - EL - EUR-Lex \(europa.eu\)](#)) παρέχει τη μορφή αναφοράς.

Το πεδίο μέτρησης των απορριμμάτων τροφίμων περιγράφεται στο άρθρο 1 αυτού του εγγράφου. Συνοπτικά αναφέρονται τα εξής:

- ✓ Οι ποσότητες πρέπει να αξιολογούνται και να κατανέμονται χωριστά για διαφορετικά στάδια της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων.
- ✓ Η μέτρηση θα πρέπει να περιλαμβάνει απόβλητα που ταξινομούνται σε συγκεκριμένους κωδικούς. Τα παραδείγματα των κωδικών στον τομέα Ho.Re.Ca. είναι 20 01 08 για βιοαποδομήσιμα απόβλητα κουζίνας και καντίνας, 20 01 25 για βρώσιμα έλαια και λίπη και 20 03 01 για μικτά αστικά απόβλητα.

Η Ευρωπαϊκή Ένωση δημιούργησε μια τυποποιημένη μορφή αναφοράς για τις χώρες της ΕΕ για την παρακολούθηση της προόδου τους με την πάροδο του χρόνου. Η επισκόπηση της ποσοτικοποίησης των αποβλήτων τροφίμων παρουσιάζεται στο **Σχήμα 5**.



Σχήμα 5. Παραδείγματα μεθόδων συλλογής δεδομένων και προσεγγίσεων ποσοτικοποίησης



1. Συλλογή δεδομένων:

Η συλλογή δεδομένων μπορεί να πραγματοποιηθεί χρησιμοποιώντας είτε άμεσες είτε έμμεσες μετρήσεις. Οι άμεσες μετρήσεις περιλαμβάνουν τη συλλογή πρωτογενών δεδομένων και συνήθως απαιτούν περισσότερους πόρους. Κατά συνέπεια, εφαρμόζονται συχνά σε συγκεκριμένα στάδια της αλυσίδας εφοδιασμού, με τη συμμετοχή περιορισμένου αριθμού συμμετεχόντων στη συλλογή δεδομένων, γεγονός που μπορεί να οδηγήσει σε έλλειψη αντιπροσωπευτικότητας. Αντίθετα, οι έμμεσες μετρήσεις συγκεντρώνουν δευτερεύοντα δεδομένα, τα οποία μπορούν να είναι πιο προσαρμόσιμα σε ευρύτερα αναλυτικά όρια και να παρέχουν μια ολοκληρωμένη επισκόπηση σε επίπεδο χώρας ή περιοχής. Πολλές μελέτες στη βιβλιογραφία βασίζονται κυρίως σε προσεγγίσεις έμμεσων μετρήσεων, ιδιαίτερα εκείνες που με τη σειρά τους βασίζονται αποκλειστικά σε βιβλιογραφικά δεδομένα. Σε τέτοιες περιπτώσεις, οι εκτιμήσεις συχνά αλληλεξαρτώνται μεταξύ τους και βασίζονται σε περιορισμένο αριθμό δημοσιεύσεων.

Οι περιγραφές των άμεσων μεθόδων παρουσιάζονται παρακάτω:

- ✓ **Ανάλυση σύνθεσης αποβλήτων (Waste Composition Analysis - WCA)** - ο φυσικός διαχωρισμός, η ζύγιση και η κατηγοριοποίηση των αποβλήτων περιλαμβάνει τον διαχωρισμό τους από άλλα υλικά που δεν αποτελούν απόβλητα. Αυτή η μέθοδος βοηθά στον εντοπισμό και την κατανόηση των διαφόρων συστατικών των απορριμμάτων τροφίμων, όπως οι διαφορετικοί τύποι κατηγοριών τροφίμων ή η αναλογία σε βρώσιμα και μη βρώσιμα μέρη.
- ✓ **Ζύγιση** - η χρήση ζυγών για τη μέτρηση του βάρους των αποβλήτων, πριν και μετά την WCA
- ✓ **Συλλογή σκουπιδιών** – διαχωρισμός των αποβλήτων τροφίμων από άλλες κατηγορίες απορριμμάτων για να εξακριβωθεί τόσο το βάρος όσο και η αναλογία του αποβλήτων, πριν και μετά την WCA
- ✓ **Έρευνες** – συλλογή δεδομένων μέσω ερωτηματολογίων για τις στάσεις, τις πεποιθήσεις και τις συμπεριφορές ατόμων ή οντοτήτων σχετικά με τα απορρίμματα τροφίμων.
- ✓ **Ημερολόγια** - συλλογή καθημερινών δεδομένων σχετικά με την ποσότητα και τον τύπο των αποβλήτων για μια καθορισμένη χρονική περίοδο.



- ✓ **Εγγραφές** – υπολογισμός της ποσότητας αποβλήτων με βάση τις συλλεγμένες πληροφορίες που δεν προορίζονταν αρχικά για τέτοια χρήση, όπως αρχεία αποθήκης.
- ✓ **Παρατήρηση** – αξιολόγηση του όγκου των αποβλήτων απορριμμάτων είτε μετρώντας είτε χρησιμοποιώντας κλίμακες με πολλαπλά σημεία για να αξιολογήσετε οπτικά τα υπολείμματα φαγητού.

Οι περιγραφές των έμμεσων μεθόδων είναι οι εξής:

- ✓ **Μοντελοποίηση** - υπολογισμός της ποσότητας των αποβλήτων χρησιμοποιώντας μαθηματικά μοντέλα που λαμβάνουν υπόψη τους παράγοντες που σχετίζονται με την παραγωγή τους.
- ✓ **Ισορροπία μάζας** – υπολογισμός των αποβλήτων τροφίμων συγκρίνοντας εισροές (όπως συστατικά σε εργοστάσιο) και εκροές (όπως προϊόντα που παρασκευάζονται), λαμβάνοντας επίσης υπόψη τις αλλαγές στα επίπεδα αποθέματος και τις αλλαγές στο βάρος των τροφίμων κατά την επεξεργασία (πχ. εξάτμιση νερού κατά το μαγείρεμα).
- ✓ **Χρήση εξουσιοδοτημένων δεδομένων** - χρήση δεδομένων από εταιρείες ή στατιστικές υπηρεσίες, που συχνά χρησιμοποιούνται για τη δημιουργία συγκεντρωτικών εκτιμήσεων αποβλήτων τροφίμων.
- ✓ **Χρήση βιβλιογραφικών δεδομένων** - χρήση δεδομένων απευθείας από πηγές βιβλιογραφίας ή υπολογισμός της ποσότητας των αποβλήτων με βάση πληροφορίες που αναφέρονται σε άλλες δημοσιεύσεις.

Η επιλογή των μεθόδων επηρεάζει σημαντικά τα αποτελέσματα και εξαρτάται από τους στόχους της μελέτης, συμπεριλαμβανομένου του επιθυμητού επιπέδου βάθους, ακρίβειας, αξιοπιστίας και διαθέσιμων πόρων (όπως χρόνος και προϋπολογισμός). Μεταξύ των άμεσων μεθόδων, η ζύγιση και η συλλογή απορριμμάτων παρέχουν ακριβή, αντικειμενικά και αξιόπιστα δεδομένα, αλλά είναι χρονοβόρες και δαπανηρές. Αντίθετα, η παρατήρηση ή η τήρηση αρχείων απαιτούν λιγότερο χρόνο και οικονομικούς πόρους, ωστόσο τα δεδομένα μπορεί να είναι λιγότερο ακριβή λόγω προσωπικών αντιλήψεων, μεθόδων συλλογής δεδομένων και υποκειμενικότητας του παρατηρητή. Οι έρευνες και τα ημερολόγια επιτυγχάνουν μια ισορροπία μεταξύ της αποδοτικότητας των πόρων και της αξιοπιστίας.



Οι έμμεσες μέθοδοι προτιμώνται συνήθως λόγω του χαμηλότερου κόστους και των απαιτήσεων χρόνου σε σύγκριση με τις άμεσες μεθόδους, αλλά η ακρίβειά τους εξαρτάται από την ποιότητα και την αντιπροσωπευτικότητα των αρχικών δεδομένων. Υπάρχουν μεθοδολογικά κενά τόσο για την απόρριψη υγρών τροφίμων στις αποχετεύσεις όσο και για τα απόβλητα που χρησιμοποιούνται για τη σίτιση ζώων, καθώς αυτά τα αυτά μπορεί να είναι δύσκολο να μετρηθούν χρησιμοποιώντας υπάρχουσες μεθόδους.

2. Προσεγγίσεις ποσοτικοποίησης:

Για μελέτες ευρωπαϊκού επιπέδου που αναφέρουν απορρίμματα τροφίμων, έχουν παρατηρηθεί οι ακόλουθες προσεγγίσεις:

- ✓ **Στατιστικά στοιχεία για τα απόβλητα** βασισμένα σε δεδομένα της Eurostat, τα οποία κατηγοριοποιούν τα απόβλητα σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή ταξινόμηση αποβλήτων για στατιστικούς σκοπούς (EWC-Stat) και Στατιστική ταξινόμηση των οικονομικών δραστηριοτήτων στην Ευρωπαϊκή Κοινότητα (NACE) αντανakλώντας τον τόπο παραγωγής των αποβλήτων.
- ✓ **Ισολογισμοί τροφίμων και συντελεστές αποβλήτων** που λαμβάνονται από διαφορετικές προελεύσεις.
- ✓ Ανάλυση δεδομένων από **εθνικές μελέτες** που διεξήχθησαν σε ορισμένα ευρωπαϊκά κράτη μέλη, στη συνέχεια επέκταση σε ευρωπαϊκό επίπεδο με ταυτόχρονη τήρηση του πλαισίου FUSIONS, που έχει στόχο την καταγραφή των αποβλήτων τροφίμων.
- ✓ **Ενσωμάτωση δεδομένων από διάφορες πηγές** όπως τη Διεθνή Οργάνωση Τροφίμων και Γεωργίας, τη Eurostat, την Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EAAT) και επιστημονική βιβλιογραφία.
- ✓ Ενσωμάτωση των συντελεστών **καθαρής πρωτογενούς παραγωγικότητας (Net Primary Production - NPP) και αποβλήτων** με βάση βιβλιογραφικά δεδομένα σχετικά με την παγκόσμια NPP των καλλιεργούμενων εκτάσεων και των βοσκοτόπων, καθώς και των συντελεστών αναποτελεσματικότητας, απωλειών και αποβλήτων. Συγκεκριμένα, με αναφορά στους συντελεστές της Διεθνούς Οργάνωσης Τροφίμων και Γεωργίας για το στάδιο της κατανάλωσης.
- ✓ Ανάπτυξη ενός **πολυπεριφερειακού, περιβαλλοντικά εκτεταμένου** μοντέλου εισροών-εκροών αποβλήτων.



Δείκτης απορριμμάτων τροφίμων

Ο Δείκτης Αποβλήτων Τροφίμων είναι μια παγκόσμια πρωτοβουλία που αναπτύχθηκε από το Πρόγραμμα των Ηνωμένων Εθνών για το Περιβάλλον (UNEP) σε συνεργασία με εταίρους όπως η Διεθνής Οργάνωση Τροφίμων και Γεωργίας (FAO) και το Πρόγραμμα Δράσης για τα Απόβλητα και τους Πόρους (The Waste and Resources Action Programme - WRAP). Στοχεύει στην παροχή μιας τυποποιημένης μεθοδολογίας για τη μέτρηση της σπατάλης τροφίμων και την παρακολούθηση της προόδου προς τον Στόχο Βιώσιμης Ανάπτυξης (SDG) 12.3, ο οποίος στοχεύει στη μείωση κατά το ήμισυ των κατά κεφαλήν απορριμμάτων τροφίμων σε επίπεδο λιανικής και καταναλωτή και μείωση των απωλειών τροφίμων κατά μήκος των αλυσίδων παραγωγής και εφοδιασμού έως το 2030.

Το **SDG 12.3** περιλαμβάνει δείκτες που εστιάζουν στην απώλεια και τη σπατάλη τροφίμων εντός της αλυσίδας εφοδιασμού. Ο δείκτης 12.3.1(α), γνωστός ως **δείκτης απώλειας τροφίμων**, μετρά τις απώλειες για βασικά εμπορεύματα εντός της αλυσίδας εφοδιασμού μιας χώρας, εξαιρουμένου του σταδίου λιανικής. Ο δείκτης 12.3.1(β), που αναφέρεται ως **δείκτης απορριμμάτων τροφίμων**, μετρά τα απόβλητα τροφίμων που εμφανίζονται σε επίπεδο λιανικής και καταναλωτή, συμπεριλαμβανομένων των νοικοκυριών και των εγκαταστάσεων παροχής υπηρεσιών τροφίμων. Σε αντίθεση με τον δείκτη απώλειας τροφίμων, ο δείκτης απορριμμάτων τροφίμων αξιολογεί τη συνολική σπατάλη τροφίμων παρά τις απώλειες συγκεκριμένων εμπορευμάτων.

Τα βασικά χαρακτηριστικά του δείκτη απορριμμάτων τροφίμων περιλαμβάνουν:

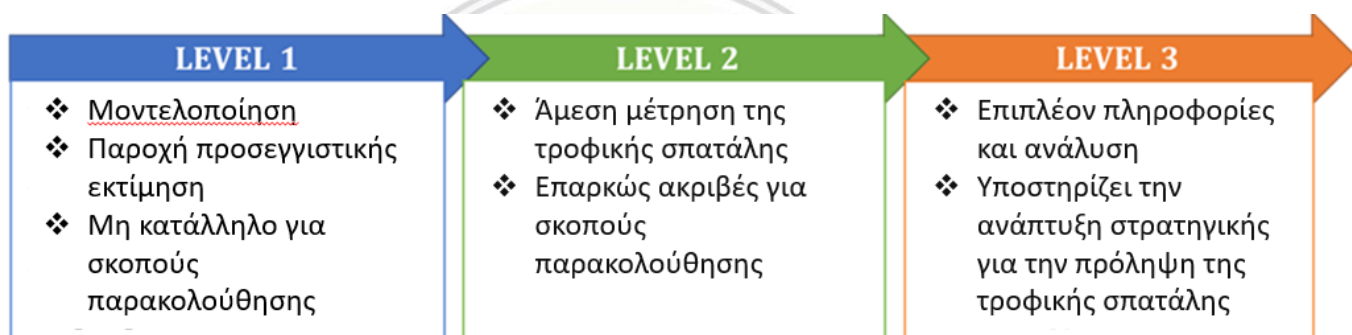
- ✓ **Τυποποιημένη Μεθοδολογία** που παρέχει κατευθυντήριες γραμμές για τη συλλογή δεδομένων, την ανάλυση και την αναφορά, διασφαλίζοντας τη συγκρισιμότητα και την αξιοπιστία των αποτελεσμάτων.
- ✓ **Η δέσμευση πολλών ενδιαφερομένων** περιλαμβάνει τη συνεργασία μεταξύ κυβερνήσεων, επιχειρήσεων, οργανώσεων της κοινωνίας των πολιτών και ερευνητικών ιδρυμάτων, η οποία συμβάλλει στη δημιουργία συναίνεσης, στην ανταλλαγή βέλτιστων πρακτικών και στην κινητοποίηση πόρων για την αποτελεσματική αντιμετώπιση των αποβλήτων τροφίμων.



✓ **Ολοκληρωμένη κάλυψη** με την εξέταση ολόκληρου του συστήματος τροφίμων, την παροχή πληροφοριών για τους παράγοντες και τις επιπτώσεις της σπατάλης τροφίμων και τον εντοπισμό ευκαιριών για παρέμβαση.

✓ **Η παγκόσμια προοπτική** είναι απαραίτητη για την αντιμετώπιση των αποβλήτων τροφίμων ως διασυνοριακό ζήτημα που απαιτεί συντονισμένη δράση.

Ο δείκτης απορριμμάτων τροφίμων χρησιμοποιεί μια μεθοδολογία τριών επιπέδων, όπου κάθε επίπεδο αντιπροσωπεύει μια κλιμάκωση της ακρίβειας και της χρησιμότητας των δεδομένων που συλλέγονται (**Σχήμα 6**).



Σχήμα 6. Μια μεθοδολογία τριών επιπέδων του δείκτη απορριμμάτων τροφίμων

- **Το Επίπεδο 1** (αρχικό) χρησιμοποιεί τεχνικές μοντελοποίησης για την εκτίμηση της σπατάλης τροφίμων για χώρες που δεν έχουν ακόμη πραγματοποιήσει τις δικές τους μετρήσεις και περιλαμβάνουν δεδομένα από άλλες χώρες για την εκτίμηση της σπατάλης τροφίμων σε κάθε τομέα για μια δεδομένη χώρα. Το επίπεδο 1 χρησιμεύει ως βραχυπρόθεσμη υποστήριξη έως ότου αναπτυχθεί η ικανότητα για εθνική μέτρηση.
- **Το Επίπεδο 2** (συνιστώμενο) περιλαμβάνει την άμεση μέτρηση των αποβλήτων τροφίμων εντός των χωρών που διεξάγεται από τις εθνικές κυβερνήσεις ή προκύπτει από άλλες εθνικές μελέτες ευθυγραμμισμένες με το καθορισμένο πλαίσιο.
- **Το Επίπεδο 3** (προχωρημένο) παρέχει πρόσθετες πληροφορίες για την ενημέρωση της πολιτικής και των παρεμβάσεων που στοχεύουν στη μείωση της παραγωγής απορριμμάτων τροφίμων (διαχωρισμός ανά προορισμό, διαφοροποίηση μεταξύ βρώσιμων και μη βρώσιμων μερών, ζητήματα φύλου, κ.λπ.). Επιπλέον, το Επίπεδο 3 επεκτείνεται για να περιλαμβάνει πρόσθετους προορισμούς για απορρίμματα τροφίμων (π.χ. αποχετεύσεις, οικιακή κομποστοποίηση και ζωοτροφές).



Ο Πίνακας 1 παρουσιάζει κατάλληλες μεθόδους μέτρησης αποβλήτων τροφίμων για διαφορετικούς τομείς.

Κλάδος	Μέθοδοι μέτρησης				
Κατασκευή	Άμεση μέτρηση	Ανάλυση σύνθεσης απορριμμάτων (για μεμονωμένα τρόφιμα όπου τα τρόφιμα αναμιγνύονται με μη τρόφιμα)	Ογκομετρική αξιολόγηση	Ισοζύγιο μάζας	Καταμέτρηση Ημερολόγια (για υλικό που πηγαίνει προς αποχέτευση, κομποστοποίηση στο σπίτι, ή τροφή για τα ζώα)
Λιανικό εμπόριο					
Εστίαση					
Οικιακά					

Πίνακας 1. Μέθοδοι μέτρησης αποβλήτων τροφίμων για διαφορετικούς τομείς.

Για την αντιμετώπιση του προβλήματος αποβλήτων τροφίμων, η μέτρηση είναι ζωτικής σημασίας για την κατανόηση της έκτασης και της δυναμικής της σπατάλης τροφίμων και τον εντοπισμό αποτελεσματικών στρατηγικών μείωσης. Η σύγκριση των στατιστικών της ΕΕ και του δείκτη απορριμμάτων τροφίμων παρέχει περισσότερες πληροφορίες για διάφορες πτυχές του ζητήματος. Επιπλέον, υπάρχουν ευκαιρίες για συνέργειες μεταξύ των στατιστικών της ΕΕ και του δείκτη απορριμμάτων τροφίμων, όπως η ανταλλαγή βέλτιστων πρακτικών, η εναρμόνιση των μεθοδολογιών μέτρησης και η υποστήριξη της χάραξης πολιτικής που βασίζεται σε στοιχεία τόσο σε εθνικό όσο και σε διεθνές επίπεδο.

Πρόληψη και διαχείριση της σπατάλης τροφίμων

Ενώ οι προσπάθειες της Ευρωπαϊκής Ένωσης στο πλαίσιο του Σχεδίου Δράσης για την Κυκλική Οικονομία έχουν επικεντρωθεί κυρίως στη μείωση της σπατάλης τροφίμων, επεκτείνονται επίσης τόσο στην απώλεια τροφίμων όσο και στην πρόληψη της σπατάλης τροφίμων, σύμφωνα με τον παγκόσμιο ΣΒΑ 12.3. Η πρακτική εφαρμογή της ιεραρχίας των αποβλήτων για την πηγή τροφίμων παρουσιάζεται στην **Σχήμα 7**, παρουσιάζοντας την πρόληψη των απορριμμάτων τροφίμων ως την πλέον προτιμώμενη επιλογή.



Σχήμα 7 . Πρακτική εφαρμογή της ιεραρχίας των απορριμμάτων

Ο κύριος στόχος της πρόληψης της σπατάλης τροφίμων πρέπει να είναι η παρέμβαση στο σημείο προέλευσης μειώνοντας την παραγωγή περίσσειας τροφίμων σε κάθε στάδιο της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων (συμπεριλαμβανομένης της παραγωγής, της επεξεργασίας, της διανομής και της κατανάλωσης). Εάν όντως προκύψει πλεόνασμα τροφίμων, θα πρέπει να καταβληθούν προσπάθειες για την ανάκτησή του και τη διασφάλιση της βέλτιστης αξιοποίησής του, ακολουθώντας την ιεραρχία της πρόληψης της σπατάλης.

1. Πρωτογενής παραγωγή - οι αγρότες θα πρέπει να υιοθετούν τεχνικές γεωργίας ακριβείας και να χρησιμοποιούν προηγμένα συστήματα παρακολούθησης για τη βελτιστοποίηση της διαχείρισης των καλλιεργειών, την ελαχιστοποίηση των απωλειών κατά την καλλιέργεια και τη μείωση της παραγωγής πλεονάζοντος τροφής. Η έγκαιρη και επιλεκτική συγκομιδή, μαζί με την κατάλληλη εκπαίδευση για τους αγρότες, μπορεί να ελαχιστοποιήσει τις ζημιές και τις απώλειες των καλλιεργειών, διασφαλίζοντας ότι μόνο προϊόντα υψηλής ποιότητας φτάνουν στην αγορά. Η επένδυση σε κατάλληλες εγκαταστάσεις αποθήκευσης εξοπλισμένες με ελέγχους θερμοκρασίας και υγρασίας μπορεί να παρατείνει τη διάρκεια ζωής των προϊόντων και να μειώσει την αλλοίωση. Οι βέλτιστες πρακτικές για το χειρισμό, τη διαλογή και τη



συσκευασία μετά τη συγκομιδή θα πρέπει να εφαρμόζονται για να ελαχιστοποιούνται οι φυσικές ζημιές και οι απώλειες.

2. Στάδιο βιομηχανικής παραγωγής - οι παραγωγοί θα πρέπει να εφαρμόζουν τις αρχές της λιτής παραγωγής, να υιοθετούν αποτελεσματικά συστήματα παρακολούθησης αποθεμάτων και πρακτικές έγκαιρης απογραφής για την ελαχιστοποίηση των πλεοναζόντων αποθεμάτων και τον εντοπισμό των πλεοναζόντων συστατικών. Θα πρέπει να εισαχθούν αυστηρά μέτρα ποιοτικού ελέγχου, μειώνοντας την πιθανότητα απόρριψης προϊόντων και ελαχιστοποιώντας τα απόβλητα.

3. Στάδιο λιανικής πώλησης - οι έμποροι λιανικής θα πρέπει να εφαρμόζουν αποτελεσματικά συστήματα διαχείρισης αποθεμάτων για να ελαχιστοποιήσουν το υπερβολικό απόθεμα και να μειώσουν την πιθανότητα τα ευπαθή προϊόντα να φτάσουν τις ημερομηνίες λήξης τους πριν από την πώληση. Επιπλέον, οι λιανοπωλητές μπορούν να εκπαιδεύσουν τους καταναλωτές σχετικά με την αξία των ατελών προϊόντων και να προσφέρουν εκπτώσεις ή προσφορές για τα αισθητικά ατελή φρούτα και λαχανικά για να αποτρέψουν την απόρριψή τους.

4. Ho.Re.Ca. - μέτρα που μπορούν να ληφθούν στον τομέα για την πρόληψη και την ελαχιστοποίηση της σπατάλης τροφίμων:

- Προχωρήστε σε ευαισθητοποίηση τόσο των πελατών όσο και του προσωπικού σχετικά με τη σημασία της πρόληψης της σπατάλης τροφίμων.
- Εφαρμόστε σωστές τεχνικές αποθήκευσης και κατάψυξης (επέκταση της διάρκειας ζωής των τροφίμων).
- Υιοθετήστε έξυπνες πρακτικές αγορών και προσφορά ευέλικτων μενού (ευθυγράμμιση των αγορών τροφίμων με την πραγματική ζήτηση, ελαχιστοποιώντας το υπερβολικό απόθεμα ευπαθών προϊόντων).
- Δώστε προτεραιότητα στη φρεσκάδα έναντι της ποσότητας αποφεύγοντας την αγορά υπερβολικών ποσοτήτων συστατικών μικρής διάρκειας.
- Χρησιμοποιήστε τα κομματάκια φαγητού και τα κόκαλα αμέσως για την προετοιμασία ζωμών και σαλτσών αντί να τα απορρίψετε, μεγιστοποιώντας τη χρήση των πόρων.



- Εφαρμόστε μέτρα ελέγχου των μερίδων και βελτιστοποιήστε τη διαχείριση των αποθεμάτων για να ελαχιστοποιήσετε την υπερβολική παραγωγή και τη σπατάλη τροφίμων.
- Βελτιώστε την ποιότητα των γευμάτων για να διασφαλίσετε την ικανοποίηση των πελατών και να μειώσετε τη σπατάλη πιάτων (με μέτρα ποιοτικού ελέγχου, εκπαίδευση προσωπικού, επενδύσεις σε εξοπλισμό κουζίνας υψηλής ποιότητας).

Επιπλέον, μπορούν να εξερευνηθούν ψηφιακές λύσεις για την αντιμετώπιση της σπατάλης τροφίμων στον τομέα Ho.Re.Ca. Για παράδειγμα: Η **Too Good to Go** είναι μια εφαρμογή για κινητά που αναπτύχθηκε από μια δανική startup και λειτουργεί ως αγορά για εμπόρους λιανικής και επιχειρήσεις εστίασης για να πωλούν τα πλεονάζοντα είδη διατροφής σε μειωμένες τιμές προς το τέλος της ημέρας.

5. Επίπεδο Καταναλωτή - εκπαιδευτικές εκστρατείες για την ευαισθητοποίηση σχετικά με τις επιπτώσεις της σπατάλης τροφίμων και την παροχή πρακτικών συμβουλών στους καταναλωτές για τη μείωση της σπατάλης στο σπίτι, εστιάζοντας στις σωστές τεχνικές αποθήκευσης, στον προγραμματισμό γευμάτων και στη χρήση των υπολειμμάτων. Επιπλέον, οι καταναλωτές θα πρέπει να ενθαρρύνονται να ασκούν έξυπνες συνήθειες αγορών (πχ λίστες αγορών, ποσότητα σε σχέση με την ημερομηνία λήξης).

6. Δωρεά Τροφίμων - υποστηρικτική νομοθεσία και κίνητρα για τις προσπάθειες δωρεάς τροφίμων, ώστε να ενθαρρυνθούν οι επιχειρήσεις να δωρίσουν τα πλεονάζοντα τρόφιμα αντί να τα πετάξουν (π.χ. φορολογικά κίνητρα ή προστασία της ευθύνης των δωρητών τροφίμων, σύναψη συνεργασιών με τράπεζες τροφίμων και φιλανθρωπικές οργανώσεις).

Η ανάπτυξη μιας αποτελεσματικής στρατηγικής απόρριψης αποβλήτων τροφίμων για τον χώρο εργασίας σας περιλαμβάνει τη δημιουργία ενός σχεδίου διάθεσης απορριμμάτων τροφίμων. Είναι σημαντικό να εξετάσετε διάφορες επιλογές και να τις προσαρμόσετε ώστε να ταιριάζουν στις συγκεκριμένες απαιτήσεις του χώρου εργασίας σας:

1. Ξεκινήστε αναλύοντας τους τύπους και τις ποσότητες απορριμμάτων που δημιουργεί ο χώρος εργασίας σας. Αυτή η αξιολόγηση θα βοηθήσει στον καθορισμό των καταλληλότερων μεθόδων απόρριψης.



2. Εξετάστε διαφορετικές προσεγγίσεις, συμπεριλαμβανομένης της κομποστοποίησης, της αναερόβιας χώνευσης, των προγραμμάτων δωρεάς και της μετατροπής αποβλήτων σε ενέργεια.
3. Καθορίστε σαφείς στόχους για τη στρατηγική απόρριψής σας, λαμβάνοντας υπόψη παράγοντες όπως οι περιβαλλοντικές επιπτώσεις, η σχέση κόστους-αποτελεσματικότητας και η κοινωνική ευθύνη.

Ανάπτυξη του Σχεδίου σας για Βέλτιστη Απόρριψη:

1. Ευθυγράμμιση Στόχων - ευθυγραμμίστε τη στρατηγική απόρριψής σας με τους πρωταρχικούς στόχους και αξίες του χώρου εργασίας σας. Για παράδειγμα, εάν η αειφορία αποτελεί προτεραιότητα, εστιάστε σε μεθόδους που ελαχιστοποιούν τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις και προάγουν τη διατήρηση των πόρων.
2. Προσαρμογή - προσαρμόστε το σχέδιο απόρριψής σας για να ταιριάζει στις ανάγκες του χώρου εργασίας σας. Λάβετε υπόψη παράγοντες όπως ο όγκος των απορριμμάτων, η διαθέσιμη υποδομή, οι κανονιστικές απαιτήσεις και οι ευκαιρίες συμμετοχής της κοινότητας.
3. Εφαρμογή - αφού επιλέξετε τις καταλληλότερες μεθόδους απόρριψης, βάλτε σε εφαρμογή το σχέδιό σας. Αυτό μπορεί να περιλαμβάνει επένδυση σε εξοπλισμό ή υποδομή, εκπαίδευση του προσωπικού σχετικά με τις κατάλληλες πρακτικές διαχείρισης αποβλήτων και δημιουργία συνεργασιών με εξωτερικούς οργανισμούς.
4. Παρακολούθηση και Προσαρμογή - παρακολουθείτε τακτικά την απόδοση του συστήματος απόρριψής σας και κάνετε προσαρμογές όπως απαιτείται. Παρακολουθήστε βασικές μετρήσεις όπως τα ποσοστά εκτροφής απορριμμάτων, η εξοικονόμηση κόστους και ο αντίκτυπος στην κοινότητα για να διασφαλίσετε τη συνεχή επιτυχία.

Μεγιστοποίηση της αποτελεσματικότητας και της βιωσιμότητας:

1. Ολοκληρωμένη προσέγγιση - εξετάστε το ενδεχόμενο να συνδυάσετε πολλαπλές μεθόδους απόρριψης για να μεγιστοποιήσετε την αποτελεσματικότητα και τη βιωσιμότητα. Για παράδειγμα, θα μπορούσατε να εφαρμόσετε κομποστοποίηση για οργανικά απόβλητα ενώ παράλληλα συμμετέχετε σε προγράμματα δωρεών για πλεονάζοντα τρόφιμα.



2. Συνεχής Βελτίωση - δώστε έμφαση σε μια κουλτούρα συνεχούς βελτίωσης, όπου ζητείται ανατροφοδότηση από το προσωπικό και τους ενδιαφερόμενους φορείς ενώ τα διδάγματα που αντλήθηκαν εφαρμόζονται για να βελτιώσετε τη στρατηγική απόρριψής σας με την πάροδο του χρόνου.
3. Προώθηση και εκπαίδευση - εκπαίδευση του προσωπικού και των πελατών σχετικά με τη σημασία της μείωσης των απορριμμάτων τροφίμων και το ρόλο που εκείνοι διαδραματίζουν στη διαδικασία. Ενθαρρύνετε αλλαγές συμπεριφοράς όπως προγραμματισμό γευμάτων, έλεγχο μερίδας και υπεύθυνες πρακτικές αγορών.

Βιβλιογραφικές Αναφορές

1. Food waste index report, 2021. United Nations Environment Programme. (<https://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021>)
2. UNEP Food Waste Index Report, 2022. (<https://www.oneplanetnetwork.org/knowledge-centre/resources/unep-food-waste-index-report>)
3. How is food waste measured, and why does it matter? 2020. Academia, FAO, methods, quantity, studies, WRAP. (<https://foodwastestories.com/2020/09/29/how-is-food-waste-measured-and-why-does-it-matter/>)
4. Daniel Hoehn, Ian Vázquez-Rowe, Ramzy Kahhat, María Margallo, Jara Laso, Ana Fernández-Ríos, Israel Ruiz-Salmón, Rubén Aldaco (2023). A critical review on food loss and waste quantification approaches: Is there a need to develop alternatives beyond the currently widespread pathways? Resources, Conservation and Recycling. (188): 106671. ISSN 0921-3449. (<https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2022.106671>)
5. [FW measurement - European Commission \(europa.eu\)](https://ec.europa.eu/food/waste/)
6. Supplementing Directive 2008/98/EC of the European Parliament and of the Council as regards a common methodology and minimum quality requirements for the uniform measurement of levels of food waste, 2019. (https://eur-lex.europa.eu/eli/dec_del/2019/1597/oj)
7. Caldeira C., Corrado S., Sala S. (2017): Food waste accounting: Methodologies, challenges and opportunities, Luxembourg: Publications Office of the European Union. (https://refreshcoe.org/wp-content/uploads/2018/02/JRC-technical-report_-_food-waste_REV_2_online-final.pdf)
8. Caldeira C., Vlysidis A., Fiore G., De Laurentiis V., Vignali G., Sala, S. (2020). Sustainability of food waste biorefinery: A review on valorisation pathways, techno-economic constraints, and environmental assessment. Bioresource Technology. 312: 123575. (<https://doi.org/10.1016/j.biortech.2020.123575>).
9. Food waste and food waste prevention – estimates ([Food waste and food waste prevention - estimates - Statistics Explained \(europa.eu\)](https://ec.europa.eu/food/waste/prevention-estimates-statistics-explained/))
10. https://food.ec.europa.eu/document/download/7143f94e-600f-4df5-acef-5b332e7e44ec_en?filename=fs_eu-actions_action_platform_key-rcmnd_en.pdf





11. https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/food-waste-measurement_en
12. <https://pereto.kg/libraries/113?language=en>
13. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) (<http://www.fao.org/home/en/>)
14. Ellen MacArthur Foundation (<https://www.ellenmacarthurfoundation.org/>)
15. European Commision Food Safety, Resources library https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste/resources-library_en
16. United States Environmental Protection Agency https://www.epa.gov/system/files/documents/2021-11/from-farm-to-kitchen-the-environmental-impacts-of-u.s.-food-waste_508-tagged.pdf
17. Selvam, A., Ilamathi, P. M. K., Udayakumar, M., Murugesan, K., Banu, J. R., Khanna, Y., & Wong, J. (2021). Food waste properties. In Current Developments in Biotechnology and Bioengineering (pp. 11-41). Elsevier.
18. Food and Agriculture Organization of the United Nations (2011) Study conducted for the International Congress. Interpack2011, Germany <https://www.fao.org/3/mb060e/mb060e00.pdf>
19. Casonato, C., Garcia-Herrero, L., Caldeira, C., & Sala, S. (2023). What a waste! Evidence of consumer food waste prevention and its effectiveness. Sustainable Production and Consumption, 41, 305-319.
20. Oria, M., Schneeman, B. O., & National Academies of Sciences, Engineering, and Medicine. (2020). Drivers of Food Waste at the Consumer Level and Implications for Intervention Design. In A National Strategy to Reduce Food Waste at the Consumer Level. National Academies Press (US).
21. National Academies of Sciences, Engineering, and Medicine; Committee on a Systems Approach to Reducing Consumer Food Waste; Oria M, Schneeman BO, editors. A National Strategy to Reduce Food Waste at the Consumer Level. Washington (DC): National Academies Press (US); 2020 Aug 21. 5, Strategy for Reducing Food Waste at the Consumer Level. Available from: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK564030/>



Παρουσίαση



ΕΝΟΤΗΤΑ 2
ΠΡΟΛΗΨΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union
Αριθμός έργου: 2022-1-RS0 1-KA220-VET-000088446
www.facebook.com/resfoodproject
www.res-food.eu



Ορισμός των αποβλήτων τροφίμων

Τρόφιμα που έχουν απορριφθεί ως απόβλητα.



- ✓ Ο ορισμός των "τροφίμων" περιλαμβάνει τα τρόφιμα στο σύνολό τους, κατά μήκος της πλήρους αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων από την παραγωγή μέχρι την κατανάλωση.
- ✓ Τα απόβλητα τροφίμων μπορεί να περιλαμβάνουν διάφορα μέρη που προορίζονται για κατανάλωση καθώς και μέρη που δεν προορίζονται για κατανάλωση (κόκαλα, δέρμα κτλ.)
- ✓ Σύμφωνα με τη νομοθεσία της ΕΕ, τα υλικά που δεν λογίζονται ως τρόφιμα περιλαμβάνουν απώλειες πριν τα προϊόντα γίνουν τρόφιμα, όπως απώλειες πριν από τη συγκομιδή ή προϊόντα που απορρίπτονται λόγω μόλυνσης ή ζωικών ασθενειών.

Τα απόβλητα τροφίμων περιλαμβάνουν:

- ✓ Ολόκληρα τρόφιμα ή τμήματα τροφίμων που οι άνθρωποι θα μπορούσαν να φάνε αλλά αντ' αυτού πετιούνται.



Χυμένο γάλα



Πλεόνασμα απούλητων
λαχανικών σε σούπερ μάρκετ



Περίσσεια φαγητού που
παρασκευάστηκε στο σπίτι και
δεν καταναλώθηκε ή
περισσέυματα που
απορρίφθηκαν μετά από γεύμα
σε εστιατόριο

- ✓ Στοιχεία που σχετίζονται με τρόφιμα τα οποία δεν προορίζονται για κατανάλωση.



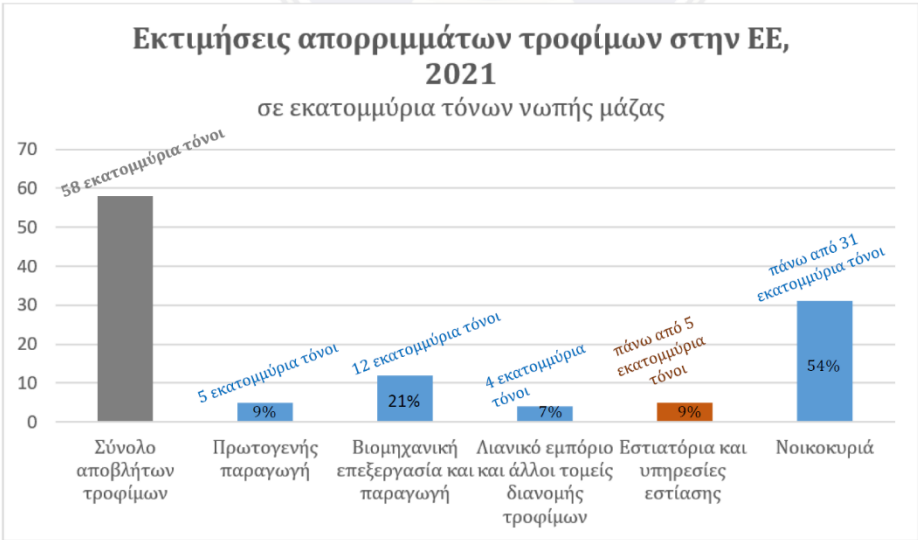
Οστά
ψαριών



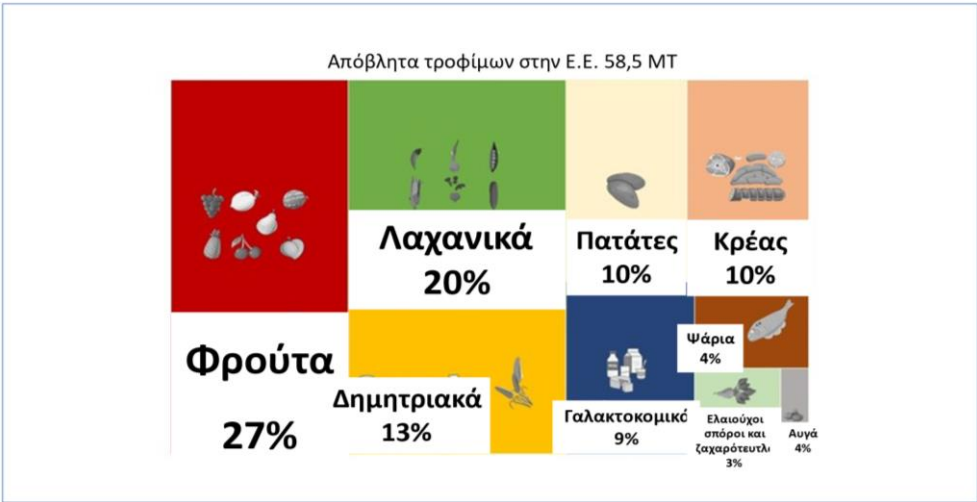
Τσάφλια αυγών



Φλούδες
φρούτων



Εκτιμήσεις αποβλήτων τροφίμων ανά κατηγορία τροφίμων στην ΕΕ



Περιβαλλοντικός αντίκτυπος της απώλειας και της σπατάλης τροφίμων ανάλογα με το στάδιο της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων

Τα απόβλητα τροφίμων **συμβάλλουν σημαντικά** στην υποβάθμιση του περιβάλλοντος.



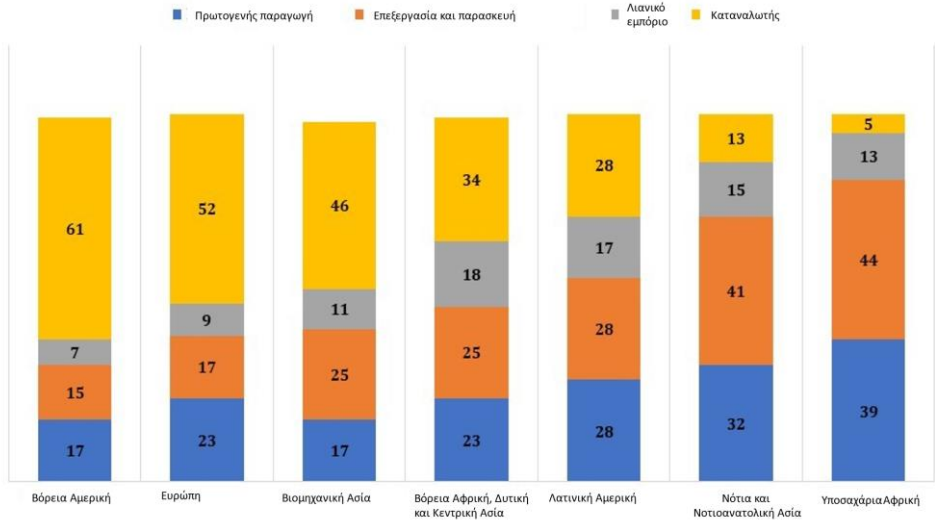
- ✓ Σε παγκόσμιο επίπεδο, η απώλεια και η σπατάλη τροφίμων αντιπροσωπεύουν το 8% των ανθρωπογενών εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου (4,4 γιγατόνοι διοξειδίου του άνθρακα ετησίως), που σημαίνει ότι απαιτούνται σημαντικές μειώσεις.
- ✓ Όταν τα τρόφιμα πετιούνται, όλοι οι **πόροι** που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή, τη μεταφορά και τη συσκευασία αυτών των τροφίμων **σπαταλούνται επίσης**. Αυτό περιλαμβάνει **νερό, γη, ενέργεια και χημικές ουσίες**.
- ✓ Επιπλέον, τα τρόφιμα που σαπίζουν στις χωματερές παράγουν **μεθάνιο**, ένα ισχυρό αέριο του θερμοκηπίου που συμβάλλει στην κλιματική αλλαγή. Η μείωση των αποβλήτων τροφίμων μπορεί να μειώσει την ανάγκη για νέα παραγωγή τροφίμων, μειώνοντας με τη σειρά της την προβλεπόμενη αποψίλωση των δασών, την απώλεια βιοποικιλότητας, τις εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου, τη ρύπανση του νερού και τη λειψυδρία.

Περιβαλλοντικός αντίκτυπος της απώλειας και της σπατάλης τροφίμων ανάλογα με το στάδιο της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων



- ✓ Ο περιορισμός της απώλειας και της σπατάλης τροφίμων σε κάθε στάδιο της αλυσίδας εφοδιασμού θα μπορούσε να μειώσει το περιβαλλοντικό αποτύπωμα της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων από την παραγωγή μέχρι τον καταναλωτή κατά 8 έως 10 τοις εκατό.
- ✓ Ωστόσο, περισσότερο από το 80% της αντίστοιχης μείωσης αφορά την απώλεια τροφίμων και τα απόβλητα που παράγονται στην επεξεργασία τροφίμων, τα εστιατόρια και τα νοικοκυριά.
- ✓ Ειδικότερα, οι μεγαλύτερες μειώσεις στις εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου και στη χρήση ενέργειας θα μπορούσαν να επιτευχθούν με τη μείωση στο μισό της απώλειας και της σπατάλης τροφίμων στα εστιατόρια!
- ✓ Τα πραγματικά περιβαλλοντικά οφέλη μπορούν να επιτευχθούν μόνο μέσω της πρόληψης (δηλ. της μείωσης στην πηγή) των αποβλήτων τροφίμων. Η ανακύκλωση των αποβλήτων τροφίμων δεν θα επιτύχει αυτά τα οφέλη.

ΑΠΩΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ/ΣΤΑΔΙΟ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ



Υπάρχουν **σημαντικά βήματα** μπορούν να υιοθετηθούν από τους ενδιαφερόμενους φορείς που εμπλέκονται στα δύο πρώτα στάδια (πρωτογενής παραγωγή και στάδιο επεξεργασίας και παραγωγής), μειώνοντας έτσι τις συνολικές απώλειες και τα απόβλητα τροφίμων:

- ✓ **Συντονισμός προμηθειών:** Οι παραγωγοί τροφίμων προσαρμόζουν τα χρονοδιαγράμματα συγκομιδής με βάση τις απαιτήσεις της αγοράς, μειώνοντας τις απώλειες από τις διακυμάνσεις των τιμών.
- ✓ **Χρηματοοικονομικές υπηρεσίες:** Οι ενώσεις παρέχουν οικονομική στήριξη για την πρόληψη της πρόωρης συγκομιδής, διατηρώντας την αξία της καλλιέργειας.
- ✓ **Προσθήκη αξίας:** Οι καινοτομίες στη διαλογή, την ταξινόμηση και την εφοδιαστική ελαχιστοποιούν τις απώλειες και προσθέτουν αξία στα προϊόντα.
- ✓ **Βελτίωση υποδομών:** Προώθηση καλύτερων εγκαταστάσεων επεξεργασίας και αποθήκευσης που ελαχιστοποιούν την αλλοίωση.
- ✓ **Πρότυπα τροφίμων:** Η σχετική εκπαίδευση διασφαλίζει τη συμμόρφωση με τους κανονισμούς ασφαλείας, την πρόληψη των απωλειών και την προστασία της ασφάλειας των τροφίμων.





Τόσο οι καταναλωτές όσο και οι επιχειρήσεις υφίστανται οικονομικές απώλειες όταν τα τρόφιμα σπαταλώνται. Για τους καταναλωτές, αυτό σημαίνει μεγαλύτερα έξοδα για την αγορά τροφίμων που δεν καταναλώνονται ποτέ. Για τις επιχειρήσεις, αυτό σημαίνει απώλεια εσόδων και μείωση της ανταγωνιστικότητας και της κερδοφορίας.

Βήματα προς τη μείωση των αποβλήτων τροφίμων:



Απορρίψτε ό,τι δεν χρειάζεστε!



Μειώστε! Ας σκεφτόμαστε πριν από κάθε αγορά.

Δωρίστε! Δεν χρειάζεται να πετάμε στα σκουπίδια ό,τι αγοράζουμε και δε χρειαζόμαστε πλέον. Ας προσπαθήσουμε να τα συλλέξουμε και να κάνουμε δωρεά σε όσους έχουν ανάγκη και επομένως να αξιοποιήσουμε στο έπακρο τους αρχικούς πόρους.



Κομποστοποιήστε! Έως και το 90% των οικιακών αποβλήτων τροφίμων είναι βιοδιασπώμενα απόβλητα. Αυτά μπορούν να κομποστοποιηθούν και το λίπασμα μπορεί να χρησιμοποιηθεί στον κήπο ή στο μπαλκόνι, αντί να αγοράσετε βιομηχανικό λίπασμα.



Μέτρηση των αποβλήτων τροφίμων

Δύο κύριες βάσεις δεδομένων: Στατιστικά στοιχεία της ΕΕ (EU Statistics) και Δείκτης Αποβλήτων Τροφίμων (Food Waste Index).

Οργανισμοί όπως η Διεθνής Οργάνωση Τροφίμων και Γεωργίας (FAO) αντιμετωπίζουν την πρόκληση της τυποποίησης των πρακτικών παγκοσμίως.

Μεθοδολογίες για τη μέτρηση των αποβλήτων τροφίμων στην Ευρωπαϊκή Ένωση

- ✓ Προώθηση της τυποποίησης της ΕΕ: Η ΕΕ στοχεύει σε συνεπείς μεθόδους μέτρησης των αποβλήτων τροφίμων σε όλα τα κράτη μέλη.
- ✓ Ανάπτυξη κατευθυντήριων γραμμών: Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή πρωτοστατεί στη δημιουργία κοινών κατευθυντήριων γραμμών μέτρησης.
- ✓ Κανάλια συλλογής δεδομένων: Εθνικές έρευνες και μελέτες συμβάλλουν στη συλλογή ολοκληρωμένων δεδομένων για τα απόβλητα τροφίμων στην ΕΕ.
- ✓ Αναφορές νωπής μάζας: Η αναφορά με βάση τη νωπή μάζα εξασφαλίζει ακρίβεια παρά τις εποχιακές διακυμάνσεις.
- ✓ Υποχρεωτικό πλαίσιο αναφοράς: Οι οδηγίες της ΕΕ επιβάλλουν την ετήσια υποβολή εκθέσεων σχετικά με τα επίπεδα αποβλήτων τροφίμων.
- ✓ Διευκρίνιση του πεδίου εφαρμογής: Η ΕΕ περιγράφει σαφείς κατευθυντήριες γραμμές για τη μέτρηση των αποβλήτων τροφίμων στα διάφορα στάδια της αλυσίδας εφοδιασμού.
- ✓ Παρακολούθηση προόδου: Η τυποποιημένη υποβολή εκθέσεων βοηθά τις χώρες της ΕΕ να παρακολουθούν και να βελτιώνουν τις προσπάθειες μείωσης των αποβλήτων τροφίμων.

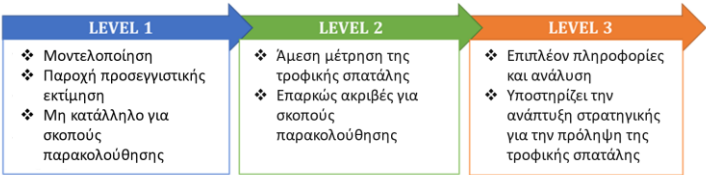
Η Ευρωπαϊκή Ένωση δημιούργησε μια τυποποιημένη μορφή αναφοράς για τις χώρες της ΕΕ ώστε να παρακολουθούν την πρόδοό τους με την πάροδο του χρόνου.





Δείκτης σπατάλης τροφίμων

- ✓ **Πρωτοβουλία για τον δείκτη αποβλήτων τροφίμων** - μια παγκόσμια πρωτοβουλία που αναπτύχθηκε από το Περιβαλλοντικό Πρόγραμμα των Ηνωμένων Εθνών (UNEP) σε συνεργασία με εταίρους όπως ο Οργανισμός Τροφίμων και Γεωργίας (FAO) και το WRAP (The Waste and Resources Action Programme).
- ✓ **Δείκτες για την παρακολούθηση της προόδου** - περιλαμβάνει τον δείκτη 12.3.1(α) για τη μέτρηση της απώλειας τροφίμων εντός των αλυσίδων εφοδιασμού και τον δείκτη 12.3.1(β) για τη μέτρηση της σπατάλης τροφίμων σε επίπεδο λιανικής πώλησης και καταναλωτών.



Η μεθοδολογία του δείκτη Food Waste Index αποτελείται από τρία επίπεδα: Το **επίπεδο 2** περιλαμβάνει άμεση μέτρηση από τις εθνικές κυβερνήσεις και το **επίπεδο 3** προσφέρει λεπτομερείς πληροφορίες για τη χάραξη πολιτικής και τις παρεμβάσεις.

Μέθοδοι μέτρησης των αποβλήτων τροφίμων για διάφορους τομείς

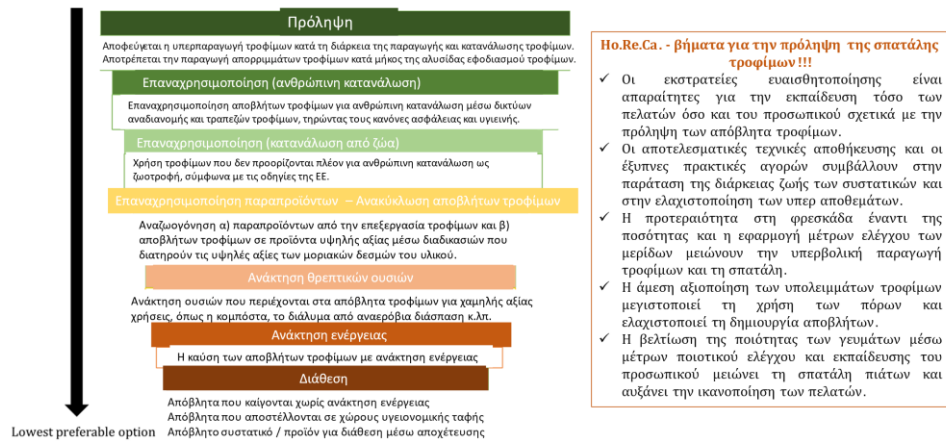
Κλάδος	Μέθοδοι μέτρησης				
Κατασκευή	Άμεση μέτρηση	Ανάλυση σύνθεσης απορριμμάτων (για μεμονωμένα τρόφιμα όπου τα τρόφιμα αναμειγνύονται με μη τρόφιμα)	Ογκομετρική αξιολόγηση	Ισοζύγιο μάζας	Καταμέτρηση
Λιανικό εμπόριο					
Εστίαση					
Οικιακά					
					Ημερολόγια (για υλικό που πηγαίνει προς αποχέτευση, κομποστοποίηση στο σπίτι, ή τροφή για τα ζώα)

Για την αντιμετώπιση του προβλήματος των αποβλήτων τροφίμων, η μέτρηση είναι ζωτικής σημασίας για την κατανόηση της έκτασης και της δυναμικής της σπατάλης τροφίμων και τον προσδιορισμό αποτελεσματικών στρατηγικών μείωσης.

Η σύγκριση των στατιστικών στοιχείων της ΕΕ και του Δείκτη Απορριμμάτων Τροφίμων παρέχει βαθύτερη εικόνα των διαφορών πτυχών του ζητήματος.

Επιπλέον, υπάρχουν ευκαιρίες για συνεργασία μεταξύ των στατιστικών της ΕΕ και του Δείκτη Αποβλήτων Τροφίμων, όπως η ανταλλαγή βέλτιστων πρακτικών, η εναρμόνιση των μεθοδολογιών μέτρησης και η υποστήριξη της χάραξης πολιτικής βάσει στοιχείων τόσο σε εθνικό όσο και σε διεθνές επίπεδο.

Ιεραρχία πρόληψης αποβλήτων τροφίμων





Ανάπτυξη μιας αποτελεσματικής στρατηγικής απόρριψης αποβλήτων τροφίμων για τον χώρο εργασίας σας



Μεγιστοποίηση της αποδοτικότητας:

- ✓ Ενσωμάτωση πολλαπλών μεθόδων διάθεσης για βέλτιστη αποτελεσματικότητα.
- ✓ Δώστε έμφαση στη συνεχή βελτίωση και προωθήστε την εκπαίδευση του προσωπικού και των πελατών.

Προσαρμογή των στρατηγικών διάθεσης:

- ✓ Αναλύστε τους τύπους και τις ποσότητες αποβλήτων για να καθορίσετε τις κατάλληλες μεθόδους διάθεσης.
- ✓ Σκεφτείτε την κομποστοποίηση, την αναερόβια χώνευση, τα προγράμματα δωρεάς και τη μετατροπή αποβλήτων σε ενέργεια.

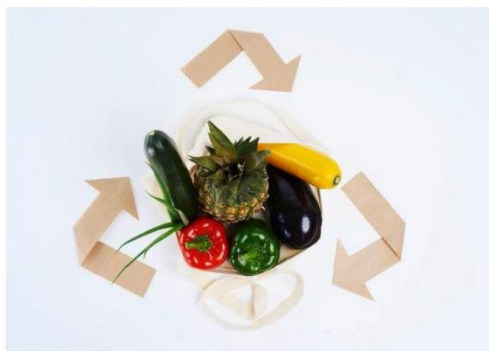
Προσαρμογή των σχεδίων διάθεσης:

- ✓ Ευθυγραμμιστείτε με τους στόχους και τις αξίες του χώρου εργασίας, εστιάζοντας στη βιωσιμότητα και τη διατήρηση των πόρων.
- ✓ Προσαρμόστε τα σχέδια με βάση τον όγκο των αποβλήτων, τις υποδομές, τους κανονισμούς και τη συμμετοχή της κοινότητας.

Εφαρμογή και παρακολούθηση:

- ✓ Υλοποιήστε τα σχέδια, επενδύοντας σε υποδομές και εκπαιδύοντας το προσωπικό.
- ✓ Παρακολουθήση των επιδόσεων, προσαρμογή των στρατηγικών με βάση τα ποσοστά εκτροπής αποβλήτων και τον αντίκτυπο στην κοινότητα.

Εμποδίστε τη σπατάλη τροφίμων, προωθείστε την πρόοδο, δράστε τώρα!



ReS-Food

Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για την παραγωγή της παρούσας παρουσίασης δεν συνιστά έγκριση του περιεχομένου της, το οποίο αντικατοπτρίζει τις απόψεις μόνο των συγγραφέων, και η Επιτροπή δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.



Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Αριθμός έργου: 2022-1-RS0-1-KA220-VET-000088446
www.facebook.com/resfoodproject
www.res-food.eu





Επαναλαμβανόμενο Παιχνίδι



Βίντεο



ReS-Food

Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για την παραγωγή της παρούσας παρουσίασης δεν συνιστά έγκριση του περιεχομένου της, το οποίο αντικατοπτρίζει τις απόψεις μόνο των συγγραφέων, και η Επιτροπή δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.



Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Αριθμός έργου: 2022-1-RS0-1-KA220-VET-000088446
www.facebook.com/resfoodproject
www.res-food.eu





Εξέταση

1. Σύμφωνα με τον ορισμό που δόθηκε, τα απόβλητα τροφίμων που μπορούν να διατεθούν για δωρεά περιλαμβάνουν:

- α) πλεόνασμα απούλητων λαχανικών σε ένα σούπερ μάρκετ.
- β) πλεόνασμα φαγητού που παρασκευάζεται στο σπίτι και δεν καταναλώνεται.
- γ) περισσεύματα που απορρίπτονται μετά από γεύμα σε εστιατόριο.
- δ) ακατέργαστο γάλα που χύθηκε σε ένα εργοστάσιο γαλακτοκομικών προϊόντων.

2. Ποιο από τα παρακάτω ΔΕΝ θεωρείται απόβλητο τροφίμων σύμφωνα με τη νομοθεσία της ΕΕ;

- α) πλεόνασμα απούλητων λαχανικών σε ένα σούπερ μάρκετ.
- β) ακατέργαστο γάλα που χύθηκε σε ένα εργοστάσιο γαλακτοκομικών προϊόντων.
- γ) τρόφιμα που χάνονται πριν γίνουν τρόφιμα, όπως οι απώλειες πριν από τη συγκομιδή.
- δ) περίσσεια τροφίμων που παρασκευάζονται στο σπίτι και δεν καταναλώνονται.

3. Ποιοι ήταν οι δύο κύριοι παράγοντες που συμβάλουν στη σπατάλη τροφίμων στην ΕΕ;

- α) οικιακά απορρίμματα τροφίμων
- β) τομέας βιομηχανικής επεξεργασίας και παραγωγής
- γ) πρωτογενής παραγωγή
- δ) εστιατόρια και υπηρεσίες τροφίμων
- ε) λιανικό εμπόριο και άλλοι τομείς διανομής τροφίμων

4. Ποια(-ες) ομάδα(-ες) τροφίμων παράγει(-ουν) τις μεγαλύτερες ποσότητες αποβλήτων τροφίμων σε απόλυτους αριθμούς, σύμφωνα με τα συγκεκριμένα ποσοστά αποβλήτων τροφίμων στην ΕΕ;

- α) πατάτες
- β) δημητριακά
- γ) φρούτα και λαχανικά
- δ) κρέας
- ε) γαλακτοκομικά
- στ) ψάρια και αυγά
- ζ) ελαιοκαλλιέργειες και ζαχαρότευτλα

5. Πώς συμβάλλουν τα απορρίμματα τροφίμων στα περιβαλλοντικά προβλήματα και ποιες είναι ορισμένες από τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις των απορριμμάτων τροφίμων;

- α) τα απόβλητα τροφίμων συμβάλλουν στις εκπομπές διοξειδίου του θείου και στην εκπομπή βαρέων μετάλλων στους υδάτινους πόρους
- β) τα απορρίμματα τροφίμων οδηγούν στην παραγωγή μεθανίου στους χώρους υγειονομικής ταφής, το οποίο συμβάλλει στην κλιματική αλλαγή.
- γ) τα απορρίμματα τροφίμων δεν οδηγούν σε αποψίλωση των δασών και απώλεια της βιοποικιλότητας.
- δ) τα απόβλητα τροφίμων παράγονται σε ποσότητες που δεν μπορούν να επηρεάσουν τους περιβαλλοντικούς πόρους.

6. Ποια τέσσερα στάδια της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων αναγνωρίζονται ως σημαντικά για τη δημιουργία απώλειας και σπατάλης τροφίμων και πώς διαφέρει η σημασία τους σε παγκόσμιο επίπεδο;



- α) στάδιο διαφήμισης
- β) στάδιο επεξεργασίας και κατασκευής
- γ) στάδιο συσκευασίας
- δ) στάδιο του καταναλωτή
- ε) στάδιο μεταφοράς
- στ) στάδιο λιανικής πώλησης
- ζ) στάδιο πρωτογενούς παραγωγής
- η) στάδιο διάθεσης

7. Ποια προτίμηση των καταναλωτών παίζει σημαντικό ρόλο στη συμπεριφορά των παραγωγών τροφίμων και στη δημιουργία αποβλήτων τροφίμων;

- α) διατροφικοί περιορισμοί
- β) προτίμηση σε μια συγκεκριμένη μάρκα
- γ) ζήτηση για τέλεια προϊόντα

8. Ποια τυποποιημένη μεθοδολογία χρησιμοποιείται από τα κράτη μέλη της ΕΕ για την ποσοτικοποίηση των αποβλήτων τροφίμων σε όλα τα στάδια της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων;

- α) Στατιστικές της ΕΕ από εθνικές έρευνες
- β) Οδηγία-πλαίσιο για τα απόβλητα (2008/98/ΕΚ)
- γ) Εκτελεστική απόφαση (ΕΕ) 2019/2000 της Επιτροπής
- δ) Παράρτημα ΙΙΙ της κατ' εξουσιοδότηση απόφασης (ΕΕ) 2019/1597 της Επιτροπής

9. Ποιες τρεις από τις ακόλουθες είναι άμεσες μέθοδοι συλλογής δεδομένων για τα απόβλητα τροφίμων;

- α) ανάλυση της σύνθεσης των αποβλήτων
- β) μοντελοποίηση
- γ) έρευνες/δημοσκοπήσεις
- δ) ισορροπία μάζας
- ε) χρήση εξουσιοδοτημένων δεδομένων
- στ) παρατήρηση

10. Ποιες τρεις από τις ακόλουθες είναι έμμεσες μέθοδοι συλλογής δεδομένων για τα απόβλητα τροφίμων;

- α) ανάλυση της σύνθεσης των αποβλήτων
- β) μοντελοποίηση
- γ) έρευνες/δημοσκοπήσεις
- δ) ισορροπία μάζας
- ε) χρήση εξουσιοδοτημένων δεδομένων
- στ) παρατήρηση

11. Ποια πηγή δεδομένων εφαρμόζεται συνήθως για την ποσοτικοποίηση της σπατάλης τροφίμων σε μελέτες σε ευρωπαϊκό επίπεδο;

- α) Διεθνές Συνέδριο για την Παθολογία των Φυτών (ICPP)
- β) Eurostat και ΕΑΑΤ
- γ) Υπηρεσία Τροφίμων και Φαρμάκων των ΗΠΑ (FDA)

12. Ποιο είναι το βασικό χαρακτηριστικό του Δείκτη Αποβλήτων Τροφίμων;

- α) ισοζύγιο τροφίμων
- β) εμπλοκή ενός μόνο ενδιαφερόμενου μέρους



γ) τυποποιημένη μεθοδολογία

δ) εθνική προοπτική

13. Τι περιλαμβάνεται στη μεθοδολογία Επιπέδου 2 του Δείκτη Αποβλήτων Τροφίμων;

α) το επίπεδο 2 περιλαμβάνει τη διάκριση ανά προορισμό και τη διαφοροποίηση μεταξύ βρώσιμων και μη βρώσιμων τμημάτων.

β) το επίπεδο 2 χρησιμοποιεί τεχνικές μοντελοποίησης για την εκτίμηση των αποβλήτων τροφίμων.

γ) το επίπεδο 2 διεξάγεται απευθείας από τις εθνικές κυβερνήσεις.

δ) το επίπεδο 2 επικεντρώνεται σε προεκτιμώμενα δεδομένα

14. Τι περιλαμβάνεται στη μεθοδολογία Επιπέδου 1 του Δείκτη Αποβλήτων Τροφίμων;

α) το επίπεδο 1 περιλαμβάνει τη διάκριση ανά προορισμό και τη διαφοροποίηση μεταξύ βρώσιμων και μη βρώσιμων τμημάτων.

β) το επίπεδο 1 χρησιμοποιεί τεχνικές διαφοροποίησης για την εκτίμηση των αποβλήτων τροφίμων.

γ) το επίπεδο 1 διεξάγεται απευθείας από τις εθνικές κυβερνήσεις.

δ) το επίπεδο 1 επικεντρώνεται σε προεκτιμώμενα δεδομένα

15. Τι περιλαμβάνεται στη μεθοδολογία Επιπέδου 3 του Δείκτη Αποβλήτων Τροφίμων;

α) το επίπεδο 3 περιλαμβάνει τη διάκριση ανά προορισμό και τη διαφοροποίηση μεταξύ βρώσιμων και μη βρώσιμων τμημάτων.

β) το επίπεδο 3 χρησιμοποιεί τεχνικές μοντελοποίησης για την εκτίμηση των αποβλήτων τροφίμων.

γ) το επίπεδο 3 διεξάγεται απευθείας από τις εθνικές κυβερνήσεις.

δ) το επίπεδο 3 επικεντρώνεται σε προεκτιμώμενα δεδομένα

16. Πώς μπορεί να αποφευχθεί η σπατάλη τροφίμων στο στάδιο της παραγωγής;

α) ευαισθητοποίηση των πελατών

β) να υιοθετηθούν αποτελεσματικά συστήματα παρακολούθησης των αποθεμάτων

γ) με προσφορά εκπτώσεων στα ατελή προϊόντα

17. Πώς μπορεί να αποφευχθεί η σπατάλη τροφίμων στο στάδιο της λιανικής πώλησης;

α) να εφαρμοστούν οι αρχές της λιτής παραγωγής

β) να υιοθετηθούν τεχνικές γεωργίας ακριβείας

γ) με προσφορά εκπτώσεων στα ατελή προϊόντα

18. Ποιες στρατηγικές μπορούν να εφαρμοστούν στον τομέα Ho.Re.Ca. (Ξενοδοχεία, Εστιατόρια και Εστίαση) στο στάδιο λιανικής πώλησης για την πρόληψη και την ελαχιστοποίηση της σπατάλης τροφίμων;

α) ευαισθητοποίηση των πελατών και του προσωπικού σχετικά με την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων

β) κατάλληλες τεχνικές αποθήκευσης και κατάψυξης

γ) εφαρμογή μέτρων ελέγχου των μερίδων και βελτιστοποίηση της διαχείρισης των αποθεμάτων

δ) όλα τα παραπάνω

19. Ποιοι παράγοντες πρέπει να ληφθούν υπόψη κατά την ανάπτυξη μιας αποτελεσματικής στρατηγικής διάθεσης αποβλήτων τροφίμων για τον χώρο εργασίας σας;

α) ανάλυση των τύπων και των ποσοτήτων των παραγόμενων αποβλήτων

β) προσφορά εκπτώσεων σε ατελή προϊόντα



γ) εκπαίδευση των καταναλωτών σχετικά με την αξία των ατελών προϊόντων

δ) αγνόηση των γενικότερων στόχων και αξιών του χώρου εργασίας

20. Πώς μπορείτε να μεγιστοποιήσετε την αποτελεσματικότητα και τη βιωσιμότητα στη στρατηγική σας για τη διάθεση των αποβλήτων τροφίμων;

α) εφαρμογή μιας ολοκληρωμένης προσέγγισης με συνδυασμό πολλαπλών μεθόδων διάθεσης

β) τη συνεχή βελτίωση της στρατηγικής διάθεσης με βάση την ανατροφοδότηση και τα διδάγματα που αντλούνται

γ) την εκπαίδευση του προσωπικού και των πελατών σχετικά με τη μείωση των αποβλήτων τροφίμων

δ) όλα τα παραπάνω



ReS-Food



2.3. ΕΝΟΤΗΤΑ 3: ΑΝΑΓΕΝΝΗΤΙΚΗ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΤΟΦΙΜΩΝ

Διδακτικό υλικό

Το σύστημα εφοδιασμού τροφίμων: Εισαγωγή στα παγκόσμια συστήματα τροφίμων

Η έννοια των συστημάτων τροφίμων περιλαμβάνει πολύ περισσότερα από την απλή παραγωγή και κατανάλωση τροφίμων. Περιλαμβάνει έναν περίπλοκο ιστό διασυνδεδεμένων δραστηριοτήτων που εκτείνονται από την καλλιέργεια έως τη **απόρριψη των αποβλήτων τροφίμων**. Στον πυρήνα του, το σύστημα τροφίμων περιλαμβάνει όλους τους παράγοντες και τις διαδικασίες που εμπλέκονται στην **παραγωγή**, τη συγκέντρωση, την επεξεργασία, τη διανομή, την κατανάλωση και τη **απόρριψη** των προϊόντων διατροφής.

Φανταστείτε ένα τεράστιο δίκτυο, όπου οι **αγρότες**, οι επεξεργαστές, οι διανομείς, οι έμποροι λιανικής και οι καταναλωτές είναι όλοι διασυνδεδεμένοι μέσω διαφόρων δραστηριοτήτων προστιθέμενης αξίας. Αυτές οι δραστηριότητες συμβαίνουν μέσα σε οικονομικά, κοινωνικά και περιβαλλοντικά πλαίσια, διαμορφώνοντας την ευρύτερη δυναμική της κοινωνίας.

Εάν μεγεθύνουμε σε παγκόσμια κλίμακα, το **σύστημα προμήθειας τροφίμων** περιλαμβάνει το σύνολο των δραστηριοτήτων που σχετίζονται με την **παραγωγή**, τη διανομή και την κατανάλωση τροφίμων που συμβαίνουν σε έθνη και ηπείρους. Δεν περιορίζεται από γεωγραφικά όρια, αλλά τα υπερβαίνει, καθώς τα τρόφιμα διακινούνται και μεταφέρονται σε όλο τον κόσμο. Αυτό το παγκόσμιο σύστημα είναι δυναμικό και πολύπλευρο, εξελίσσεται συνεχώς ως απάντηση στις αλλαγές της τεχνολογίας, τις αγορές, τις πολιτικές και τις προτιμήσεις των καταναλωτών. Περιλαμβάνει μια περίπλοκη αλληλεπίδραση παραγόντων, συμπεριλαμβανομένων των γεωργικών πρακτικών, των εμπορικών συμφωνιών, των κλιματικών προτύπων, της γεωπολιτικής δυναμικής και των πολιτιστικών παραδόσεων.

Η ιστορία των συστημάτων διατροφής χρονολογείται από την αρχή του πολιτισμού, όταν οι άνθρωποι μεταπήδησαν από τον τρόπο ζωής των κυνηγών-τροφοσυλλεκτών σε εγκατεστημένες **γεωργικές κοινωνίες**. Αυτή η μετάβαση σηματοδότησε μια βαθιά αλλαγή στον τρόπο παραγωγής και κατανάλωσης των τροφίμων, θέτοντας τα θεμέλια για την ανάπτυξη της τέχνης, της θρησκείας και της διακυβέρνησης.

Κατά τη διάρκεια χιλιετιών, τα συστήματα τροφίμων έχουν υποστεί σημαντικούς μετασχηματισμούς, οδηγούμενα από την πρόοδο της τεχνολογίας, τις αλλαγές στις



κοινωνικοοικονομικές δομές και τις αλλαγές στις διατροφικές συνήθειες. Από την έλευση της μηχανοποιημένης γεωργίας έως την άνοδο της **βιομηχανικής** επεξεργασίας τροφίμων, κάθε εποχή έχει φέρει στο τραπέζι νέες προκλήσεις και ευκαιρίες.

Η υιοθέτηση **συστημικής προσέγγισης** σημαίνει εξέταση του **συστήματος προμήθειας τροφίμων** στο σύνολό του, αντί να εστιάζουμε αποκλειστικά σε μεμονωμένα στοιχεία. Περιλαμβάνει την ανάλυση του περίπλοκου πλέγματος των σχέσεων και της **ανατροφοδότησης** που υπάρχουν μέσα στο σύστημα, αναγνωρίζοντας τη διασύνδεση διαφόρων παραγόντων, διαδικασιών και περιβαλλοντικών παραγόντων.

Αυτή η προσέγγιση αναγνωρίζει ότι τα συστήματα τροφίμων είναι **πολύπλοκα προσαρμοστικά συστήματα**, που χαρακτηρίζονται από **μη γραμμικές αλληλεπιδράσεις** και αναδυόμενες ιδιότητες. Τονίζει τη σημασία της κατανόησης της υποκείμενης δυναμικής και των οδηγών του συστήματος, καθώς και της πιθανότητας για ακούσιες συνέπειες.

Το ταξίδι του φαγητού από τη παραγωγή στα σούπερ μάρκετ και τον τομέα Ho.re.ca :

Στον περίπλοκο ιστό της **παγκόσμιας αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων**, υπάρχει ένα συναρπαστικό ταξίδι που κάνει κάθε κομμάτι προϊόντος πριν φτάσει στο τραπέζι μας. Από τα εύφορα χωράφια όπου καλλιεργούνται καλλιέργειες μέχρι τους πολυσύχναστους διαδρόμους των σούπερ μάρκετ και τις πολυσύχναστες κουζίνες των εστιατορίων, κάθε βήμα που παρουσιάζεται στη διαδικασία (**Σχήμα 1**) διαδραματίζει κρίσιμο ρόλο στη διασφάλιση της πρόσβασης σε φρέσκα, υψηλής ποιότητας τρόφιμα.



Σχήμα 1: Τα διάφορα βήματα του ταξιδιού της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων



Α. Στάδιο Παραγωγής:

Στην καρδιά της **αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων** βρίσκεται το στάδιο **παραγωγής**, όπου οι **αγρότες** καλλιεργούν και εκτρέφουν μια ποικιλία από καλλιέργειες και ζώα. Αυτό το στάδιο περιλαμβάνει μια μυριάδα δραστηριοτήτων, από την προετοιμασία του εδάφους και τη φύτευση μέχρι την άρδευση, τη διαχείριση παρασίτων και τη συγκομιδή. Παράγοντες όπως η ποιότητα του εδάφους, το κλίμα και η τοπογραφία επηρεάζουν τις γεωργικές πρακτικές, διαμορφώνοντας τους τύπους των υφιστάμενων καλλιεργειών και τις μεθόδους που χρησιμοποιούνται.

Β. Συγκομιδή και Διαλογή:

Μόλις οι καλλιέργειες φτάσουν στην ωριμότητα, υποβάλλονται στη διαδικασία συγκομιδής, όπου μαζεύονται, συλλέγονται ή συγκομίζονται προσεκτικά από τα χωράφια. Αυτό το στάδιο απαιτεί ακρίβεια και προσοχή στη λεπτομέρεια για να διασφαλιστεί η βέλτιστη απόδοση και ποιότητα. Μετά τη συγκομιδή, οι καλλιέργειες ταξινομούνται με βάση διάφορα κριτήρια, όπως το μέγεθος, το χρώμα, την ωριμότητα και την εμφάνιση. Αυτό διασφαλίζει ότι μόνο τα προϊόντα υψηλότερης ποιότητας βγαίνουν στην αγορά, πληρώνοντας τα αυστηρά πρότυπα των σούπερ μάρκετ και του τομέα Ho.Re.Ca.

Γ. Καθαρισμός και Πακετάρισμα:

Μετά τη διαλογή, τα προϊόντα υφίστανται ενδελεχή καθαρισμό για την απομάκρυνση βρωμιάς, υπολειμμάτων και ρύπων. Αυτό το βήμα είναι απαραίτητο για την ασφάλεια και την υγιεινή των τροφίμων, καθώς συμβάλλει στη μείωση του κινδύνου τροφιμογενών ασθενειών και μολύνσεων. Αφού καθαριστούν, τα προϊόντα συσκευάζονται προσεκτικά για να προστατεύονται κατά τη μεταφορά και την αποθήκευση. Η συσκευασία χρησιμεύει όχι μόνο ως μέσο συντήρησης αλλά και ως εργαλείο μάρκετινγκ, ενισχύοντας την οπτική ελκυστικότητα και τη διάρκεια ζωής των προϊόντων.

Δ. Ψύξη, αποθήκευση και μεταφορά:

Για να διατηρηθεί η φρεσκάδα και η ποιότητα, τα προϊόντα ψύχονται και αποθηκεύονται σε εγκαταστάσεις ελεγχόμενης θερμοκρασίας πριν μεταφερθούν στην αγορά. Αυτό το βήμα συμβάλλει στην επέκταση της διάρκειας ζωής των ευπαθών αγαθών, μειώνοντας τη **σπατάλη τροφίμων** και διασφαλίζοντας ότι οι καταναλωτές λαμβάνουν φρέσκα προϊόντα υψηλής



ποιότητας. Οι μεταφορές διαδραματίζουν κρίσιμο ρόλο στην **αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων**, με φορτηγά ψυγεία και εμπορευματοκιβώτια που διευκολύνουν τη μετακίνηση αγαθών από τα αγροκτήματα στα σούπερ μάρκετ και τις εγκαταστάσεις Ho.Re.Ca.

Ε. Παράδοση, έκθεση και αγορά:

Κατά την άφιξη στα σούπερ μάρκετ και τις εγκαταστάσεις Ho.Re.Ca, τα προϊόντα ξεφορτώνονται, επιθεωρούνται και εκτίθενται για αγορά. Αυτό το στάδιο περιλαμβάνει προσεκτικό χειρισμό και παρουσίαση για την προσέλκυση **καταναλωτών** και την προώθηση των πωλήσεων. Η περίσσεια των προϊόντων αποθηκεύεται σε ψυκτικές μονάδες ή σε άλλους ειδικούς χώρους για να διατηρηθεί η φρεσκάδα και να παραταθεί η διάρκεια ζωής. Οι **καταναλωτές** έχουν την ευκαιρία να επιλέξουν από μια μεγάλη ποικιλία φρέσκων φρούτων, λαχανικών και άλλων προϊόντων, που αποτελεί και την κορύφωση του ταξιδιού της προσφοράς τροφίμων.

Αποτελεσματικοί τρόποι αντιμετώπισης της σπατάλης τροφίμων σε εγκαταστάσεις σούπερ μάρκετ και Ho.Re.Ca

Το θέμα της **σπατάλης τροφίμων** έχει συγκεντρώσει σημαντική προσοχή, καθώς τα σούπερ μάρκετ και η βιομηχανία της φιλοξενίας, συμπεριλαμβανομένων των ξενοδοχείων, των εστιατορίων και των καφέ (Ho.Re.Ca), αντιμετωπίζουν αυξανόμενες πιέσεις για την αντιμετώπιση αυτής της πρόκλησης. Αναγνωρίζοντας τον επείγοντα χαρακτήρα της κατάστασης, οι ενδιαφερόμενοι σε αυτούς τους τομείς διερευνούν καινοτόμες στρατηγικές για την ελαχιστοποίηση της παραγωγής αποβλήτων και την προώθηση της βιωσιμότητας σε όλη την **αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων**. Από τη δέσμευση του προσωπικού και τη βελτιστοποίηση της διαχείρισης της εφοδιαστικής αλυσίδας έως τον επηρεασμό της συμπεριφοράς των καταναλωτών και την αξιοποίηση των ψηφιακών τεχνολογιών, μια πολύπλευρη προσέγγιση είναι απαραίτητη για την επίτευξη ουσιαστικής αλλαγής.

Ακολουθούν μερικοί αποτελεσματικοί τρόποι αντιμετώπισης της **σπατάλης τροφίμων** στα σούπερ μάρκετ και στις εγκαταστάσεις Ho.Re.Ca, διερευνώντας μια ποικιλία από στρατηγικές και λύσεις που στοχεύουν στη δημιουργία ενός πιο **βιώσιμου** μέλλοντος.



Εμπλοκή Διευθυντών και Προσωπικού: Εμπλοκή του διευθυντικού προσωπικού και των εργαζομένων σε πρωτοβουλίες μείωσης των απορριμμάτων είναι πρωταρχικής σημασίας για την ενθάρρυνση μιας κουλτούρας βιωσιμότητας στα σούπερ μάρκετ και



στις εγκαταστάσεις Ho.Re.Ca. Είναι κάτι περισσότερο από απλή έκδοση οδηγιών. Πρόκειται για τη δημιουργία ενός αισθήματος κοινής ευθύνης μεταξύ των μελών του προσωπικού. Ισχυρά προγράμματα κατάρτισης που υπογραμμίζουν τη σημασία της μείωσης των απορριμμάτων, σε συνδυασμό με κίνητρα, όπως μπόνους απόδοσης ή προγράμματα αναγνώρισης, χρησιμεύουν στο να παρακινούν τους εργαζόμενους να συμμετέχουν ενεργά στις προσπάθειες μείωσης των απορριμμάτων. Με την ενθάρρυνση της συλλογικής δέσμευσης για βιωσιμότητα, οι οργανισμοί μπορούν να εκμεταλλευτούν πλήρως τις δυνατότητες του εργατικού τους δυναμικού για να οδηγήσουν σε ουσιαστική αλλαγή.



Διαχείριση Εφοδιαστικής Αλυσίδας (ΔΕΑ): Οι αποτελεσματικές στρατηγικές ΔΕΑ είναι ζωτικής σημασίας για την ελαχιστοποίηση των αποβλήτων σε ολόκληρη την αλυσίδα εφοδιασμού. Αυτό περιλαμβάνει τη βελτιστοποίηση των πρακτικών προμηθειών, τον εξορθολογισμό της διαχείρισης των αποθεμάτων και τον μετριασμό των απωλειών τροφίμων κατά τη μεταφορά και την αποθήκευση. Η στενή συνεργασία με προμηθευτές και η αξιοποίηση καινοτόμων τεχνολογιών, όπως η προγνωστική ανάλυση και τα εργαλεία πρόβλεψης ζήτησης, επιτρέπουν στα σούπερ μάρκετ και στον τομέα Ho.Re.Ca να βελτιστοποιήσουν τις αλυσίδες εφοδιασμού τους, ελαχιστοποιώντας έτσι τη σπατάλη και μεγιστοποιώντας την αποτελεσματικότητα. Υιοθετώντας μια προληπτική προσέγγιση της ΔΕΑ, οι οργανισμοί μπορούν να αντιμετωπίσουν τις ανεπάρκειες και να ενισχύσουν την ανθεκτικότητα των εργασιών τους έναντι προκλήσεων που σχετίζονται με τα απόβλητα.



Στρατηγικές Προετοιμασίας και Εξυπηρέτησης: Η ελαχιστοποίηση της σπατάλης κατά την προετοιμασία και το σερβίρισμα του φαγητού απαιτεί σχολαστική προσοχή σε διάφορους παράγοντες, όπως ο σχεδιασμός της συνταγής, ο έλεγχος των μερίδων και οι λειτουργίες της κουζίνας. Η συνεχής εκπαίδευση του προσωπικού της κουζίνας σε τεχνικές μείωσης των απορριμμάτων, όπως η σωστή μερίδα και η δημιουργική χρήση των υπολειμμάτων, είναι καθοριστική για τον περιορισμό της **σπατάλης τροφίμων** στην πηγή της. Επιπλέον, οι δυναμικές στρατηγικές τιμολόγησης μενού με βάση τη διαθεσιμότητα των συστατικών και τη φρεσκάδα μπορούν να παρακινήσουν τους πελάτες να κάνουν πιο **βιώσιμες** επιλογές, ενώ ταυτόχρονα μειώνουν τη σπατάλη. Βελτιστοποιώντας τις διαδικασίες προετοιμασίας και εξυπηρέτησης, οι



οργανισμοί μπορούν να μειώσουν την παραγωγή απορριμμάτων χωρίς συμβιβασμούς στην ποιότητα ή την ικανοποίηση των πελατών.



Συμπεριφορά καταναλωτή: Η επιρροή στη συμπεριφορά των καταναλωτών είναι μια πολύπλευρη προσπάθεια που απαιτεί έναν συνδυασμό εκπαίδευσης, κινήτρων και ωθήσεων συμπεριφοράς. Τα σούπερ μάρκετ και οι εγκαταστάσεις Ho.Re.Ca μπορούν να αξιοποιήσουν διάφορα κανάλια, όπως σηματοδότηση, μέσα κοινωνικής δικτύωσης και προγράμματα επιβράνευσης, για να αυξήσουν την ευαισθητοποίηση σχετικά με τις περιβαλλοντικές και κοινωνικές επιπτώσεις της **σπατάλης τροφίμων**. Η προσφορά εκπτώσεων για την αγορά ατελών προϊόντων ή η εφαρμογή προγραμμάτων επιβράβευσης που ενθαρρύνουν τους πελάτες να φέρουν τα δικά τους δοχεία για γεύματα σε πακέτο μπορεί να δώσει κίνητρο για πιο **βιώσιμες** καταναλωτικές συνήθειες. Ενδυναμώνοντας τους **καταναλωτές** με γνώσεις και κίνητρα, οι οργανισμοί μπορούν να ενισχύσουν μια συλλογική δέσμευση για τη μείωση των απορριμμάτων και να οδηγήσουν σε θετική αλλαγή συμπεριφοράς.



Ανταλλαγή πληροφοριών και εναλλακτικοί προορισμοί: Η σαφής επικοινωνία μεταξύ προσωπικού και πελατών είναι θεμελιώδης για την ελαχιστοποίηση των παρεξηγήσεων που μπορεί να οδηγήσουν σε **σπατάλη τροφίμων**. Η εφαρμογή τυποποιημένων συστημάτων επισήμανσης για τις ημερομηνίες λήξης και η παροχή πληροφοριών σχετικά με τις συμβουλές αποθήκευσης και χειρισμού τροφίμων δίνει τη δυνατότητα στους **καταναλωτές** να λαμβάνουν τεκμηριωμένες αποφάσεις και να μειώνουν τα απόβλητα στο σπίτι. Επιπλέον, η εξερεύνηση εναλλακτικών προορισμών για πλεονάζοντα τρόφιμα, όπως οι συνεργασίες με τράπεζες τροφίμων ή εγκαταστάσεις κομποστοποίησης, διασφαλίζει ότι οι πόροι εκτρέπονται από τους χώρους υγειονομικής ταφής και επαναπροσδιορίζονται με **βιώσιμο** τρόπο. Με την προώθηση της διαφανούς επικοινωνίας και τη διερεύνηση καινοτόμων λύσεων, οι οργανισμοί μπορούν να ελαχιστοποιήσουν τη δημιουργία αποβλήτων μεγιστοποιώντας παράλληλα τη χρήση των πόρων.



Αποδεικτική Υποστήριξη και Συστάσεις: Η ιεράρχηση των παρεμβάσεων που βασίζονται σε στοιχεία είναι ουσιαστικής σημασίας για να διασφαλιστεί ότι οι πόροι κατανέμονται αποτελεσματικά σε στρατηγικές με τις μεγαλύτερες δυνατότητες επιπτώσεων. Τα σούπερ μάρκετ και οι τομείς Ho.Re.Ca μπορούν να αξιοποιήσουν



υπάρχοντα ερευνητικά ευρήματα και μελέτες περιπτώσεων για να ενημερώσουν τη λήψη αποφάσεων και να προσαρμόσουν τις παρεμβάσεις στα συγκεκριμένα τους πλαίσια. Συνεργαζόμενοι με ακαδημαϊκά ιδρύματα και εταίρους του κλάδου, οι οργανισμοί μπορούν να συμβάλουν σε συνεχείς ερευνητικές προσπάθειες και ανταλλαγή γνώσεων στον τομέα της μείωσης των **απορριμμάτων τροφίμων**. Ευθυγραμμίζοντας τις παρεμβάσεις με ισχυρά στοιχεία και συστάσεις, οι οργανισμοί μπορούν να μεγιστοποιήσουν την αποτελεσματικότητά τους και να οδηγήσουν σε απτή πρόοδο προς τους στόχους μείωσης των απορριμμάτων.



Ψηφιακές Τεχνολογίες: Η ενσωμάτωση προηγμένων τεχνολογιών όπως η τεχνητή νοημοσύνη, το Ιντερνέτ των Πραγμάτων και τα Μεγάλα Δεδομένα, παρουσιάζει ασύγκριτες ευκαιρίες για τη βελτιστοποίηση των διαδικασιών διαχείρισης **απορριμμάτων τροφίμων**. Η εφαρμογή έξυπνων αισθητήρων και αυτοματοποιημένων συστημάτων διαχείρισης αποθεμάτων παρέχουν πληροφορίες σε πραγματικό χρόνο για τα επίπεδα αποθεμάτων τροφίμων, τις ημερομηνίες λήξης και τα πρότυπα κατανάλωσης, επιτρέποντας ακριβέστερες προβλέψεις και προληπτικά μέτρα πρόληψης της σπατάλης. Ομοίως, η αξιοποίηση αλγορίθμων ανάλυσης δεδομένων και μηχανικής μάθησης μπορεί να εντοπίσει αναποτελεσματικότητα στις λειτουργίες της εφοδιαστικής αλυσίδας και να προτείνει στοχευμένες παρεμβάσεις για τη μείωση των απορριμμάτων. Αξιοποιώντας τη δύναμη των ψηφιακών εργαλείων, τα σούπερ μάρκετ και οι τομείς Ho.Re.Ca μπορούν να μεταμορφώσουν τις δραστηριότητές τους και να οδηγήσουν σε ουσιαστική πρόοδο προς ένα πιο βιώσιμο μέλλον.

Λαμβάνοντας υπόψη όλα τα παραπάνω, είναι προφανές ότι η συνεργασία, η καινοτομία και η δέσμευση είναι απαραίτητα συστατικά για την επιτυχία. Με τη δέσμευση προσωπικού, τη βελτιστοποίηση της διαχείρισης της εφοδιαστικής αλυσίδας, τον επηρεασμό της συμπεριφοράς των καταναλωτών, την εξερεύνηση εναλλακτικών προορισμών και την αξιοποίηση της δύναμης των ψηφιακών τεχνολογιών, οι οργανισμοί μπορούν να κάνουν σημαντικά βήματα προς τη μείωση των απορριμμάτων και την προώθηση της βιωσιμότητας.

Η εθνική και η κοινοτική πολιτική και νομοθεσία σε σχέση με την ανάπτυξη αναγεννητικών αλυσίδων εφοδιασμού τροφίμων

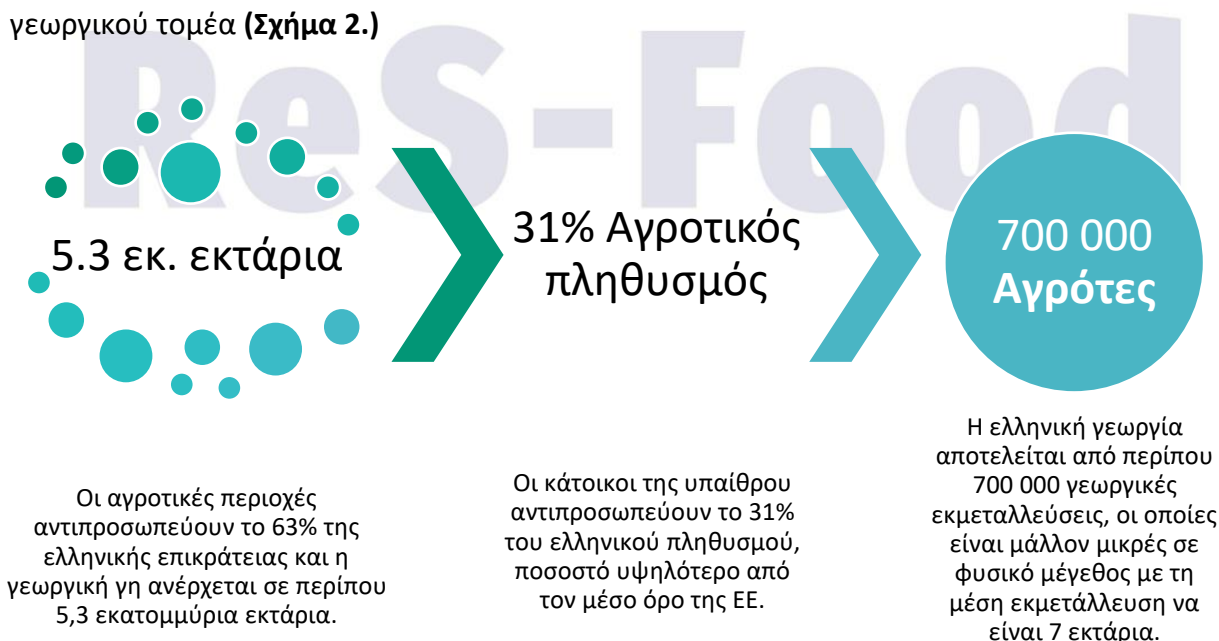
Εθνική νομοθεσία για τον αναγεννητικό εφοδιασμό τροφίμων



Εντός του νομοθετικού πλαισίου της Ελλάδας, φαίνεται να απουσιάζουν σαφείς νόμοι που είναι αφιερωμένοι αποκλειστικά στις **αλυσίδες εφοδιασμού αναγεννητικών τροφίμων**. Ωστόσο, αρκετά νομοθετικά μέτρα υποστηρίζουν έμμεσα τις **αναγεννητικές** πρακτικές, ιδίως στο πλαίσιο των αγροτουριστικών δραστηριοτήτων και της εφαρμογής της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής (ΚΑΠ).

Η ελληνική νομοθεσία επιβάλλει ειδικές απαιτήσεις σε επιχειρήσεις που προσφέρουν υπηρεσίες υποδοχής, φιλοξενίας ή εστίασης σε αγροτικά πλαίσια. Για παράδειγμα, οι επιχειρήσεις που παρέχουν υπηρεσίες εστίασης πρέπει να ενσωματώνουν προϊόντα από συγκεκριμένες κατηγορίες, όπως τα προϊόντα από το «Καλάθι Αγροτικών Προϊόντων» και τη «Βιομηχανία Οικοσκευών», όπως ορίζεται από συγκεκριμένα άρθρα του Ν. 4276/2014 και του Ν. 4235/2014. Αυτές οι διατάξεις αποσκοπούν στην ενθάρρυνση της κατανάλωσης τοπικών προϊόντων και στην ενίσχυση των πολυλειτουργικών εκμεταλλεύσεων, προωθώντας έτσι έμμεσα **βιώσιμες** και **αναγεννητικές** γεωργικές πρακτικές.

Το σκεπτικό πίσω από αυτές τις διατάξεις είναι η ενθάρρυνση και η προώθηση της κατανάλωσης τοπικά παραγόμενων προϊόντων σε επιχειρήσεις που εδρεύουν σε αγροκτήματα. Με την επιβολή της χρήσης προϊόντων τοπικής προέλευσης, η ελληνική νομοθεσία στοχεύει στην τόνωση της ζήτησης για γεωργικά προϊόντα που καλλιεργούνται στην περιοχή. Αυτή η προσέγγιση όχι μόνο υποστηρίζει τους ντόπιους **αγρότες** και παραγωγούς, αλλά συμβάλλει επίσης στη συνολική βιωσιμότητα και ανθεκτικότητα του γεωργικού τομέα (**Σχήμα 2.**)



Σχήμα 2: Αγροτικές δραστηριότητες στην Ελλάδα

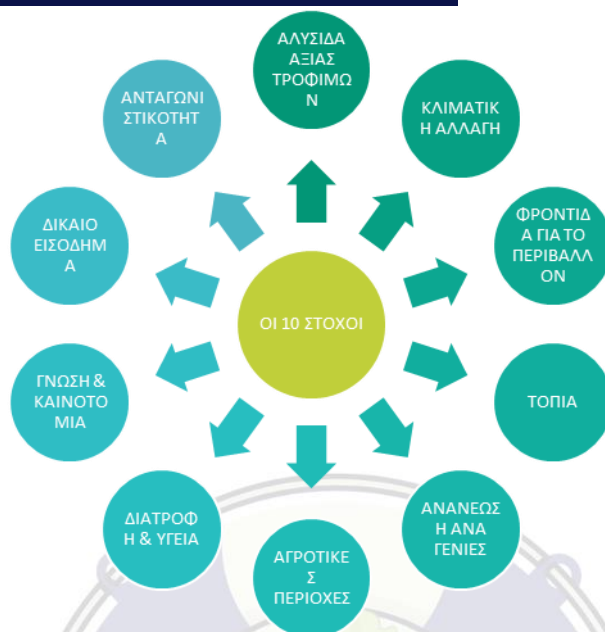


Επιπλέον, αυτά τα νομοθετικά μέτρα προωθούν έμμεσα **βιώσιμες** και **αναγεννητικές** γεωργικές πρακτικές προωθώντας πολυλειτουργικές εκμεταλλεύσεις. Οι πολυλειτουργικές εκμεταλλεύσεις, οι οποίες ενσωματώνουν τη γεωργική **παραγωγή** με διάφορες συμπληρωματικές δραστηριότητες, όπως ο αγροτουρισμός, η εκπαίδευση και το άμεσο μάρκετινγκ, διαδραματίζουν κρίσιμο ρόλο στην προώθηση της **αναγεννητικής** γεωργίας. Ενθαρρύνοντας την ενσωμάτωση ποικίλων δραστηριοτήτων στις γεωργικές δραστηριότητες, η ελληνική νομοθεσία συμβάλλει στη δημιουργία ζωντανών αγροτικών οικονομιών και τοπίων.

Στην Ελλάδα, τα κονδύλια της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής (ΚΑΠ) της ΕΕ διατίθενται για τη στήριξη πρωτοβουλιών που προωθούν **βιώσιμες** γεωργικές πρακτικές, τη διατήρηση της βιοποικιλότητας και την αγροτική ανάπτυξη. Για παράδειγμα, ο πυλώνας 2 της ΚΑΠ επιτρέπει σε κράτη μέλη όπως η Ελλάδα, να σχεδιάζουν προγράμματα αγροτικής ανάπτυξης προσαρμοσμένα στις τοπικές ανάγκες και συνθήκες. Αυτά τα προγράμματα συχνά περιλαμβάνουν μέτρα για την παροχή κινήτρων για φιλικές προς το περιβάλλον γεωργικές πρακτικές, όπως γεωργοπεριβαλλοντικά προγράμματα, πρωτοβουλίες αγροδοασοκομίας και υποστήριξη της βιολογικής γεωργίας. Ενώ το ίδιο το ελληνικό σχέδιο ΚΑΠ στερείται νομοθετικού καθεστώτος, παρέχει ένα πλαίσιο **πολιτικής** για την εφαρμογή των γεωργικών πολιτικών της ΕΕ σε εθνικό επίπεδο, καθοδηγώντας τις προσπάθειες για την υποστήριξη **βιώσιμων** γεωργικών πρακτικών και πρωτοβουλιών αγροτικής ανάπτυξης.

Νομοθεσία της ΕΕ για τις αναγεννητικές αλυσίδες εφοδιασμού τροφίμων

Η Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΕ) έχει κάνει σημαντικά βήματα για την προώθηση της **βιώσιμης** γεωργίας μέσω του νομοθετικού της πλαισίου, με πυρήνα την Κοινή Αγροτική Πολιτική (**Σχήμα 3**). Αυτή η πολιτική, που υποστηρίζεται από ειδικούς κανονισμούς, όπως ο κανονισμός (ΕΕ) 2021/2115, στοχεύει στην προώθηση φιλικών προς το περιβάλλον γεωργικών πρακτικών και στην ανάπτυξη ανθεκτικών συστημάτων τροφίμων σε όλα τα κράτη μέλη. Σε αυτήν την εκπαιδευτική επισκόπηση, εμβαθύνουμε στις βασικές συνιστώσες του νομοθετικού πλαισίου της ΕΕ για τη βιώσιμη γεωργία και τις επιπτώσεις τους στην προώθηση των **αναγεννητικών αλυσίδων εφοδιασμού τροφίμων**.



Σχήμα 3: Οι 10 στόχοι της ΚΑΠ

Ο κανονισμός (ΕΕ) 2021/2115 αποτελεί ακρογωνιαίο λίθο της στρατηγικής της ΕΕ για τη **βιώσιμη** γεωργία. Αυτός ο κανονισμός είναι αναπόσπαστος καθώς περιγράφει κανόνες που διέπουν τη στήριξη στρατηγικών σχεδίων που αναπτύσσουν τα κράτη μέλη στο πλαίσιο της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής. Δίνει σημαντική έμφαση σε βασικούς στόχους όπως η διατήρηση του περιβάλλοντος, η κλιματική δράση, η **αειφόρος** διαχείριση των φυσικών πόρων, η διατήρηση της βιοποικιλότητας και η αγροτική ανάπτυξη. Δίνοντας προτεραιότητα σε αυτούς τους στόχους, ο κανονισμός στοχεύει να χορηγήσει οικονομική στήριξη στα κράτη μέλη, επιτρέποντάς τους να εφαρμόσουν μέτρα που ευθυγραμμίζονται με αυτούς τους στόχους. Αυτή η στήριξη είναι απαραίτητη για τη διευκόλυνση της προώθησης των **αναγεννητικών** γεωργικών πρακτικών, οι οποίες είναι ζωτικής σημασίας για τη δημιουργία πιο **βιώσιμων αλυσίδων εφοδιασμού τροφίμων** στην ΕΕ.

Το Πλαίσιο Επισήμανσης Βιωσιμότητας σηματοδοτεί μια κομβική αλλαγή στην ενδυνάμωση των **καταναλωτών** με πληροφορίες ώστε να κάνουν **βιώσιμες** επιλογές τροφίμων. Συμπεριλαμβάνοντας αναλυτικές λεπτομέρειες σχετικά με πτυχές όπως η διατροφή, οι κλιματικές επιπτώσεις, το περιβαλλοντικό αποτύπωμα και οι κοινωνικές εκτιμήσεις, οι **καταναλωτές** μπορούν να ευθυγραμμίσουν τις αγορές τους με τις αξίες και τις προτιμήσεις τους. Αυτό το πλαίσιο στοχεύει επίσης στην τυποποίηση της επισήμανσης βιωσιμότητας σε όλα τα προϊόντα, διασφαλίζοντας αξιοπιστία και συνέπεια. Επιπλέον, προωθεί τη διαφάνεια



σε όλη την **αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων**, ενισχύοντας τη λογοδοσία μεταξύ των παραγωγών και ενθαρρύνοντας **βιώσιμες** πρακτικές.

Τα βασικά σημεία του πλαισίου επισήμανσης βιωσιμότητας περιλαμβάνουν την ενδυνάμωση των **καταναλωτών** παρέχοντας λεπτομερείς πληροφορίες, την τυποποίηση της επισήμανσης για συνέπεια και την προώθηση της διαφάνειας για θετική αλλαγή.

Ομοίως, το νομοθετικό πλαίσιο για το Βιώσιμο Σύστημα Τροφίμων (ΒΣΤ) υιοθετεί μια ολιστική προσέγγιση για την προώθηση **βιώσιμων** συστημάτων τροφίμων στην ΕΕ. Καθιερώνει γενικές αρχές, στόχους και ελάχιστα πρότυπα για την παραγωγή, τη διανομή και την κατανάλωση τροφίμων. Με έμφαση στην περιβαλλοντική και κοινωνική βιωσιμότητα, η πρωτοβουλία ΒΣΤ αντιμετωπίζει πιεστικά ζητήματα όπως η κλιματική αλλαγή, η απώλεια βιοποικιλότητας και η κοινωνική ισότητα στο σύστημα τροφίμων. Παρέχοντας ένα ολοκληρωμένο κανονιστικό πλαίσιο, διευκολύνει τη μετάβαση προς πιο ανθεκτικά και φιλικά προς το περιβάλλον συστήματα τροφίμων σε ολόκληρη την ΕΕ.

Τα βασικά σημεία του πλαισίου ΒΣΤ περιλαμβάνουν την ολιστική του προσέγγιση που περιλαμβάνει διάφορες πτυχές των επισιτιστικών συστημάτων, την ιεράρχηση της περιβαλλοντικής και κοινωνικής βιωσιμότητας και την προώθηση της ανθεκτικότητας για τον μετριασμό των κινδύνων που συνδέονται με την κλιματική αλλαγή και την έλλειψη πόρων.

Μαζί, αυτές οι πρωτοβουλίες καταδεικνύουν τη δέσμευση της ΕΕ για την αντιμετώπιση των προκλήσεων βιωσιμότητας στον τομέα των τροφίμων. Η κατανόηση και η ενασχόληση με αυτά τα πλαίσια ενδυναμώνει τα άτομα να κάνουν συνειδητές επιλογές, να υποστηρίζουν **βιώσιμες** πρακτικές και να συμβάλλουν στη διαμόρφωση ενός πιο **βιώσιμου** μέλλοντος.



Σχεδιασμός συστημάτων τροφίμων:

κυκλικά έναντι γραμμικών/προκλήσεις

και ευκαιρίες

Η μετάβαση από γραμμικά σε κυκλικά συστήματα τροφίμων αντιπροσωπεύει μια καθοριστική στροφή προς πιο βιώσιμες,

ανθεκτικές και δίκαιες πρακτικές **παραγωγής** και κατανάλωσης τροφίμων. Αυτή η μετατόπιση οφείλεται στην επείγουσα ανάγκη αντιμετώπισης των περιβαλλοντικών, κοινωνικών και οικονομικών προκλήσεων που είναι εγγενείς στα παραδοσιακά γραμμικά μοντέλα, τα οποία χαρακτηρίζονται την προσέγγιση «λήψη- κατασκευή – απόρριψη».

Στα γραμμικά συστήματα τροφίμων, το ταξίδι από το αγρόκτημα στο πιάτο και την υγειονομική ταφή περιλαμβάνει εκτεταμένη εξόρυξη πόρων, σημαντική παραγωγή αποβλήτων και σημαντική υποβάθμιση του περιβάλλοντος, παράλληλα με βαθιές κοινωνικές ανισότητες και επιπτώσεις στην υγεία.

Τα γραμμικά συστήματα τροφίμων, με την εξάρτησή τους από την εντατική γεωργία, τις μακριές αλυσίδες εφοδιασμού και τις συνθετικές εισροές, έχουν οδηγήσει σε μια σειρά περιβαλλοντικών ζητημάτων, συμπεριλαμβανομένης της εξάντλησης του εδάφους, της ρύπανσης των υδάτων και της απώλειας βιοποικιλότητας. Η αναποτελεσματικότητα αυτών των συστημάτων επιδεινώνεται περαιτέρω από την παραγωγή σημαντικών αποβλήτων σε κάθε στάδιο της αλυσίδας εφοδιασμού, συμβάλλοντας στις εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου και στην οικονομική δυσχέρεια. Επιπλέον, το πραγματικό κόστος αυτών των συστημάτων, που περιλαμβάνει την υποβάθμιση του περιβάλλοντος, τις επιπτώσεις στη δημόσια υγεία και τις κοινωνικές ανισότητες, συχνά εξωτερικεύεται και δεν αντικατοπτρίζεται στις τιμές της αγοράς, οδηγώντας σε μη βιώσιμα καταναλωτικά πρότυπα και διαιωνίζοντας τις αποτυχίες της αγοράς.

Αντίθετα, τα κυκλικά συστήματα τροφίμων προσφέρουν ένα όραμα βιωσιμότητας που αντικατοπτρίζει τους **αναγεννητικούς** κύκλους που βρίσκονται στη φύση. Στον πυρήνα αυτού του οράματος βρίσκονται αρχές όπως η παραγωγή κλειστού βρόχου, η τοπική προμήθεια, η μείωση των αποβλήτων και **η αναγεννητική γεωργία**.

Ελαχιστοποιώντας τα απόβλητα και μεγιστοποιώντας την αποδοτικότητα των πόρων, τα



κυκλικά συστήματα στοχεύουν στη δημιουργία ενός βιώσιμου κύκλου παραγωγής, κατανάλωσης και ανακύκλωσης θρεπτικών ουσιών. Το να θέτεται ως προτεραιότητα προμήθεια τροφίμων από την τοπική κοινότητα και η μείωση της σπατάλης τροφίμων, όχι μόνο υποστηρίζει τις τοπικές οικονομίες, αλλά ελαχιστοποιεί επίσης τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις που σχετίζονται με τη μεταφορά και την αποθήκευση. Επιπλέον, με την προώθηση αναγεννητικών γεωργικών πρακτικών και την ενίσχυση της ευαισθητοποίησης των καταναλωτών σχετικά με τις βιώσιμες επιλογές τροφίμων, τα κυκλικά συστήματα τροφίμων συμβάλλουν στην υγεία τόσο του πλανήτη όσο και των κατοίκων του.

Ωστόσο, η μετάβαση σε κυκλικά συστήματα τροφίμων φέρνει μαζί της προκλήσεις. Απαιτούνται παράλληλα σημαντικές επενδύσεις σε υποδομές, τεχνολογία και εκπαίδευση, υποστηρικτικά πλαίσια **πολιτικής** και ρυθμιστικά περιβάλλοντα. Η πολυπλοκότητα του συντονισμού πολλών παραγόντων σε ολόκληρη την αλυσίδα εφοδιασμού και η διαχείριση αυτής της πολυπλοκότητας για τη διασφάλιση της διαφάνειας και της λογοδοσίας παρουσιάζει πρόσθετα εμπόδια. Ωστόσο, οι ευκαιρίες που είναι εγγενείς στα κυκλικά συστήματα τροφίμων είναι τεράστιες. Προωθούν την καινοτομία και τη συνεργασία σε όλους τους τομείς, οδηγώντας στην ανάπτυξη **βιώσιμων** τεχνολογιών, επιχειρηματικών μοντέλων και εταιρικών σχέσεων. Με τη διαφοροποίηση των πηγών τροφίμων, τη μείωση της εξάρτησης από εξωτερικές εισροές και την ενίσχυση της υγείας των οικοσυστημάτων, τα κυκλικά συστήματα προωθούν την ανθεκτικότητα στις περιβαλλοντικές αναταράξεις και την κλιματική αλλαγή, η οποία είναι ζωτικής σημασίας για τη διασφάλιση της επισιτιστικής ασφάλειας και των μέσων διαβίωσης ενόψει της αβεβαιότητας.

Η μετάβαση από τα γραμμικά στα κυκλικά συστήματα τροφίμων δεν είναι μόνο μια απάντηση στις προκλήσεις που θέτουν οι συμβατικές γεωργικές πρακτικές, αλλά και μια ουσιαστική ευκαιρία να επαναπροσδιορίσουμε τη σχέση μας με τα τρόφιμα και το περιβάλλον. Αυτός ο μετασχηματισμός παρουσιάζει αρκετές ευκαιρίες που μπορούν να οδηγήσουν σε ένα πιο βιώσιμο, ανθεκτικό και δίκαιο παγκόσμιο σύστημα τροφίμων.

Καινοτομία και οικονομική ανάπτυξη

Μία από τις σημαντικότερες ευκαιρίες που προσφέρουν τα κυκλικά συστήματα τροφίμων είναι οι δυνατότητες καινοτομίας. Αυτό περιλαμβάνει την ανάπτυξη νέων τεχνολογιών και πρακτικών στη γεωργία, την επεξεργασία τροφίμων, τη διανομή και τη διαχείριση αποβλήτων. Για παράδειγμα, οι εξελίξεις στη γεωργία ακριβείας μπορούν να



βελτιστοποιήσουν τη χρήση πόρων και να μειώσουν τα απόβλητα, ενώ οι καινοτόμες τεχνικές συντήρησης τροφίμων μπορούν να παρατείνουν τη διάρκεια ζωής και να μειώσουν την αλλοίωση. Επιπλέον, το μοντέλο κυκλικής οικονομίας ενθαρρύνει την ανάπτυξη νέων επιχειρηματικών μοντέλων, όπως πλατφόρμες για την κοινή χρήση πόρων ή υπηρεσιών, τα οποία μπορούν να τονώσουν την οικονομική ανάπτυξη και να δημιουργήσουν νέες αγορές.

Περιβαλλοντική βιωσιμότητα

Τα κυκλικά συστήματα τροφίμων στοχεύουν εγγενώς στη μείωση των αποβλήτων και στη μεγιστοποίηση της αποδοτικής χρήσης των πόρων, γεγονός που συμβάλλει άμεσα στην περιβαλλοντική βιωσιμότητα. Με την υιοθέτηση πρακτικών όπως **η αναγεννητική γεωργία**, η κομποστοποίηση και η ανακύκλωση, τα συστήματα αυτά μπορούν να μειώσουν σημαντικά τις εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου, να μειώσουν τη χρήση νερού και να αποτρέψουν την υποβάθμιση του εδάφους. Επιπλέον, εστιάζοντας στην τοπική προμήθεια και μειώνοντας την εξάρτηση από μεγάλες αλυσίδες εφοδιασμού, τα κυκλικά συστήματα τροφίμων μπορούν επίσης να μειώσουν το αποτύπωμα άνθρακα που σχετίζεται με τη μεταφορά και αποθήκευση τροφίμων.

Ανθεκτικότητα σε εμπόδια

Μια άλλη ευκαιρία έγκειται στην αυξημένη ανθεκτικότητα των συστημάτων τροφίμων σε εξωτερικές αναταράξεις, όπως η κλιματική αλλαγή, οι οικονομικές διακυμάνσεις και οι διαταραχές της αλυσίδας εφοδιασμού. Τα κυκλικά συστήματα τροφίμων, με έμφαση στην ποικιλομορφία, την τοπική **παραγωγή** και τη μειωμένη εξάρτηση από εξωτερικές εισροές, είναι εγγενώς πιο προσαρμόσιμα στις μεταβαλλόμενες συνθήκες.

Η ανθεκτικότητα αυτή είναι ζωτικής σημασίας για τη διασφάλιση της επισιτιστικής ασφάλειας και τη διατήρηση των μέσων διαβίωσης, ιδίως σε περιοχές ευάλωτες σε περιβαλλοντικούς και οικονομικούς κλυδωνισμούς.



Υγεία και διατροφικά οφέλη

Τα κυκλικά συστήματα τροφίμων προσφέρουν επίσης σημαντικά οφέλη για την υγεία και τη διατροφή. Δίνοντας προτεραιότητα στα φρέσκα, τοπικά τρόφιμα και ελαχιστοποιώντας την επεξεργασία και τη χρήση προσθέτων, αυτά τα συστήματα υποστηρίζουν πιο υγιεινό τρόπο ζωής. Η εστίαση στην ποιότητα των τροφίμων και τη



διατροφή μπορεί να οδηγήσει σε μείωση των προβλημάτων υγείας που σχετίζονται με τη διατροφή, όπως η παχυσαρκία, ο διαβήτης και οι καρδιαγγειακές παθήσεις, συμβάλλοντας στη συνολική δημόσια υγεία και ευημερία.

Κοινωνική Ισότητα και Κοινοτική Ενδυνάμωση

Επιπλέον, τα κυκλικά συστήματα τροφίμων παρέχουν ανισότητες και να ενδυναμωθούν οι κοινότητες. Με τη συμμετοχή τοπικών παραγωγών **των καταναλωτών** στο σύστημα τροφίμων, αυτά τα μοντέλα μπορούν να εξασφαλίσουν πιο ισότιμη πρόσβαση σε πόρους, ευκαιρίες και οφέλη. Αυτό περιλαμβάνει τη στήριξη **των αγροτών μικρής κλίμακας**, την προώθηση άμεσων σχέσεων παραγωγού-καταναλωτή και την ενθάρρυνση πρωτοβουλιών που βασίζονται στην κοινότητα, όπως οι αστικοί κήποι και οι λαϊκές αγορές. Τέτοιες προσεγγίσεις μπορούν να ενισχύσουν την κοινωνική συνοχή, να προωθήσουν την επισιτιστική κυριαρχία και να συμβάλουν στην οικονομική ενδυνάμωση των περιθωριοποιημένων ομάδων.

Εκπαιδευτικές και πολιτιστικές αλλαγές

Τέλος, η μετάβαση σε κυκλικά συστήματα τροφίμων απαιτεί και προωθεί σημαντικές εκπαιδευτικές και πολιτιστικές αλλαγές. Η ευαισθητοποίηση σχετικά με τις επιπτώσεις των επιλογών τροφίμων στο περιβάλλον και την υγεία μπορεί να δώσει τη δυνατότητα **στους καταναλωτές** να λαμβάνουν πιο **βιώσιμες** αποφάσεις. Αυτή η εκπαιδευτική πτυχή επεκτείνεται σε σχολεία, κοινότητες και επιχειρήσεις, προωθώντας μια ευρύτερη πολιτιστική στροφή προς τη βιωσιμότητα και τον σεβασμό του περιβάλλοντος.

Για να διευκολυνθεί αυτή η μετάβαση, είναι απαραίτητη μια πολύπλευρη προσέγγιση. Οι καινοτομίες στη **βιώσιμη** γεωργία, την επεξεργασία τροφίμων, τη διανομή και τη διαχείριση αποβλήτων πρέπει να υιοθετηθούν, λαμβάνοντας υποστήριξη από **πολιτικές μεταρρυθμίσεις** που παρέχουν κίνητρα για κυκλικές πρακτικές και εσωτερικεύουν το πραγματικό κόστος παραγωγής τροφίμων. Η εκπαίδευση **των καταναλωτών** σχετικά με τις περιβαλλοντικές, κοινωνικές και υγειονομικές επιπτώσεις των διατροφικών επιλογών τους μπορεί να τους δώσει τη δυνατότητα να λαμβάνουν πιο **βιώσιμες** αποφάσεις, προωθώντας την ευαισθητοποίηση σχετικά με τα τοπικά, εποχιακά και βιολογικά τρόφιμα. Επιπλέον, η συμμετοχή των κοινοτήτων στο σχεδιασμό και την εφαρμογή κυκλικών συστημάτων τροφίμων μπορεί να προωθήσει πρωτοβουλίες βάσης, να προωθήσει την τοπική επισιτιστική



δράση και να ενισχύσει την κοινωνική συνοχή.

Συμπερασματικά, η μετάβαση από γραμμικά σε κυκλικά συστήματα τροφίμων αντιπροσωπεύει έναν θεμελιώδη μετασχηματισμό προς ένα πιο **βιώσιμο** μέλλον για **την παραγωγή** και κατανάλωση τροφίμων. Επαναπροσδιορίζοντας τον τρόπο με τον οποίο καλλιεργούμε, διανέμουμε, καταναλώνουμε και ανακυκλώνουμε τα τρόφιμά μας, μπορούμε να αντιμετωπίσουμε τις πιεστικές προκλήσεις της περιβαλλοντικής υποβάθμισης, της κοινωνικής ανισότητας και της δημόσιας υγείας. Αυτή η μετάβαση απαιτεί συλλογική δράση, καινοτόμες **πολιτικές λύσεις** και κοινή δέσμευση για **βιώσιμη** ανάπτυξη, προσφέροντας ένα μονοπάτι προς ένα πιο ανθεκτικό, δίκαιο και βιώσιμο παγκόσμιο σύστημα τροφίμων.

Γλωσσάριο:

1. **Γεωργικές κοινωνίες:** Ανθρώπινες κοινότητες που βασίζονται στη γεωργία για τη διατροφή και τα προς το ζην.
2. **Κυκλικά συστήματα τροφίμων:** Συστήματα τροφίμων σχεδιασμένα για την ελαχιστοποίηση των αποβλήτων και τη μεγιστοποίηση της αποδοτικότητας των πόρων μέσω παραγωγής και ανακύκλωσης κλειστού βρόχου.
3. **Σύνθετα Προσαρμοστικά Συστήματα:** Συστήματα που χαρακτηρίζονται από μη γραμμικές αλληλεπιδράσεις και αναδυόμενες ιδιότητες, ικανά για αυτοοργάνωση και προσαρμογή.
4. **Βρόχοι ανάδρασης:** Μηχανισμοί όπου οι έξοδοι ενός συστήματος επιστρέφονται ως είσοδοι, επηρεάζοντας τη μελλοντική συμπεριφορά.
5. **Αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων:** Η ακολουθία των διαδικασιών που εμπλέκονται στην παραγωγή, διανομή και κατανάλωση προϊόντων διατροφής.
6. **Σύστημα Εφοδιασμού Τροφίμων:** Το διασυνδεδεμένο δίκτυο δραστηριοτήτων που εμπλέκονται στην παραγωγή, επεξεργασία, διανομή, κατανάλωση και διάθεση τροφίμων.
7. **Ho.Re.Ca.** (Ξενοδοχείο, εστιατόριο και τροφοδοσία): Αναφέρεται στον κλάδο της φιλοξενίας, συμπεριλαμβανομένων ξενοδοχείων, εστιατορίων και χώρων εστίασης.
8. **Διασυνδεσιμότητα:** Οι σχέσεις και οι συνδέσεις μεταξύ των διαφόρων συνιστωσών





της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων.

9. **Δυναμική της αγοράς:** Παράγοντες που επηρεάζουν την προσφορά και τη ζήτηση στην αγορά, συμπεριλαμβανομένων των τιμών, των τάσεων και του ανταγωνισμού.
10. **Μη γραμμικές αλληλεπιδράσεις:** Αλληλεπιδράσεις μεταξύ συνιστωσών ενός συστήματος που δεν είναι ανάλογες μεταξύ τους.
11. **Συστημική προσέγγιση:** Μια προσέγγιση που θεωρεί ολόκληρη την αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων ως ένα σύνθετο, διασυνδεδεμένο σύστημα.
12. **Προστιθέμενη αξία:** Δραστηριότητες που ενισχύουν την αξία ενός προϊόντος, όπως η επεξεργασία ή η συσκευασία.

Βιβλιογραφία:

1. Article 2 - Ministerial Decision 12528/17.7.2018 - agrotourism activities. Lawspot. (2020, January 24). <https://www.lawspot.gr/nomikes-plirofories/nomothesia/ya-12528-2018/arthro-2-y-poyrgiki-apofasi-12528-1772018-askisi>
2. European Commission. (n.d.-a). Greece. Agriculture and rural development. https://agriculture.ec.europa.eu/cap-my-country/cap-strategic-plans/greece_en#:~:text=The%20Plan%20focuses%20on%20improving,sustainable%20development%20of%20rural%20areas.
3. European Commission. (n.d.-b). Legislative Framework. https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy/legislative-framework_en
4. European Parliament. (2024). Legislative Framework for Sustainable Food Systems: Legislative train schedule. <https://www.europarl.europa.eu/legislative-train/spotlight-JD%2023-24/file-sustainable-eu-food-system>
5. Hueston, W., & McLeod, A. (2012). Overview of the global food system: Changes over time/space and lessons for future Food Safety. Improving Food Safety Through a One Health Approach: Workshop Summary.
6. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK114491/>
7. Klim. (2023). What does the new EU supply chain law mean for food companies? LinkedIn. <https://www.linkedin.com/pulse/what-does-new-eu-supply-chain-law-mean-food-companies-klimfoods/>
8. LS Retail. (2023). Six ways supermarkets can reduce food waste. POS & ERP software. <https://www.l retail.com/resources/six-ways-supermarkets-can-reduce-food-waste>
9. Luiselli, C., & Piñeiro, M. (2022). The Global Food System: Evolution and analysis. The Global Food System The global food system evolution and analysis Comments. <https://www.teseopress.com/theglobalfoodsystem/chapter/chapter-i-the-global-food-system-evolution-and-analysis/>
10. OECD. (n.d.). Understanding the global food system. <https://www.oecd.org/agriculture/understanding-the-global-food-system/>





11. Official Journal of the European Union. (2021). *Regulation - 2021/2115*. EUR-Lex. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32021R2115>
12. Stoica, D., Micu , A.-E., & Stoica , M. (2023). How to Manage HoReCa Food Waste by Using Digital Technologies?. *"Ovidius" University Annals, Economic Sciences Series , XXIII(1 /2023)*.
13. Vizzotto, F., Testa, F., & Iraldo, F. (2021). Strategies to reduce food waste in the food services sector: A systematic review. *International Journal of Hospitality Management*, 95, 102933. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2021.102933>
14. Willard, M. (2023). *Sustainable Food Systems Law - EU Food Policy Coalition's recommendations for a meaningful transition*. Agricultural and Rural Convention. <https://www.arc2020.eu/sustainable-food-systems-law-eu-food-policy-coalitions-recommendations-for-a-meaningful-transition/>



ReS-Food



Παρουσίαση



Ενότητα 3α ΑΝΑΓΕΝΝΗΤΙΚΗ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Co-funded by the
European Union
Αριθμός Έργου: 2022-1-RS0-1-KA220-VET-000088446
www.facebook.com/resfoodproject
www.res-food.eu



Το Σύστημα Προμήθειας Τροφίμων

Εισαγωγή στα Παγκόσμια Συστήματα Τροφίμων

- Η έννοια των συστημάτων τροφίμων περιλαμβάνει πολύ περισσότερα από την απλή παραγωγή και κατανάλωση τροφίμων.
- Συνεπάγεται έναν περίπλοκο ιστό διασυνδεδεμένων δραστηριοτήτων που εκτείνονται από την καλλιέργεια έως τη διάθεση των απορριμμάτων.
- Στον πυρήνα του, το σύστημα τροφίμων περιλαμβάνει όλους τους παράγοντες και τις διαδικασίες που εμπλέκονται στην παραγωγή, τη συγκέντρωση, την επεξεργασία, τη διανομή, την κατανάλωση και τη διάθεση των προϊόντων διατροφής.



Το Ταξίδι του φαγητού στα σούπερ μάρκετ & Ho.re.ca

Εξερευνώντας τις δυσκολίες της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων

Στον περίπλοκο ιστό της παγκόσμιας αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων, κάθε κομμάτι προϊόντος περνάει ένα συναρπαστικό ταξίδι πριν φτάσει στο τραπέζι μας. Από την καλλιέργεια σε εύφορα χωράφια έως την έκθεση στα σούπερ μάρκετ και τη χρήση στους τομείς Ho.Re.Ca, κάθε βήμα στη διαδικασία είναι ζωτικής σημασίας για τη διασφάλιση της πρόσβασης σε φρέσκα, υψηλής ποιότητας τρόφιμα.

Στάδιο Παραγωγής

Ευγοκομική και Διαλογή

Καθαρισμός και Συσκευασία

Ψύξη, αποθήκευση και μεταφορά

Παράδοση,
προβολή και αγορά





ReS-Food

Αντιμετώπιση της σπατάλης τροφίμων σε σούπερ μάρκετ και τομείς Ho.Re.Ca

Αποτελεσματικές Στρατηγικές για τη μείωση των απορριμμάτων

Η σπατάλη τροφίμων αποτελεί σημαντική πρόκληση για τα σούπερ μάρκετ και τους τομείς Ho.Re.Ca, οδηγώντας σε οικονομικές απώλειες και περιβαλλοντική υποβάθμιση. Η αντιμετώπιση αυτού του ζητήματος απαιτεί καινοτόμες στρατηγικές και συλλογική δράση.



Δέσμευση Διευθυντών και Προσωπικού



Διαχείριση Εφοδιαστικής Αλυσίδας



Στρατηγικές Προετοιμασίας και Εξυπηρέτησης



Συμπεριφορά καταναλωτή



Αλλαγή πληροφοριών & εναλλακτικοί προορισμοί



Ψηφιακές Τεχνολογίες



ReS-Food

Νομοθετικά Πλαίσια για τη Βιώσιμη Γεωργία

Εθνικές Πολιτικές & Κανονισμοί ΕΕ

Το παράδειγμα της Ελλάδας



Η κοινή ελληνική νομοθεσία υποστηρίζει έμμεσα τις αναγεννητικές πρακτικές, ιδιαίτερα στο πλαίσιο των αγροτουριστικών δραστηριοτήτων και της εφαρμογής της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής (ΚΑΠ).



Ειδικές απαιτήσεις επιβάλλονται σε επιχειρήσεις που προσφέρουν υπηρεσίες υποδοχής φιλοξενίας ή τροφοδοσίας εντός του αγροτικού περιβάλλοντος



Οι διατάξεις αποσκοπούν στην ενθάρρυνση της κατανάλωσης τοπικών προϊόντων και στην ενίσχυση των πολυκατασκευών εκμεταλλεύσεων

Το παράδειγμα της Ε.Ε.



Η Κοινή Αγροτική Πολιτική (ΚΑΠ) είναι κεντρικής σημασίας για την προώθηση της βιώσιμης γεωργίας στην ΕΕ.



Ο κανονισμός (ΕΕ) 2021/2115 περιγράφει κανόνες που διέπουν τη στήριξη στρατηγικών σχεδίων που αναπτύσσονται τα κράτη μέλη στο πλαίσιο της ΚΑΠ



Δίνεται έμφαση σε βασικούς στόχους όπως η διατήρηση του περιβάλλοντος, η δράση για το κλίμα και η αγροτική ανάπτυξη



Η οικονομική στήριξη χορηγείται στα κράτη μέλη για την εφαρμογή μέτρων που ευθυγραμμίζονται με τους στόχους βιωσιμότητας



ReS-Food

Προκλήσεις και Ευκαιρίες στο Σχεδιασμό Κυκλικών Συστημάτων Τροφίμων

Προκλήσεις

Περιβαλλοντική υποβάθμιση:

- Εξάντληση του εδάφους
- Ρύπανση των υδάτων
- Απώλεια βιοποικιλότητας

Κοινωνική ανισότητα:

- Ανισότητες στην πρόσβαση σε πόρους
- Ανισότητες στις ευκαιρίες
- Διαφορικά οφέλη στο σύστημα τροφίμων

Οικονομική Αναποτελεσματικότητα:

- Κόστος που σχετίζεται με την παραγωγή απορριμμάτων
- Οι εξωτερικοί παράγοντες δεν αντικατοπτρίζονται στις τιμές της αγοράς
- Αποτυχίες της αγοράς που διαιωνίζουν μη βιώσιμα πρότυπα κατανάλωσης

Ευκαιρίες

Καινοτομία:

- Προόδους στην τεχνολογία
- Ανάπτυξη νέων επιχειρηματικών μοντέλων
- Υιοθέτηση βιώσιμων πρακτικών

Ελαστικότητα:

- Προσαρμοστικότητα σε περιβαλλοντικούς, οικονομικούς και κοινωνικούς κραδασμούς
- Μειωμένη εξάρτηση από εξωτερικές εισόδους
- Διαφοροποίηση πηγών τροφίμων

Ενδυνάμωση της Κοινότητας:

- Τοπική δέσμευση και συνεργασία
- Ενίσχυση της κοινωνικής συνοχής
- Προώθηση της επιστημονικής κυριαρχίας και της οικονομικής ενδυνάμωσης





Ας αναλάβουμε συλλογική δράση για να υιοθετήσουμε βιώσιμες πρακτικές και ας υποστηρίξουμε μεταρρυθμίσεις πολιτικής, χαράσσοντας μια πορεία προς ένα ανθεκτικό και δίκαιο παγκόσμιο σύστημα τροφίμων.



Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για την παραγωγή της παρούσας παρουσίασης δεν συνιστά έγκριση του περιεχομένου της, το οποίο αντικατοπτρίζει τις απόψεις μόνο των συγγραφέων, και η Επιτροπή δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

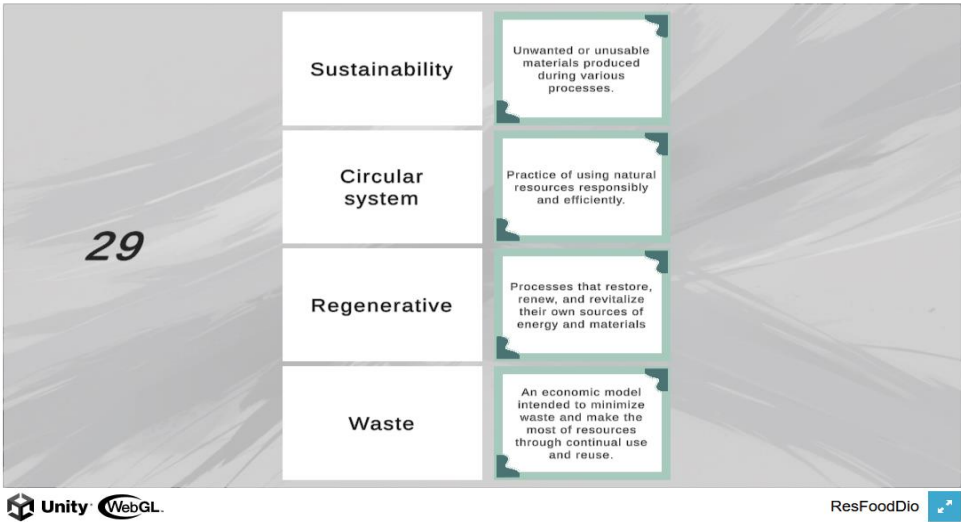
 Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης
Αριθμός έργου: 2022-1-RS0 1-KA220-VET-000088446
www.facebook.com/resfoodproject
www.res-food.eu

res-food





Επαναλαμβανόμενο παιχνίδι!



Βίντεο



Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για την παραγωγή της παρούσας παρουσίασης δεν συνιστά έγκριση του περιεχομένου της, το οποίο αντικατοπτρίζει τις απόψεις μόνο των συγγραφέων, και η Επιτροπή δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης
Aprilis (pilot) 2022-1-RS0-1-KA220-VET-000088446
www.facebook.com/resfoodproject
www.res-food.eu





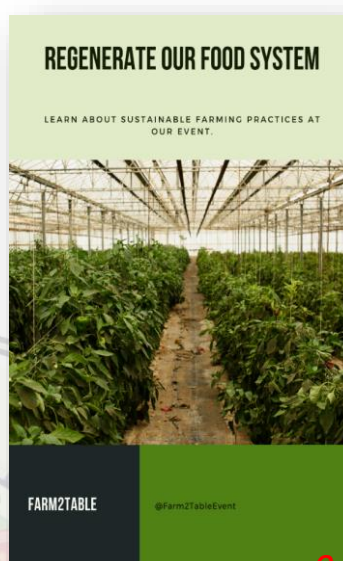
1. Τι περιλαμβάνει η έννοια των συστημάτων τροφίμων;
 - a. Μόνο η παραγωγή τροφίμων
 - b. Μόνο η κατανάλωση τροφίμων
 - c. Ένας περίπλοκος ιστός αλληλένδετων δραστηριοτήτων που σχετίζονται με τα τρόφιμα
 - d. Μόνο η διανομή τροφίμων
2. Ποιο στάδιο της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων περιλαμβάνει δραστηριότητες όπως η προετοιμασία του εδάφους, η φύτευση, η άρδευση και η συγκομιδή;
 - a. Καθαρισμός και συσκευασία
 - b. Συγκομιδή και διαλογή
 - c. Ψύξη, αποθήκευση και μεταφορά
 - d. Στάδιο Παραγωγής
3. Ποια νομοθεσία στην Ελλάδα υποστηρίζει έμμεσα τις αναγεννητικές πρακτικές στο πλαίσιο των αγροτουριστικών δραστηριοτήτων και την εφαρμογή της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής (ΚΑΠ);
 - a. Νόμος 4276/2014
 - b. Νόμος 4235/2014
 - c. Νόμος 4217/2015
 - d. Νόμος 4250/2016
4. Ποιος είναι ο βασικός στόχος του κανονισμού (ΕΕ) 2021/2115;
 - a. Ελαχιστοποίηση της συμμετοχής των καταναλωτών στο σύστημα τροφίμων
 - b. Μείωση των προσπαθειών διατήρησης του περιβάλλοντος
 - c. Προώθηση φιλικών προς το περιβάλλον γεωργικών πρακτικών
 - d. Προώθηση ενός γραμμικού μοντέλου παραγωγής τροφίμων
5. Ποιο είναι το χαρακτηριστικό των κυκλικών συστημάτων τροφίμων;
 - a. Εξάρτηση από μεγάλες αλυσίδες εφοδιασμού
 - b. Υψηλά επίπεδα παραγωγής αποβλήτων
 - c. Εστίαση στην τοπική προμήθεια και τη μείωση των αποβλήτων
 - d. Ελάχιστη έμφαση στην περιβαλλοντική βιωσιμότητα
6. Ποιος είναι ο στόχος του πλαισίου επισήμανσης βιωσιμότητας;
 - a. Αύξηση της σύγχυσης των καταναλωτών σχετικά με τις βιώσιμες επιλογές τροφίμων
 - b. Μείωση της διαφάνειας σε ολόκληρη την αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων
 - c. Ενδυνάμωση των καταναλωτών με πληροφορίες ώστε να κάνουν βιώσιμες επιλογές τροφίμων
 - d. Να τυποποιήσει τις μη βιώσιμες πρακτικές επισήμανσης
7. Ποιο στάδιο της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων περιλαμβάνει προσεκτικό χειρισμό και παρουσίαση για την προσέλκυση καταναλωτών και την προώθηση των πωλήσεων;
 - a. Καθαρισμός και συσκευασία
 - b. Συγκομιδή και διαλογή
 - c. Παράδοση, προβολή και αγορά
 - d. Ψύξη, αποθήκευση και μεταφορά
8. Ποιο νομοθετικό πλαίσιο θεσπίζει γενικές αρχές, στόχους και ελάχιστα πρότυπα για την



- παραγωγή, διανομή και κατανάλωση τροφίμων στην ΕΕ;
- Πλαίσιο επισήμανσης βιωσιμότητας
 - Κοινή Γεωργική Πολιτική (ΚΓΠ)
 - Πλαίσιο συστημάτων τροφίμων βιωσιμότητας (SFS)
 - Κανονισμός (ΕΕ) 2021/2115
9. Ποια είναι η βασική πρόκληση για τη μετάβαση σε κυκλικά συστήματα τροφίμων;
- Αυξημένη εξάρτηση από συνθετικές εισροές
 - Περιορισμένες ευκαιρίες οικονομικής ανάπτυξης
 - Σημαντικές επενδύσεις σε υποδομές και τεχνολογία
 - Μειωμένες περιβαλλοντικές επιπτώσεις
10. Ποια είναι μια ευκαιρία που προσφέρουν τα κυκλικά συστήματα τροφίμων;
- Οικονομική ανάπτυξη μέσω της καινοτομίας
 - Κοινωνικές ανισότητες
 - Υποβάθμιση του περιβάλλοντος
 - Εξάρτηση από εξωτερικές εισροές
11. Τι επιδιώκει να αντιμετωπίσει η μετάβαση σε κυκλικά συστήματα τροφίμων;
- Μόνο οικονομικές προκλήσεις
 - Περιβαλλοντικές, κοινωνικές και οικονομικές προκλήσεις
 - Μόνο κοινωνικές προκλήσεις
 - Μόνο περιβαλλοντικές προκλήσεις
12. Ποιο στάδιο της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων περιλαμβάνει τη χρήση τοπικών προϊόντων για την τόνωση της ζήτησης γεωργικών προϊόντων που καλλιεργούνται στην περιοχή;
- Καθαρισμός και συσκευασία
 - Συγκομιδή και διαλογή
 - Παράδοση, προβολή και αγορά
 - Στάδιο Παραγωγής
13. Ποιο είναι ένα χαρακτηριστικό των γραμμικών συστημάτων τροφίμων;
- Παραγωγή κλειστού βρόχου
 - Εκτεταμένη εξόρυξη πόρων και παραγωγή αποβλήτων
 - Εστίαση στη μείωση των αποβλήτων
 - Προώθηση της αναγεννητικής γεωργίας
14. Τι κονδύλια διαθέτει η Κοινή Γεωργική Πολιτική (ΚΓΠ) της ΕΕ για τη στήριξη;
- Πρωτοβουλίες που προωθούν μη βιώσιμες γεωργικές πρακτικές
 - Πρωτοβουλίες που δίνουν προτεραιότητα στην απώλεια βιοποικιλότητας
 - Πρωτοβουλίες που προωθούν τις βιώσιμες γεωργικές πρακτικές, τη διατήρηση της βιοποικιλότητας και την αγροτική ανάπτυξη
 - Πρωτοβουλίες που ενθαρρύνουν την υποβάθμιση του περιβάλλοντος
15. Ποιος είναι ένας από τους στόχους του νομοθετικού πλαισίου της ΕΕ για τη βιώσιμη γεωργία;
- Αύξηση των εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου
 - Προώθηση της μη βιώσιμης διαχείρισης των φυσικών πόρων
 - Αποθάρρυνση των πρωτοβουλιών αγροτικής ανάπτυξης
 - Προώθηση φιλικών προς το περιβάλλον γεωργικών πρακτικών



16. Επιλέξτε τη σωστή αφίσα: αναλύστε προσεκτικά και τις δύο αφίσες και επιλέξτε αυτή που πιστεύετε ότι είναι πιο κατάλληλη για παρουσίαση σε κοινό



Απάντηση: Η επιλογή Α είναι η σωστή απάντηση.

1. **Οπτική σύνθεση:** Η πρώτη αφίσα πιθανότατα χρησιμοποιεί μια πιο δυναμική και ελκυστική οπτική σύνθεση, η οποία θα μπορούσε να περιλαμβάνει ένα αρμονικό μείγμα χρωμάτων, συναρπαστικές εικόνες και στρατηγική τοποθέτηση κειμένου και σχεδιαστικών στοιχείων. Αυτό δημιουργεί μια οπτικά διεγερτική εμπειρία για τον θεατή.
2. **Εικόνες και γραφικά:** Η χρήση συναρπαστικών εικόνων ή γραφικών στην πρώτη αφίσα μπορεί να συμβάλει σημαντικά στην ελκυστικότητά της. Εικόνες που σχετίζονται με αναγεννητικά συστήματα τροφίμων, όπως ζωντανά γεωργικά τοπία ή υγιεινά τρόφιμα, μπορούν να προκαλέσουν θετικά συναισθήματα και να κεντρίσουν το ενδιαφέρον.
3. **Τυπογραφία:** Η επιλογή των γραμματοσειρών και ο τρόπος παρουσίασης του κειμένου στην πρώτη αφίσα μπορεί να είναι πιο ελκυστική. Η αποτελεσματική τυπογραφία μπορεί να καθοδηγήσει την προσοχή του θεατή και να κάνει τα βασικά μηνύματα να ξεχωρίζουν, διασφαλίζοντας ότι οι πληροφορίες είναι προσβάσιμες και ελκυστικές.
4. **Συνδυασμός χρωμάτων:** Η παλέτα χρωμάτων που χρησιμοποιείται στην πρώτη αφίσα είναι πιθανότατα πιο ζωντανή ή καλύτερα επιλεγμένη για να προκαλέσει το θέμα των αναγεννητικών συστημάτων τροφίμων. Τα χρώματα μπορούν να επηρεάσουν σημαντικά τη διάθεση του σχεδιασμού και να επηρεάσουν τον τρόπο με τον οποίο γίνονται αντιληπτές οι πληροφορίες.
5. **Διάταξη και απόσταση:** Η διάταξη της πρώτης αφίσας, συμπεριλαμβανομένης της χρήσης του χώρου και του τρόπου διάταξης των στοιχείων, μπορεί να είναι πιο αποτελεσματική στο να τραβήξει το βλέμμα του θεατή στις πληροφορίες. Μια καλά δομημένη διάταξη μπορεί να κάνει ένα σχέδιο να αισθάνεται πιο οργανωμένο και πιο εύπεπτο.

17. Επιλέξτε το καλύτερο σλόγκαν αξιολογώντας και τις δύο επιλογές και αποφασίζοντας ποια προσελκύει πιο αποτελεσματικά ένα κοινό.

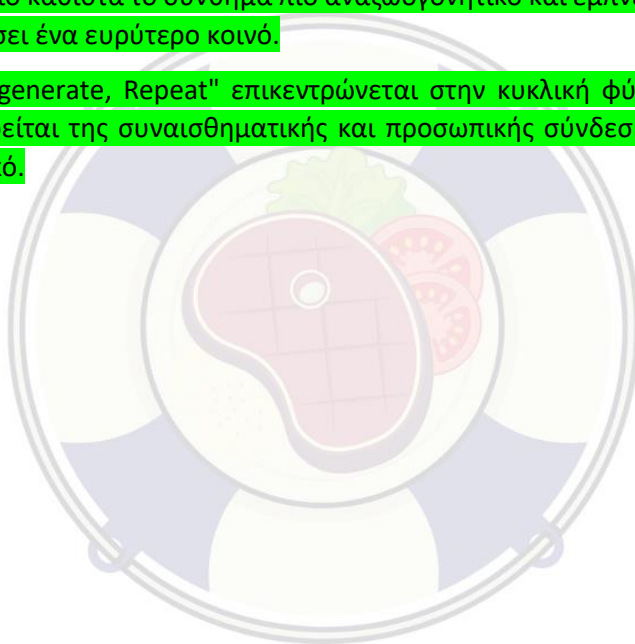
- A. Θρέψτε τη γη, θρέψτε τον εαυτό μας
B. Αναπτυχθείτε, αναγεννηθείτε, επαναλάβετε

την απάντηση: Η επιλογή Α είναι η σωστή απάντηση. Αυτό το σύνθημα είναι συναρπαστικό για διάφορους λόγους:



- **Συναισθηματική σύνδεση:** Δημιουργεί μια άμεση σχέση μεταξύ της υγείας του πλανήτη και της προσωπικής ευημερίας, τονίζοντας ότι η φροντίδα για τη Γη μας ωφελεί άμεσα. Αυτή η συναισθηματική έκκληση μπορεί να έχει μεγαλύτερη απήχηση στους ανθρώπους, ενθαρρύνοντάς τους να υποστηρίξουν αναγεννητικά συστήματα τροφίμων.
- **Σαφήνεια και απλότητα:** Το σύνθημα είναι απλό και κατανοητό, καθιστώντας το μήνυμά του αμέσως σαφές. Αυτή η απλότητα εξασφαλίζει ότι το σύνθημα είναι αξέχαστο και αποτελεσματικό στην επικοινωνία της ουσίας των αναγεννητικών συστημάτων τροφίμων.
- **Περιεκτική γλώσσα:** Η χρήση του «εαυτού μας» καλλιεργεί μια αίσθηση κοινότητας και συλλογικής ευθύνης. Υπονοεί ότι όλοι έχουν ρόλο στην υποστήριξη αναγεννητικών πρακτικών, καθιστώντας το σύνθημα πιο περιεκτικό και ενωτικό.
- **Θετικός τόνος:** Η λέξη «θρέφει» έχει θετικές συνδηλώσεις φροντίδας, ανάπτυξης και υγείας. Αυτό το θετικό πλαίσιο καθιστά το σύνθημα πιο αναζωογονητικό και εμπνευσμένο, το οποίο είναι πιθανό να προσελκύσει ένα ευρύτερο κοινό.

Αντίθετα, το "Grow, Regenerate, Repeat" επικεντρώνεται στην κυκλική φύση των αναγεννητικών συστημάτων, αλλά στερείται της συναισθηματικής και προσωπικής σύνδεσης που κάνει το πρώτο σύνθημα πιο επιδραστικό.



ReS-Food



ΕΝΟΤΗΤΑ 4α: ΥΠΕΡΑΓΟΡΕΣ – ΑΠΟ ΤΗ ΘΕΩΡΙΑ ΣΤΗΝ ΠΡΑΞΗ

Εισαγωγή

Το εκπαιδευτικό περιεχόμενο για τα σούπερ μάρκετ αποτελεί μέρος του έργου ReS-Food, το οποίο επικεντρώνεται στη μείωση της σπατάλης τροφίμων και στη διαχείριση των πλεονασματικών προμηθειών τροφίμων. Η εκπαιδευτική ενότητα, με τίτλο «Από τη θεωρία στην πράξη», στοχεύει να εξοπλίσει τα σούπερ μάρκετ και τις επιχειρήσεις HoReCa με πρακτικές στρατηγικές για την ελαχιστοποίηση της σπατάλης τροφίμων κατά την αποθήκευση και την έκθεση. Το περιεχόμενο καλύπτει διάφορες πτυχές, συμπεριλαμβανομένων των κατευθυντήριων γραμμών για την ασφάλεια των τροφίμων, της διαχείρισης προϊόντων στο κατάστημα, των δυναμικών μοντέλων τιμολόγησης, του σχεδιασμού ζήτησης και των προηγμένων τεχνολογιών διανομής. Ο πρωταρχικός στόχος είναι να ενισχυθεί η κατανόηση της αποτελεσματικής διαχείρισης προϊόντων, των στρατηγικών μείωσης των αποβλήτων και των βιώσιμων πρακτικών στον τομέα του λιανικού εμπορίου.

Μαθησιακοί Στόχοι

Μάθετε να χρησιμοποιείτε δυναμικά μοντέλα τιμολόγησης, κατάλληλες προσφορές και προσαρμοσμένες συμβουλές προϊόντων για να διαχειρίζεστε αποτελεσματικά τα προϊόντα κοντά στην ημερομηνία λήξης τους, λαμβάνοντας υπόψη την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων κατά την αποθήκευση και την προβολή. Βελτιώστε την κατανόησή σας για τον προγραμματισμό της ζήτησης και εφαρμόστε προηγμένες τεχνολογίες διανομής για να αποτρέψετε τη σπατάλη τροφίμων κατά την αποθήκευση. Μάθετε να σχεδιάζετε τη διαχείριση προϊόντων και τις οθόνες στο κατάστημα για να ελαχιστοποιήσετε τη σπατάλη τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων στρατηγικών όπως μικρότερες οθόνες προϊόντων και βελτιωμένη κυκλοφορία αέρα.

Διαχείριση προϊόντων κοντά στην ημερομηνία λήξης τους

Διάφορες αποδεδειγμένες στρατηγικές μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την ελαχιστοποίηση της σπατάλης τροφίμων και την αποτελεσματική προώθηση και πώληση προϊόντων κοντά στην ημερομηνία λήξης τους. Η πώληση περισσότερων από αυτά τα προϊόντα μειώνει τα απόβλητα και μεγιστοποιεί την αξία τους.



Οι πιο πολύτιμες πρακτικές για την προώθηση και πώληση προϊόντων διατροφής κοντά στην ημερομηνία λήξης τους περιλαμβάνουν τη χρήση δυναμικών μοντέλων τιμολόγησης, τη δημιουργία κατάλληλων προσφορών και την προσφορά εξατομικευμένων συμβουλών προϊόντων. Επιπλέον, η βελτίωση των οθονών στα καταστήματα και της διαχείρισης προϊόντων, η εφαρμογή προηγμένων τεχνολογιών διανομής και η τήρηση των κατευθυντήριων γραμμών για την ασφάλεια των τροφίμων αποτελούν βασικά στοιχεία αυτής της στρατηγικής. Αυτές οι πρακτικές αποσκοπούν στη βελτιστοποίηση των πωλήσεων, στη μείωση των αποβλήτων και στη διασφάλιση της αποτελεσματικής χρήσης των προϊόντων που πλησιάζουν στην ημερομηνία λήξης.

Δυναμικά μοντέλα τιμολόγησης

Εφαρμόστε δυναμικά μοντέλα τιμολόγησης για να προσαρμόσετε τις τιμές των προϊόντων κοντά στη λήξη με βάση τις ημερομηνίες λήξης, τη ζήτηση και τις συνθήκες της αγοράς. Αυτό μπορεί να τονώσει τις πωλήσεις και να μειώσει την πιθανότητα σπατάλης προϊόντων.

Ένα παράδειγμα δυναμικών μοντέλων τιμολόγησης για τη διαχείριση προϊόντων κοντά στην ημερομηνία λήξης τους θα μπορούσε να περιλαμβάνει την προσαρμογή των τιμών των αλλοιώσιμων ειδών με βάση την υπολειπόμενη διάρκεια ζωής και τη ζήτησή τους. Για παράδειγμα, ένα σούπερ μάρκετ θα μπορούσε να εφαρμόσει μια δυναμική στρατηγική τιμολόγησης για προϊόντα που πλησιάζουν την ημερομηνία λήξης τους, όπου οι τιμές μειώνονται σταδιακά καθώς πλησιάζει η ημερομηνία λήξης. Η προσέγγιση αυτή αποσκοπεί στην παροχή κινήτρων στους πελάτες να αγοράζουν αυτά τα είδη πριν από τη λήξη τους, μειώνοντας έτσι την πιθανότητα σπατάλης τροφίμων. Επιπλέον, τα μοντέλα δυναμικής τιμολόγησης μπορούν επίσης να λαμβάνουν υπόψη εξωτερικούς παράγοντες όπως οι συνθήκες της αγοράς, η εποχιακή ζήτηση και τα επίπεδα αποθεμάτων για τη βελτιστοποίηση της τιμολόγησης και την ελαχιστοποίηση των αποβλήτων.

Κατάλληλες προσφορές

Δημιουργήστε στοχευμένες προωθήσεις για αντικείμενα που πλησιάζουν στη λήξη. Αυτό μπορεί να περιλαμβάνει ειδικές προσφορές, προσφορές πακέτων ή εκπτώσεις προσαρμοσμένες ρητά σε προϊόντα κοντά στην ημερομηνία λήξης τους. Οι προσφορές θα πρέπει να εμφανίζονται σε περίοπτη θέση για να προσελκύσουν την προσοχή των πελατών.

Στρατηγικές για αντικείμενα που πλησιάζουν στη λήξη:



Προσφορές "Αγοράστε ένα, πάρτε ένα δωρεάν" για να ενθαρρύνετε τις μαζικές αγορές



Προσφορές πακέτων με έκπτωση για γρήγορη μετακίνηση περισσότερων προϊόντων.



Ειδικές προσφορές περιορισμένης χρονικής διάρκειας για τη δημιουργία αίσθησης επείγοντος.





Διαφημιστικό υλικό που αναδεικνύει τα **διατροφικά οφέλη** ή τις **μοναδικές ιδιότητες** για να κάνει τα αντικείμενα πιο ελκυστικά.



Εξατομικευμένες συμβουλές προϊόντων

Προσφέρετε προσαρμοσμένες συμβουλές προϊόντων στους πελάτες, όπως προτάσεις συνταγών, προτάσεις αποθήκευσης και ιδέες χρήσης. Αυτό προσθέτει αξία σε προϊόντα κοντά στη λήξη και αυξάνει την ελκυστικότητά τους προς τους πελάτες. Για παράδειγμα, εάν ένα σούπερ μάρκετ έχει πλεόνασμα ώριμων μπανανών που πλησιάζουν στη λήξη τους, μπορούν να προσφέρουν συμβουλές συνταγών για την παρασκευή μπανανόψωμου ή smoothies. Επιπλέον, η παροχή συστάσεων αποθήκευσης, όπως η παροχή συμβουλών στους πελάτες σχετικά με τον τρόπο παράτασης της διάρκειας ζωής αυτών των μπανανών με την κατάψυξη τους, προσθέτει αξία στα προϊόντα και αυξάνει την ελκυστικότητά τους στους πελάτες. Ακόμη, η προσφορά ιδεών χρήσης, όπως δημιουργικοί τρόποι ενσωμάτωσης προϊόντων κοντά στη λήξη σε γεύματα ή σνακ, μπορεί να ενισχύσει την αντιληπτή αξία αυτών των ειδών και να ενθαρρύνει τους πελάτες να τα αγοράσουν. Αυτές οι εξατομικευμένες συμβουλές προϊόντων συμβάλλουν στη μείωση της σπατάλης τροφίμων και παρέχουν μια θετική και χρήσιμη εμπειρία αγορών για τους πελάτες.



1. Παγώστε τις κομμένες μπανάνες για να τις χρησιμοποιήσετε αργότερα για smoothies
2. Φτιάξτε παγωτό
3. Παγάκια με γάλα μπανάνας
4. Φτιάξτε γάλα μπανάνας
5. Κέικ σε κούπα μπανάνας >>

<https://youtube.com/shorts/-aJoRvFAwWc?feature=shared>

Εκπαίδευση και επικοινωνία

Εκπαιδεύστε το προσωπικό να επικοινωνεί αποτελεσματικά την αξία και τα οφέλη των προϊόντων που πλησιάζουν τη λήξη τους στους πελάτες. Το προσωπικό θα πρέπει να γνωρίζει τα προϊόντα και να είναι εξοπλισμένο για να αντιμετωπίσει ανησυχίες πελατών σχετικά με την αγορά αντικειμένων κοντά στην ημερομηνία λήξης τους. Επικεντρωθείτε στην ενίσχυση της αφοσίωσης των πελατών.

Απογραφή και προσαρμογή

Είναι σημαντικό να παρακολουθείτε τακτικά τις πωλήσεις και την κατάσταση των προϊόντων που πλησιάζουν την ημερομηνία λήξης τους. Παρακολουθώντας ενεργά την απόδοση των πωλήσεων και την κατάσταση των ευπαθών ειδών, τα σούπερ μάρκετ μπορούν να αποκτήσουν πληροφορίες σχετικά με τη ζήτηση για συγκεκριμένα προϊόντα, τη διάρκεια



ζωής τους και τις προτιμήσεις των πελατών. Αυτή η προσέγγιση βάσει δεδομένων επιτρέπει στις επιχειρήσεις να προσαρμόζουν τις τιμές και τις προσφορές σε πραγματικό χρόνο, διασφαλίζοντας ότι τα προϊόντα διατίθενται αποτελεσματικά στην αγορά και πωλούνται πριν φτάσουν στην ημερομηνία λήξης τους.

Η πτυχή της προσαρμογής περιλαμβάνει τη χρήση δεδομένων σε πραγματικό χρόνο και σχολίων πελατών για τη λήψη τεκμηριωμένων αποφάσεων σχετικά με την τιμολόγηση και τις προσφορές. Για παράδειγμα, εάν ορισμένα προϊόντα δεν πωλούν όπως αναμένεται, μπορούν να γίνουν προσαρμογές στις στρατηγικές τιμολόγησης ή προώθησης για να τονωθεί το ενδιαφέρον των πελατών και να διευκολυνθούν οι πωλήσεις.

Το λογισμικό αποθέματος μπορεί να παρακολουθεί και να διαχειρίζεται αντικείμενα σε παντοπωλεία χρησιμοποιώντας τεχνολογίες όπως κώδικες, RFID, ηλεκτρονικές ετικέτες ραφιών, σαρωτές και συστήματα POS.

Έγγραφα για επιπλέον μελέτη:

[5 Best Grocery Store Inventory App and POS Solutions](#)

[10+ Best Grocery Inventory Management Software for Groceries Stores & Supermarkets](#)

Πρόληψη της σπατάλης τροφίμων κατά την αποθήκευση τροφίμων

Σε αυτό το κεφάλαιο, εξετάζουμε μια κρίσιμη πτυχή της λειτουργίας των σούπερ μάρκετ - την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων κατά την αποθήκευση τροφίμων. Ως αναπόσπαστο μέρος της ομάδας των σούπερ μάρκετ, η κατανόηση και η εφαρμογή αποτελεσματικών πρακτικών αποθήκευσης τροφίμων είναι απαραίτητες για τη μείωση των αποβλήτων και τη μεγιστοποίηση της κερδοφορίας. Ακολουθώντας τις κατευθυντήριες γραμμές και τις στρατηγικές που περιγράφονται σε αυτό το κεφάλαιο, θα εξπλιστείτε με τις γνώσεις για να διαδραματίσετε σημαντικό ρόλο στην ελαχιστοποίηση της σπατάλης τροφίμων, ενισχύοντας παράλληλα τη συνολική αποτελεσματικότητα των λειτουργιών σας.

Προγραμματισμός ζήτησης

Για να διαχειριστείτε αποτελεσματικά το απόθεμα ευπαθών ειδών, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αναλύσεις δεδομένων και πληροφορίες αγοράς για να προβλέψετε με



ακρίβεια τη ζήτηση. Αυτή η προσέγγιση σάς δίνει τη δυνατότητα να εφαρμόσετε διαχείριση αποθέματος βάσει ζήτησης, διασφαλίζοντας ότι τα επίπεδα αποθεμάτων είναι στενά ευθυγραμμίζεται με τις αναμενόμενες ανάγκες των πελατών. Επιπλέον, μπορείτε να συνεργαστείτε με προμηθευτές και διανομείς, χρησιμοποιώντας τις προβλέψεις ζήτησης για τον εξορθολογισμό της διαδικασίας εφοδιαστικής αλυσίδας. Αυτή η συνεργασία είναι το κλειδί για τη διατήρηση μιας αποτελεσματικής ροής φρέσκων προϊόντων στο κατάστημα, ελαχιστοποιώντας τα απόβλητα και διασφαλίζοντας ότι τα προϊόντα που αναζητούν οι πελάτες είναι άμεσα διαθέσιμα

Προηγμένες Τεχνολογίες Διανομής

Για να διατηρηθεί η ποιότητα και η φρεσκάδα των ευπαθών προϊόντων, συνιστάται ιδιαίτερα η χρήση συστημάτων αποθήκευσης και μεταφοράς ελεγχόμενης θερμοκρασίας. Αυτό το κρίσιμο βήμα διασφαλίζει ότι τα αντικείμενα διατηρούνται σε βέλτιστες συνθήκες καθ' όλη τη διάρκεια της διαδρομής τους προς το κατάστημα. Επιπλέον, η εφαρμογή παρακολούθησης του αποθέματος σε πραγματικό χρόνο είναι απαραίτητη για την ελαχιστοποίηση της αλλοίωσης των προϊόντων και τη βελτιστοποίηση των διαδρομών διανομής. Αυτό επιτρέπει έγκαιρες αποφάσεις σχετικά με την αναπλήρωση και τη διανομή των αποθεμάτων, διασφαλίζοντας ότι τα αγαθά είναι πάντα φρέσκα κατά την άφιξη. Επιπλέον, η αξιοποίηση αυτοματοποιημένων συστημάτων διαχείρισης αποθεμάτων είναι ζωτικής σημασίας για τον αποτελεσματικό χειρισμό και την εναλλαγή ευπαθών ειδών. Αυτά τα συστήματα βοηθούν στη διατήρηση των πρακτικών first-in, first-out (FIFO), μειώνοντας τον κίνδυνο λήξεως αντικειμένων πριν πωληθούν και, συνεπώς, βελτιώνοντας τη συνολική ικανοποίηση των πελατών με την ποιότητα των προσφερόμενων αγαθών.

Οθόνες στο κατάστημα

Ο σχεδιασμός των βιτρινών στο κατάστημα διαδραματίζει κρίσιμο ρόλο στη βελτιστοποίηση της διάρκειας ζωής και της απόδοσης των πωλήσεων ευπαθών αγαθών. Με τη στρατηγική διαχείριση της τοποθέτησης και της παρουσίασης των προϊόντων, μπορείτε να μειώσετε σημαντικά τη σπατάλη τροφίμων. Αυτό περιλαμβάνει τη βελτιστοποίηση της διάταξης των οθονών προϊόντων για καλύτερη κυκλοφορία αέρα και οπτική έκκληση μέσα στο κατάστημα.

Η χρήση μικρών οθονών μπορεί επίσης να κάνει μεγάλη διαφορά, δημιουργώντας μια οπτικά ελκυστική και διαχειρίσιμη παρουσίαση ευπαθών αντικειμένων. Αυτή η στρατηγική όχι μόνο



ενισχύει την αισθητική του καταστήματος, αλλά διασφαλίζει επίσης ότι τα αντικείμενα εναλλάσσονται συχνότερα, μειώνοντας έτσι τις πιθανότητες λήξης τους πριν από την πώληση. Βοηθά επίσης στην καλύτερη διαχείριση των αποθεμάτων ελαχιστοποιώντας τον κίνδυνο μεγάλου διαστήματος αποθήκευσης και, κατά συνέπεια, σπατάλης τροφίμων.

Επιπλέον, η βελτίωση της κυκλοφορίας του αέρα είναι ένας άλλος βασικός παράγοντας για τη διατήρηση της ποιότητας και της φρεσκάδας των ευπαθών προϊόντων. Ο σωστός αερισμός και ο έλεγχος της θερμοκρασίας είναι ζωτικής σημασίας για την παράταση της διάρκειας ζωής ευαίσθητων αντικειμένων όπως τα φρούτα και τα λαχανικά. Με την προώθηση ενός περιβάλλοντος που διατηρεί την ποιότητα αυτών των αντικειμένων, μπορείτε να μειώσετε την αλλοίωση ενώ αυξάνοντας ταυτόχρονα την ελκυστικότητα των προϊόντων για τους πελάτες, γεγονός που με τη σειρά του μπορεί να ενισχύσει την απόδοση των πωλήσεων.

Video:

[Corner Store Training: Creating an Attractive Produce Display in Your Store](#)

Η μέθοδος "FIFO"

Η μέθοδος FIFO, ή "First In, First Out", είναι μια δημοφιλής στρατηγική εναλλαγής αποθεμάτων που εφαρμόζεται στη διαχείριση τους. Λειτουργεί διασφαλίζοντας ότι το παλαιότερο απόθεμα (first in) πωλείται ή χρησιμοποιείται πριν από το νεότερο απόθεμα (first out). Αυτή η τεχνική είναι ιδιαίτερα χρήσιμη στη διαχείριση ευπαθών αγαθών, καθώς μειώνει τον κίνδυνο απόρριψης αντικειμένων λόγω λήξης. Με τη συνεχή πώληση των παλαιότερων προϊόντων πρώτα, τα σούπερ μάρκετ μπορούν να διατηρήσουν τη φρεσκάδα του αποθέματός τους και να ελαχιστοποιήσουν τη σπατάλη τροφίμων.

Επιπλέον υλικό για μελέτη

[The FIFO Method: First In, First Out](#)

Video

[FIFO Inventory Method](#)



Βιβλιογραφία:

1. "Inventory Management 101: How to Manage Small Business Inventory"
<https://www.shopify.com/blog/inventory-management>
2. "First In, First Out (FIFO)"
<https://www.investopedia.com/terms/f/fifo.asp>
3. U.S. Food and Drug Administration (FDA): "Retail Food Protection: Employee Health and Personal Hygiene Handbook"
<https://www.fda.gov/food/retail-food-industryregulatory-assistance-training/retail-food-protection-employee-health-and-personal-hygiene-handbook>



ReS-Food



Παρουσίαση



Κατευθυντήριες γραμμές για την ασφάλεια τροφίμων και πρακτικές υγιεινής για τα σούπερ μάρκετ

 Co-funded by
the European Union
Αριθμός έργου: 2022-1-RS0 1-KA220-VET-000088446
www.facebook.com/resfoodproject
www.res-food.eu

Κεφάλαιο 4
Από τη θεωρία στη πράξη



Περιεχόμενο

- Κατανόηση της ασφάλειας των τροφίμων
- Βέλτιστες πρακτικές υγιεινής
- Διασφάλιση ποιότητας



Ενότητα 1

Κατανόηση της ασφάλειας των
τροφίμων





Σημασία της ασφάλειας των τροφίμων

01

Επιπτώσεις στη δημόσια υγεία

Η διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων είναι ζωτικής σημασίας για την προστασία της δημόσιας υγείας, καθώς ο κακός χειρισμός μπορεί να οδηγήσει σε τροφιογενείς ασθένειες απεικονίζοντας τους καταναλωτές όσο και τη φήμη του σούπερ μάρκετ.

02

Νομική συμμόρφωση

Η τήρηση των κατευθυντήριων γραμμών για την ασφάλεια των τροφίμων δεν αποτελεί μόνο βέλτιστη πρακτική αλλά και νομική απαίτηση, διασφαλίζοντας τη συμμόρφωση με τα κανονιστικά πρότυπα και αποφεύγοντας τις κυρώσεις.

03

Καταναλωτική εμπιστοσύνη

Η διατήρηση υψηλών προτύπων ασφάλειας τροφίμων ενισχύει την εμπιστοσύνη των καταναλωτών, ενισχύοντας τη φήμη του σούπερ μάρκετ και την αφοσίωση των πελατών.

Βασικές αρχές της ασφάλειας των τροφίμων

Έλεγχος θερμοκρασίας

Η σωστή διαχείριση της θερμοκρασίας είναι απαραίτητη για την πρόληψη της ανάπτυξης βακτηρίων, τονίζοντας την ανάγκη ψύξης, μαγειρέματος και θερμής διατήρησης για τη διατήρηση της ασφάλειας των τροφίμων.

Πρακτικές υγιεινής

Η καλή προσωπική υγιεινή, ο αποτελεσματικός καθαρισμός και η υγιεινή παίζουν καθοριστικό ρόλο στην πρόληψη της μόλυνσης και στη διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων στο σούπερ μάρκετ.

Έλεγχος παρασίτων

Η εφαρμογή μέτρων για την πρόληψη των παρασίτων, όπως η αποθήκευση των τροφίμων σε δοχεία ανθεκτικά στα παράσιτα και ο τακτικός καθαρισμός, είναι απαραίτητη για τη διατήρηση των προτύπων ασφάλειας των τροφίμων.

Κανονιστική συμμόρφωση

01

Κυβερνητικοί κανονισμοί

Οι κυβερνητικές υπηρεσίες θέτουν αυστηρά πρότυπα για την ασφάλεια των τροφίμων στα σούπερ μάρκετ για την προστασία της δημόσιας υγείας. Η συμμόρφωση με αυτούς τους κανονισμούς είναι απαραίτητη για την αποφυγή προστίμων και κυρώσεων.

02

Κατευθυντήριες γραμμές της βιομηχανίας

Εκτός από τις νομικές απαιτήσεις, οι ειδικές για τον κλάδο κατευθυντήριες γραμμές και οι βέλτιστες πρακτικές διαδραματίζουν καθοριστικό ρόλο στη διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων. Τα σούπερ μάρκετ πρέπει να ενημερώνονται με τα πρότυπα του κλάδου για τη διατήρηση της ασφάλειας.

03

Διασφάλιση ποιότητας

Η εφαρμογή μέτρων διασφάλισης ποιότητας, όπως τακτικές επιθεωρήσεις και έλεγχοι, είναι ζωτικής σημασίας για να διασφαλιστεί ότι τα πρότυπα ασφάλειας τροφίμων τηρούνται με συνέπεια.





Επισκόπηση των κανονισμών της ΕΕ για την ασφάλεια των τροφίμων

Βασικά σημεία του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 της ΕΕ

-  Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 επικεντρώνεται στην υγιεινή των τροφίμων εντός της Ευρωπαϊκής Κοινότητας.
-  Δίνει έμφαση στην εφαρμογή των αρχών της Ανάλυσης Κινδύνων και των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (HACCP) από τους υπεύθυνους επιχειρήσεων τροφίμων για τη διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων.
-  Ο κανονισμός περιγράφει συγκεκριμένες απαιτήσεις για τους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων που παράγουν ή συγκαμίζουν φυτικά προϊόντα, συμπεριλαμβανομένων μέτρων για την καθαριότητα, την απολύμανση και τις συνθήκες υγιεινής παραγωγής, μεταφοράς και αποθήκευσης.
-  Περιγράφει επίσης λεπτομερώς τις απαιτήσεις για τα συστήματα εξαερισμού, τη θερμική επεξεργασία των τροφίμων και την καθιέρωση διαδικασιών για την επαλήθευση της αποτελεσματικότητας των μέτρων υγιεινής.
-  Ο κανονισμός επιτρέπει παρεκκλίσεις από ορισμένες απαιτήσεις για τις μικρές επιχειρήσεις, υπό την προϋπόθεση ότι δεν θέτουν σε κίνδυνο τους στόχους του κανονισμού.

Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων οφείλουν να συμμορφώνονται με τους κανόνες υγιεινής που περιγράφονται στον κανονισμό. Η μη τήρηση των απαιτήσεων του κανονισμού μπορεί να έχει νομικές συνέπειες, συμπεριλαμβανομένων κυρώσεων, προστίμων ή άλλων μέτρων επιβολής από τις αρμόδιες αρχές. Οι συνέπειες αυτές αποσκοπούν στη διασφάλιση της συμμόρφωσης με τον κανονισμό και στη διατήρηση των προτύπων για την ασφάλεια και την υγιεινή των τροφίμων στην Ευρωπαϊκή Κοινότητα.



Ενότητα 2

Βέλτιστες Πρακτικές υγιεινής

Πρότυπα προσωπικής υγιεινής



Υγιεινή των χεριών

Η διατήρηση υψηλών προδιαγραφών υγιεινής των χεριών του προσωπικού των σούπερ μάρκετ είναι ζωτικής σημασίας για την πρόληψη της εξάπλωσης επιβλαβών βακτηρίων. Το τακτικό πλύσιμο των χεριών και η χρήση απολυμαντικών χεριών είναι βασικές πρακτικές.



Προστατευτική ενδυμασία

Η χρήση προστατευτικού εξοπλισμού, όπως γάντια και δίχτυ μαλλιών, από τα μέλη του προσωπικού που χειρίζονται τρόφιμα είναι επιβεβλημένη για την ελαχιστοποίηση του κινδύνου μόλυνσης.



Αναφορά ασθένειας

Η ενθάρρυνση των εργαζομένων να αναφέρουν τις ασθένειες και η επιβολή πολιτικών για τις αναρρωτικές άδειες είναι ζωτικής σημασίας για την πρόληψη της εξάπλωσης των λοιμώξεων.



Πώς να πλένετε τα χέρια σας με το σωστό τρόπο



Βρέξτε τα χέρια σας κάτω από τρεχούμενο νερό.



Εφαρμόστε σαπούνι και τρίψτε τις παλάμες σας μαζί.



Απλώστε τον αφρό του σαπουνιού πάνω από την πλάτη των χεριών σας.



Βεβαιωθείτε ότι το σαπούνι φτάνει μεταξύ των δακτύλων σας.



Τρίψτε τα δάχτυλα με τις παλάμες σας.



Βεβαιωθείτε ότι καθαρίζετε τους αντίχειρες.



Πιέστε τις άκρες των δακτύλων στην παλάμη κάθε χεριού.



Στεγνώστε καλά με καθαρή πετσέτα ή χαρτί.

Τρίψτε τα χέρια σας για τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα



Διαδικασίες υγιεινής

Πρωτόκολλα καθαρισμού

Η καθιέρωση ολοκληρωμένων προγραμμάτων και διαδικασιών καθαρισμού για όλους τους χώρους, συμπεριλαμβανομένης της προετοιμασίας, της αποθήκευσης και της εξυπηρέτησης τροφίμων, είναι απαραίτητη για τη διατήρηση της υγιεινής.

Απολύμανση επιφανείας

Η τακτική απολύμανση των επιφανειών, του εξοπλισμού και των ακευών συμβάλλει στην εξάλειψη των επιβλαβών βακτηρίων και στην πρόληψη της διασποράς μόλυνσης.

Διαχείριση αποβλήτων

Οι ορθές πρακτικές διάθεσης και διαχείρισης των αποβλήτων είναι ζωτικής σημασίας για την πρόληψη του πολλαπλασιασμού των παρασίτων και της εξάπλωσης της μόλυνσης στο περιβάλλον του σούπερ μάρκετ.

Έλεγχος Παρασίτων

Αναγνωρίζοντας τα σημάδια	Προληπτικές στρατηγικές	Ευθύνες του προσωπικού	Τεκμηρίωση και συμμόρφωση
Αποδεικτικά στοιχεία παρουσίας: Σημάδια από περιττώματα, σημάδια από ροκανίσματα και κατεστραμμένα αγαθά. Οπτική επιθεώρηση: Ζωντανά ή νεκρά έντομα, τρωκτικά και προνύμφες. Ασυνήθιστες οσμές: Μυρωδιές που θυμίζουν μουχλιαστές ή αμμωνία και υποδηλώνουν δραστηριότητα παρασίτων.	Υγιεινή: Διατήρηση άψογης καθαριότητας για την αποτροπή των παρασίτων. Ασφάλης αποθήκευση: Αποθηκεύστε τα τρόφιμα σε δοχεία ανθεκτικά στα παράσιτα και εφαρμόστε αυστηρή εναλλαγή αποθεμάτων. Δομική ακεραιότητα: Επιθεωρείτε τακτικά και επισκευάζετε τυχόν ρωγμές ή ανοίγματα. Διαχείριση αποβλήτων: Εφαρμόστε ένα ισχυρό σύστημα για την απομάκρυνση των ακουπιδιών και την υγιεινή των δοχείων. Επιθεωρήσεις ρουτίνας: Προγραμματίστε τακτικές επαγγελματικές αξιολογήσεις ελέγχου παρασίτων.	Επαγρύπνηση: Εντοπίστε και αναφέρετε αμέσως σημάδια μόλυνσης. Υγιεινή: Εφαρμόστε αυστηρή προσωπική και περιβαλλοντική υγιεινή. Τήρηση πρωτοκόλλου: Ακολουθήστε τις καθιερωμένες διαδικασίες ελέγχου παρασίτων.	Τήρηση αρχείων: Τήρηση ημερολογίων των εντοπισμένων παρασίτων και των μέτρων ελέγχου. Κανονιστική συμμόρφωση: Συμμόρφωση με τους κανονισμούς της ΕΕ για την ασφάλεια των τροφίμων όσον αφορά τη διαχείριση των παρασίτων.

Τα αυστηρά πρότυπα ελέγχου παρασίτων είναι απαραίτητα για την ασφάλεια των τροφίμων, την ικανοποίηση των πελατών και τη συμμόρφωση με τις κανονιστικές διατάξεις.





Ενότητα 3

Διασφάλιση ποιότητας



Πρόληψη της διασταυρούμενης μόλυνσης

01

Κατανόηση της διασταυρούμενης μόλυνσης

Η διασταυρούμενη μόλυνση συμβαίνει όταν επιβλαβείς μικροοργανισμοί μεταφέρονται από μια επιφάνεια ή ένα τρόφιμο σε μια άλλη, γεγονός που αποτελεί σημαντικό κίνδυνο για την ασφάλεια των τροφίμων.

02

Συνήθεις αιτίες

Ο ακατάλληλος χειρισμός ωμών και μαγειρεμένων τροφίμων, ο ανεπαρκής καθαρισμός του εξοπλισμού και η κακή προσωπική υγιεινή είναι κοινές αιτίες διασταυρούμενης μόλυνσης.

03

Μετριασμός κινδύνου

Ο εντοπισμός πιθανών πηγών διασταυρούμενης μόλυνσης και η εφαρμογή προληπτικών μέτρων είναι ζωτικής σημασίας για τη διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων.

Ποιοτικός έλεγχος



Πρωτόκολλα επιθεώρησης

Τα σούπερ μάρκετ θα πρέπει να εφαρμόζουν αυστηρά πρωτόκολλα επιθεώρησης για να διασφαλίζουν την ποιότητα και την ασφάλεια των νωπών προϊόντων, συμπεριλαμβανομένων των οπτικών ελέγχων και των αξιολογήσεων ποιότητας.



Συνθήκες αποθήκευσης

Η διατήρηση των κατάλληλων συνθηκών αποθήκευσης, συμπεριλαμβανομένου του ελέγχου της θερμοκρασίας και της υγρασίας, είναι ζωτικής σημασίας για τη διατήρηση της φρεσκάδας και της ασφάλειας των φρούτων και των λαχανικών.



Συστήματα ιχνηλασιμότητας

Η εφαρμογή συστημάτων ιχνηλασιμότητας για τα νωπά προϊόντα επιτρέπει στα σούπερ μάρκετ να παρακολουθούν την προέλευση και το χειρισμό των προϊόντων, ενισχύοντας τη διαφάνεια και την ασφάλεια.



ReS-Food

Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για την παραγωγή της παρούσας παρουσίασης δεν συνιστά έγκριση του περιεχομένου της, το οποίο αντικατοπτρίζει τις απόψεις μόνο των συγγραφέων, και η Επιτροπή δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

 Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης
Αριθμός έργου: 2022-1-RS0-1-KA220-VET-000088446
www.facebook.com/resfoodproject
www.res-food.eu



ReS-Food





Επαναλαμβανόμενο παιχνίδι



Βίντεο



Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για την παραγωγή της παρούσας παρουσίασης δεν συνιστά έγκριση του περιεχομένου της, το οποίο αντικατοπτρίζει τις απόψεις μόνο των συγγραφέων, και η Επιτροπή δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης
Αριθμός έργου: 2022-1-RS0-1-KA220-VET-000088446
www.facebook.com/resfoodproject
www.res-food.eu





Ερωτήσεις

1. Ποιος είναι ο πρωταρχικός στόχος της εφαρμογής μοντέλων δυναμικής τιμολόγησης για προϊόντα που πλησιάζουν στη λήξη τους ;
 1. Για την αύξηση των συνολικών τιμών των καταστημάτων
 2. Για την τόνωση των πωλήσεων και τη μείωση της σπατάλης τροφίμων
 3. Για να μπερδέψετε τον ανταγωνισμό
 4. Για να δημιουργήσετε μια σύνθετη δομή τιμολόγησης
2. Ποιο από τα παρακάτω ΔΕΝ αποτελεί προτεινόμενη στρατηγική προώθησης για αντικείμενα που πλησιάζουν στη λήξη;
 1. Προσφορές "Αγοράστε ένα, πάρτε ένα δωρεάν"
 2. Προσφορές πακέτων με έκπτωση
 3. Ειδικές προσφορές περιορισμένου χρόνου
 4. Μόνιμες μειώσεις τιμών για όλα τα είδη
3. Ποιος είναι ο σκοπός της προσφοράς εξατομικευμένων συμβουλών προϊόντων για προϊόντα που πλησιάζουν στη λήξη;
 1. Για να περιπλέξετε την εμπειρία αγορών
 2. Μείωση της ανάγκης για βοήθεια από το προσωπικό
 3. Να προσθέσει αξία και να αυξήσει την ελκυστικότητα αυτών των προϊόντων στους πελάτες
 4. Αύξηση του φόρτου εργασίας του προσωπικού
4. Γιατί είναι σημαντικό να εκπαιδεύσετε το προσωπικό για να επικοινωνείτε αποτελεσματικά την αξία των προϊόντων που πλησιάζουν στη λήξη τους;
 1. Για να διασφαλιστεί ότι μπορούν να απαντήσουν στις ανησυχίες των πελατών σχετικά με τη φρεσκάδα του προϊόντος
 2. Για να κάνετε το προσωπικό να αισθάνεται πιο ενημερωμένο
 3. Για να μειώσετε την ανάγκη για προσφορές
 4. Για να αυξήσετε την πολυπλοκότητα των συναλλαγών
5. Ποιο είναι το όφελος της τακτικής εναλλαγής αποθεμάτων χρησιμοποιώντας τη μέθοδο FIFO;
 1. Βοηθά στην αύξηση του αποθέματος ευπαθών ειδών
 2. Εξασφαλίζει ότι το παλαιότερο απόθεμα πωλείται πρώτο, μειώνοντας τα απόβλητα
 3. Είναι επωφελές μόνο για μη ευπαθή είδη
 4. Επιτρέπει την τυχαία τοποθέτηση αποθεμάτων
6. Πώς μπορούν τα σούπερ μάρκετ να χρησιμοποιήσουν δεδομένα σε πραγματικό χρόνο για να προσαρμόσουν τις τιμές και τις προσφορές για ευπαθή είδη; (πολλές απαντήσεις είναι σωστές)
 1. Αναλύοντας τα μοτίβα αγοράς των πελατών για να προσφέρουμε στοχευμένες εκπτώσεις στα πιο δημοφιλή είδη.



2. Παρακολουθώντας την απόδοση των πωλήσεων και προσαρμόζοντας τις τιμές για είδη που πωλούνται κάτω από τις προσδοκίες.
 3. Με τον καθορισμό σταθερών τιμών για όλα τα είδη ανεξάρτητα από τη διάρκεια ζωής ή τη ζήτησή τους.
 4. Αγνοώντας τα δεδομένα πωλήσεων και εστιάζοντας αποκλειστικά στο κόστος προμηθευτή για τον καθορισμό της τιμολόγησης.
7. Πώς οι μικρότερες οθόνες προϊόντων και η βελτιωμένη κυκλοφορία αέρα συμβάλλουν στην ελαχιστοποίηση της σπατάλης τροφίμων στα σούπερ μάρκετ; (πολλές απαντήσεις είναι σωστές)
1. Αυξάνοντας την ποσότητα των προϊόντων που εκτίθενται, οδηγώντας σε υψηλότερους όγκους πωλήσεων.
 2. Μειώνοντας την πιθανότητα τα προϊόντα να φτάσουν στην ημερομηνία λήξης τους πριν πωληθούν λόγω συχνότερης εναλλαγής και καλύτερης προβολής.
 3. Δημιουργία μιας λιγότερο ελκυστικής παρουσίασης ευπαθών ειδών, αποθαρρύνοντας έτσι τους πελάτες να τα αγοράσουν.
8. Πόσο καιρό είναι η ελάχιστη διάρκεια για το πλύσιμο των χεριών σύμφωνα με τις οδηγίες ασφάλειας τροφίμων;
1. 5 δευτερόλεπτα
 2. 10 δευτερόλεπτα
 3. 20 δευτερόλεπτα
 4. 30 δευτερόλεπτα
9. Πότε είναι απαραίτητο για το προσωπικό να πλένει τα χέρια του για να αποτρέψει τη διασταυρούμενη μόλυνση. (πολλαπλές σωστές απαντήσεις)
1. Πριν και μετά το χειρισμό ωμών τροφίμων, ιδιαίτερα κρέατος, πουλερικών και θαλασσινών.
 2. Μετά τη χρήση της τουαλέτας.
 3. Αφού αγγίξετε τα απόβλητα ή τα σκουπίδια.
 4. Μετά από καθήκοντα καθαρισμού ή χειρισμό χημικών καθαρισμού.
 5. Μετά από οποιαδήποτε δραστηριότητα που μολύνει τα χέρια, όπως φτέρνισμα, βήχα ή χρήση χαρτομάντιλου.
 6. Πριν από την προετοιμασία ή την κατανάλωση φαγητού.
 7. Μετά τη διαχείριση χρημάτων.
 8. Πριν και μετά τη χρήση γαντιών για την προετοιμασία φαγητού.
 9. Αφού αγγίξετε τυχόν επιφάνειες που μπορεί να έχουν μολυνθεί.
10. Δείξτε τη σωστή διάρκεια και τεχνική για το πλύσιμο των χεριών σύμφωνα με τις οδηγίες ασφάλειας τροφίμων, φέρνοντας τα ακόλουθα βήματα στη σωστή σειρά:
1. Εφαρμόστε σαπούνι
 2. Βρεγμένα χέρια με ζεστό νερό
 3. Στεγνός
 4. Κάλυψη όλων των επιφανειών χεριών με σαπούνι
 5. Ξεπλύνω
 6. Τρίψτε όλες τις επιφάνειες των χεριών για τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα



Σωστή απάντηση: B-A-D-F-E-C

11. Τακτοποιήστε τα παρακάτω βήματα με τη σωστή σειρά που πρέπει να ακολουθήσετε όταν παρατηρήσετε για πρώτη φορά σημάδια προσβολής από παράσιτα στο σούπερ μάρκετ:

1. Εφαρμογή άμεσων μέτρων ελέγχου παρασίτων για την αντιμετώπιση της προσβολής.
2. Προσδιορίστε τον τύπο του παρασίτου και την έκταση της προσβολής.
3. Ενημερώστε την κατάλληλη ομάδα διαχείρισης ή ελέγχου παρασίτων.
4. Τεκμηριώστε τα σημάδια και τις περιοχές που επηρεάζονται από την προσβολή από επιβλαβείς οργανισμούς.
5. Επανεξέταση και ενίσχυση των προληπτικών μέτρων για την αποφυγή μελλοντικών μολύνσεων.

Σωστή σειρά: B, D, C, A, E

12. Ακολουθήστε τα βήματα για να διαχειριστείτε αποτελεσματικά τα προϊόντα κοντά στην ημερομηνία λήξης τους:

1. Προσφέρετε εξατομικευμένες συμβουλές προϊόντων στους πελάτες.
2. Εφαρμόστε δυναμικά μοντέλα τιμολόγησης.
3. Ελέγξτε το απόθεμα για στοιχεία που πλησιάζουν στη λήξη.
4. Δημιουργήστε τις κατάλληλες προσφορές.
5. Προσαρμόστε την τοποθέτηση προϊόντων και τις οθόνες στο κατάστημα.

Σωστή σειρά: C, B, D, A, E

13. Βάλτε τα ακόλουθα βήματα για να δημιουργήσετε μια κουλτούρα ασφάλειας τροφίμων μέσα σε μια ομάδα σούπερ μάρκετ:

1. Ενθαρρύνετε τη συνεχή βελτίωση και συμμόρφωση.
2. Εκπαιδεύστε το προσωπικό στις πρακτικές ασφάλειας των τροφίμων.
3. Εμπλέξτε όλη την ομάδα στις συζητήσεις για την ασφάλεια των τροφίμων.
4. Εφαρμογή τακτικών αξιολογήσεων της ασφάλειας των τροφίμων.
5. Αναγνωρίστε και ανταμείψτε τις προσπάθειες συμμόρφωσης και βελτίωσης.

Σωστή σειρά: B, C, D, E, A

14. Οι εξατομικευμένες συμβουλές προϊόντων θα πρέπει να εστιάζουν μόνο σε συνταγές και να αγνοούν τις προτάσεις αποθήκευσης.

(Σωστό/Λάθος)

Επεξήγηση: Οι προσαρμοσμένες συμβουλές προϊόντων δεν πρέπει να επικεντρώνονται μόνο σε συνταγές, αλλά και να περιλαμβάνουν προτάσεις αποθήκευσης και ιδέες χρήσης. Αυτή η ολοκληρωμένη προσέγγιση προσθέτει αξία στα προϊόντα που πλησιάζουν στη λήξη τους και αυξάνει την ελκυστικότητά τους στους πελάτες.

15. Τα μέτρα ελέγχου παρασίτων δεν είναι απαραίτητα εάν εκτελούνται τακτικές εργασίες καθαρισμού.

(Σωστό/Λάθος)



Επεξήγηση: Τα μέτρα ελέγχου παρασίτων είναι απαραίτητα ακόμη και αν εκτελούνται τακτικές εργασίες καθαρισμού. Ο τακτικός καθαρισμός αποτελεί σημαντικό μέρος της πρόληψης παρασίτων, αλλά δεν είναι το μόνο μέτρο που απαιτείται για τον έλεγχο των παρασίτων.

- 16. Η μέθοδος FIFO συνιστάται για εναλλαγή αποθεμάτων στα σούπερ μάρκετ για να διασφαλιστεί ότι το παλαιότερο απόθεμα πωλείται πριν από το νεότερο απόθεμα.**

(Σωστό/Λάθος)

Εξήγηση: Η μέθοδος FIFO, "First In, First Out", συνιστάται για εναλλαγή αποθεμάτων στα σούπερ μάρκετ. Αυτή η μέθοδος διασφαλίζει ότι το παλαιότερο απόθεμα πωλείται πριν από το νεότερο, μειώνοντας έτσι τον κίνδυνο απόρριψης προϊόντων λόγω της λήξης τους ενώ βρίσκονται ακόμα στο ράφι.

- 17. Τα δεδομένα σε πραγματικό χρόνο σχετικά με την απόδοση των πωλήσεων και την κατάσταση του προϊόντος δεν είναι απαραίτητα για την προσαρμογή των τιμών και των προσφορών για ευπαθή είδη.**

(Σωστό/Λάθος)

Επεξήγηση: Τα δεδομένα σε πραγματικό χρόνο σχετικά με την απόδοση των πωλήσεων και την κατάσταση του προϊόντος είναι απαραίτητα για την προσαρμογή των τιμών και των προσφορών για ευπαθή είδη.

- 18. Οι πρακτικές ασφάλειας των τροφίμων στα σούπερ μάρκετ δεν έχουν αντίκτυπο στην ικανοποίηση των πελατών και στην ποιότητα των προϊόντων.**

(Σωστό/Λάθος)

Επεξήγηση: Οι πρακτικές ασφάλειας των τροφίμων στα σούπερ μάρκετ έχουν σημαντικό αντίκτυπο τόσο στην ικανοποίηση των πελατών όσο και στην ποιότητα των προϊόντων.

- 19. Οι κατάλληλες τεχνικές πλυσίματος των χεριών περιλαμβάνουν το τρίψιμο όλων των επιφανειών των χεριών για τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα.**

(Σωστό/Λάθος)

Εξήγηση: Οι κατάλληλες τεχνικές πλυσίματος των χεριών περιλαμβάνουν το τρίψιμο όλων των επιφανειών των χεριών για τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα. Αυτό είναι ένα κρίσιμο βήμα για τη διατήρηση της προσωπικής υγιεινής και την πρόληψη της εξάπλωσης μολυσματικών ουσιών σε ένα περιβάλλον χειρισμού τροφίμων.

- 20. Οι μικρότερες οθόνες προϊόντων και η βελτιωμένη κυκλοφορία του αέρα μπορούν να συμβάλουν στην ελαχιστοποίηση της σπατάλης τροφίμων στα σούπερ μάρκετ.**

(Σωστό/Λάθος)

Εξήγηση: Οι μικρότερες οθόνες προϊόντων και η βελτιωμένη κυκλοφορία του αέρα είναι στρατηγικές που συμβάλλουν στην ελαχιστοποίηση της σπατάλης τροφίμων στα σούπερ



μάρκετ. Το σκεπτικό πίσω από τις μικρότερες οθόνες είναι ότι επιτρέπουν τη συχνότερη εναλλαγή αποθεμάτων, διασφαλίζοντας ότι τα παλαιότερα είδη πωλούνται πριν λήξουν.



ReS-Food



Κεφάλαιο 4β: Ho.Re.Ca. - ΑΠΟ ΤΗ ΘΕΩΡΙΑ ΣΤΗΝ ΠΡΑΞΗ

Διδακτικό υλικό

Εισαγωγή

Το περιεχόμενο της κατάρτισης για τον τομέα HoReCa αποτελεί μέρος του έργου ReS-Food, το οποίο επικεντρώνεται στη μείωση της σπατάλης τροφίμων και στη διαχείριση των πλεοναζόντων αποθεμάτων τροφίμων. Αυτό είναι το δεύτερο μέρος της εκπαιδευτικής ενότητας "Από τη θεωρία στην πράξη", η οποία αποτελεί συνέχεια της



το μάθημα ReS-Food για σούπερ μάρκετ. Ο στόχος αυτής της ενότητας είναι να παρέχει στις επιχειρήσεις HoReCa πρακτικές στρατηγικές για την ελαχιστοποίηση της σπατάλης τροφίμων κατά την αποθήκευση και την έκθεση.

Σημαντική ποσότητα αποβλήτων τροφίμων παράγεται στους τομείς HoReCa (ξενοδοχεία, εστιατόρια, τροφοδοσία), όπου απαιτούνται οργανωτικές βελτιώσεις για τη μείωση της σπατάλης και του κόστους των τροφίμων.

Το περιεχόμενο αυτού του κεφαλαίου περιλαμβάνει σχέδια για επιχειρήσεις τροφοδοσίας και μπουφέ, μεθόδους για την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων κατά την αποθήκευση, οδηγίες για την ασφάλεια των τροφίμων και συμβουλές για τη διασταυρούμενη χρήση πλεονασμάτων τροφίμων και κανόνες μεταφοράς.

Μαθησιακοί Στόχοι

Στόχος του μαθήματος είναι οι ενδιαφερόμενοι να ενημερωθούν για τον προγραμματισμό της τροφοδοσίας, των μενού, του ελέγχου των μερίδων και των λειτουργιών μπουφέ, αποτρέποντας τη σπατάλη τροφίμων, χρησιμοποιώντας τις τεχνικές και πρακτικές διαχείρισης αποθεμάτων και αποθήκευσης τροφίμων στον τομέα HoReCa.



Θα θέλαμε επίσης να παρέχουμε ακριβείς γνώσεις σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων, την ανακύκλωση και την επαναχρησιμοποίηση των υπολειμμάτων, τη δωρεά και τη μεταφορά.

Πώς να προγραμματίσετε την τροφοδοσία

Ο προγραμματισμός των λειτουργιών τροφοδοσίας και μπουφέ με χαμηλή σπατάλη τροφίμων απαιτεί προσεκτική εξέταση πολλών παραγόντων, συμπεριλαμβανομένης της



επιλογής μενού, του ελέγχου των μερίδων, την διαχείριση του αποθέματος και στρατηγικές για τη διαχείριση των υπολειμμάτων. Για να δημιουργήσουμε ένα ολοκληρωμένο σχέδιο πρέπει να κάνουμε τα παρακάτω βήματα:

Σχεδιάστε ένα μενού

Πρέπει να σχεδιάσουμε ένα μενού που ενσωματώνει εποχιακά, τοπικά συστατικά για την ελαχιστοποίηση των αποβλήτων και την υποστήριξη της βιωσιμότητας. Είναι πραγματικά δύσκολο να συγκεντρώσετε μια ποικιλία πιάτων για να ικανοποιήσετε διαφορετικές διατροφικές προτιμήσεις και περιορισμούς και να αποφύγετε την υπερβολική προετοιμασία ταυτόχρονα. Θα πρέπει να συμπεριλάβετε ευέλικτα συστατικά που μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε περισσότερα από ένα πιάτα για να ελαχιστοποιήσετε την υπερβολική αποθήκευση.

Ελέγξτε τις μερίδες

Θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά τις μερίδες εκτιμώντας με ακρίβεια τον αριθμό των επισκεπτών για να αποφύγετε την υπερβολική παραγγελία συστατικών. Εισαγωγή μέτρων ελέγχου των μερίδων, όπως η χρήση μικρότερων πιάτων για την ενθάρρυνση της μέτριας κατανάλωσης.

Προκειμένου να εξασφαλιστεί η φρεσκάδα και να ελαχιστοποιηθούν τα υπολείμματα, η προετοιμασία του φαγητού σε μικρές παρτίδες, χρησιμοποιώντας αποκόμματα και



υπολείμματα σε άλλες συνταγές ή ως συστατικά σε ζωμούς, σούπες ή σάλτσες μπορεί να είναι ένας οικονομικός τρόπος. Οι αποτελεσματικές τεχνικές μαγειρέματος που μεγιστοποιούν τα κέρδη και ελαχιστοποιούν τη σπατάλη των αποκοπών είναι επίσης έξυπνες λύσεις.

Σαφείς πινακίδες και επισήμανση

Σε περίπτωση ρύθμισης μπουφέ, είναι σημαντική η παροχή σαφών πινακίδων και επισήμανσης, έτσι ώστε οι επισκέπτες να ενημερώνονται για να κάνουν επιλογές και να αποφεύγουν περιττές μερίδες.

Δωρεά

Δωρίστε το πλεόνασμα τροφίμων σε τοπικές φιланθρωπικές οργανώσεις ή καταφύγια για να ελαχιστοποιήσετε τη σπατάλη και να υποστηρίξετε κοινωνικές πρωτοβουλίες. Επικοινωνήστε με φιλανθρωπικές οργανώσεις, θα χαρούν πολύ να λάβουν τη δωρεά σας και θα τη διανείμουν σε όσους έχουν ανάγκη.

Σχόλια από τους επισκέπτες και το προσωπικό

Η συνεχής βελτίωση μπορεί να επιτευχθεί ζητώντας σχόλια από τους επισκέπτες και το προσωπικό. Προσδιορίστε τομείς που χρήζουν βελτίωσης και βελτιώστε τις διαδικασίες τροφοδοσίας. Οι πληροφορίες σχετικά με τις βελτιώσεις στις τεχνικές συντήρησης τροφίμων, την ανάλυση των δεδομένων για τη σπατάλη τροφίμων και τις βιώσιμες πρακτικές μπορούν να βελτιστοποιήσουν την αποδοτικότητα και να μειώσουν τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις.

Εφαρμόζοντας αυτές τις στρατηγικές και εστιάζοντας στη βιωσιμότητα, μπορείτε να σχεδιάσετε τις λειτουργίες τροφοδοσίας και μπουφέ με ελάχιστη σπατάλη τροφίμων, παρέχοντας παράλληλα στους καλεσμένους σας μια εξαιρετική γευστική εμπειρία.



Πώς να αποφύγετε τη σπατάλη τροφίμων κατά την αποθήκευση τροφίμων

Η πρόληψη της σπατάλης τροφίμων κατά την αποθήκευση τροφίμων είναι απαραίτητη τόσο για τη μείωση του κόστους όσο και για την προώθηση της βιωσιμότητας. Τακτοποιήστε τα τρόφιμα στους χώρους αποθήκευσης σύμφωνα με τη διάρκεια ζωής τους και τις ημερομηνίες λήξης τους. Τοποθετήστε αντικείμενα με



προηγούμενες ημερομηνίες λήξης μπροστά για να βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιούνται πρώτα. Καθαροί, στεγνοί, καλά αεριζόμενοι αποθηκευτικοί χώροι παρέχουν τις βέλτιστες συνθήκες για τη διατήρηση των τροφίμων και την πρόληψη της αλλοίωσης. Διατηρήστε τις κατάλληλες ρυθμίσεις θερμοκρασίας για ψυγεία, καταψύκτες και ξηρούς χώρους αποθήκευσης και ακολουθήστε τις οδηγίες ασφάλειας τροφίμων. Έτσι, διασφαλίζεται ότι τα ευπαθή αντικείμενα αποθηκεύονται στη σωστή θερμοκρασία για να αποφευχθεί η αλλοίωση.

Η τακτική **παρακολούθηση και καταγραφή των τιμών θερμοκρασίας** είναι ουσιαστικής σημασίας για τη διατήρηση της συνέπειας και τον εντοπισμό διακυμάνσεων που ενδέχεται να θέσουν σε κίνδυνο την ποιότητα των τροφίμων. Υλικά απορρόφησης υγρασίας ή απορροφητικά υλικά σε χώρους αποθήκευσης μπορεί να είναι χρήσιμα. Η σωστή συσκευασία, τα αεροστεγή δοχεία, οι σφραγισμένες σακούλες κενού αέρος ή τα δοχεία αποθήκευσης τροφίμων προστατεύουν τα τρόφιμα από τον αέρα, την υγρασία και τα παράσιτα. Επιλέξτε υλικά συσκευασίας κατάλληλα για το είδος των τροφίμων που αποθηκεύετε, όπως σακούλες κατάψυξης για κατεψυγμένα προϊόντα και γυάλινα βάζα για ξηρά προϊόντα.

Η επαρκής κυκλοφορία του αέρα γύρω από τα αποθηκευμένα τρόφιμα είναι σημαντική για την πρόληψη της συμπύκνωσης και της ανάπτυξης μούχλας και βακτηρίων. Οι χώροι αποθήκευσης υπερπληθυσμού μπορούν να περιορίσουν την κυκλοφορία του αέρα και να οδηγήσουν σε άνιση κατανομή της θερμοκρασίας.

Επισημάνετε όλα τα τρόφιμα σαφώς με το όνομα, την ημερομηνία αποθήκευσης και τη λήξη/διάρκεια ζωής. Συνιστάται η τήρηση λεπτομερούς **καταλόγου** συστατικών για την παρακολούθηση της χρήσης και την αποφυγή υπερπροσφοράς. Χρησιμοποιήστε μια



προσέγγιση FIFO (first-in, first-out) για να διασφαλίσετε ότι τα παλαιότερα στοιχεία χρησιμοποιούνται πριν από τα νεότερα. Αυτό μειώνει τον κίνδυνο αλλοίωσης και αποβλήτων, εναλλάσσει τα αλλοιώσιμα προϊόντα και ελαχιστοποιεί την αλλοίωση. Ελέγχετε τακτικά τα επίπεδα αποθεμάτων και προσαρμόζετε ανάλογα τις παραγγελίες για να αποφύγετε την υπερβολική αποθήκευση. Αφαιρέστε τα ληγμένα ή χαλασμένα αντικείμενα.

Τα μέλη του προσωπικού θα πρέπει να εκπαιδεύονται σε ορθές πρακτικές αποθήκευσης τροφίμων, συμπεριλαμβανομένου του ελέγχου της θερμοκρασίας, της επισήμανσης και των τεχνικών εναλλαγής. Οι εργαζόμενοι πρέπει να γνωρίζουν τη σημασία της ελαχιστοποίησης της σπατάλης τροφίμων και το ρόλο τους στη διατήρηση της ποιότητας και της ασφάλειας των τροφίμων.

Με την εφαρμογή αυτών των στρατηγικών, οι επιχειρήσεις μπορούν να αποτρέψουν αποτελεσματικά τη σπατάλη τροφίμων κατά την αποθήκευση, οδηγώντας σε εξοικονόμηση κόστους, βελτιωμένη αποδοτικότητα και πιο βιώσιμη λειτουργία.

Κατευθυντήριες γραμμές για την ασφάλεια των τροφίμων

Η διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων αποτελεί κορυφαία προτεραιότητα στη βιομηχανία ξενοδοχείων, εστιατορίων και τροφοδοσίας για την προστασία των πελατών από τροφιμογενείς ασθένειες και τη διατήρηση θετικής φήμης. Εδώ θα



βρείτε ολοκληρωμένες οδηγίες ασφάλειας τροφίμων προσαρμοσμένες στη βιομηχανία HoReCa:

Εκπαίδευση προσωπικού

Παροχή ολοκληρωμένης εκπαίδευσης για την ασφάλεια των τροφίμων για όλους τους εργαζόμενους, καλύπτοντας θέματα όπως η προσωπική υγιεινή, η πρόληψη της διασταυρούμενης μόλυνσης, ο έλεγχος της θερμοκρασίας, οι διαδικασίες καθαρισμού και απολύμανσης και η μεταφορά. Τακτική ενημέρωση του προσωπικού σχετικά με τα πρότυπα ασφάλειας των τροφίμων και τις βέλτιστες πρακτικές για τη διασφάλιση της συμμόρφωσης



και τη διατήρηση υψηλών προτύπων.

Προσωπική υγιεινή

Τονίστε τη σημασία των κατάλληλων τεχνικών πλυσίματος των χεριών, συμπεριλαμβανομένου του πλυσίματος των χεριών με σαπούνι και ζεστό νερό για τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα, πριν και μετά το χειρισμό των τροφίμων και μετά την επαφή με το πρόσωπο ή τα μαλλιά. Απαιτήστε από το προσωπικό να φοράει καθαρές στολές ή ποδιές και σκουφάκι για να αποφύγετε τη μόλυνση των τροφίμων.

Αποθήκευση τροφίμων

Αποθηκεύστε ευπαθή τρόφιμα, όπως κρέας, πουλερικά, θαλασσινά και γαλακτοκομικά προϊόντα, σε κατάλληλες θερμοκρασίες σε ψυγεία ή καταψύκτες για να αποτρέψετε την ανάπτυξη βακτηρίων. Χρησιμοποιήστε ξεχωριστούς χώρους αποθήκευσης για ωμά και έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα για να αποφύγετε τη διασταυρούμενη μόλυνση. Ελέγχετε τακτικά τους χώρους αποθήκευσης τροφίμων για σωστό έλεγχο θερμοκρασίας και καθαριότητα.

Πρόληψη διασταυρούμενης μόλυνσης:

Χρησιμοποιήστε ξεχωριστές επιφάνειες κοπής, σκεύη και εξοπλισμό για ωμά και μαγειρεμένα τρόφιμα για να αποφύγετε τη διασταυρούμενη μόλυνση. Καθαρίστε και απολυμάνετε τις επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, όπως πάγκους εργασίας και επιφάνειες κοπής μεταξύ των εργασιών και μετά το χειρισμό ωμών τροφίμων.

Εφαρμογή διαδικασιών για την πρόληψη της διασταυρούμενης επαφής με αλλεργιογόνα, συμπεριλαμβανομένης της κατάλληλης επισήμανσης των αλλεργιογόνων συστατικών και ξεχωριστών χώρων προετοιμασίας για τρόφιμα χωρίς αλλεργιογόνα.

Έλεγχος θερμοκρασίας

Ελέγχετε και καταγράφετε τακτικά τη θερμοκρασία των ψυγείων, των καταψυκτών και των χώρων αποθήκευσης τροφίμων για να βεβαιωθείτε ότι βρίσκονται εντός ασφαλών ορίων. Χρησιμοποιήστε ένα θερμόμετρο τροφίμων για να ελέγξετε την εσωτερική θερμοκρασία των



μαγειρεμένων τροφίμων, ειδικά του κρέατος, των πουλερικών και των θαλασσινών, για να εξασφαλίσετε ασφαλείς θερμοκρασίες μαγειρέματος και να αποφύγετε το μαγείρεμα. Χρησιμοποιήστε διαδικασίες για να διατηρείτε τα τρόφιμα ζεστά και κρύα κατά τη διάρκεια του σέρβις για να διατηρήσετε την ασφαλέστερη θερμοκρασία.

Καθαρισμός και απολύμανση

Ανάπτυξη και εφαρμογή προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης για όλες τις επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, τον εξοπλισμό, τα σκεύη και τους χώρους εστίασης. Χρησιμοποιείτε κατάλληλα προϊόντα καθαρισμού και απολύμανσης εγκεκριμένα για χρήση σε εγκαταστάσεις τροφίμων και ακολουθείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή για σωστή αραίωση και εφαρμογή. Εκπαιδεύστε το προσωπικό στις κατάλληλες διαδικασίες καθαρισμού και απολύμανσης και εξασφαλίστε συμμόρφωση με τους κανόνες.

Έλεγχος σφαλμάτων

Εφαρμογή μέτρων για την πρόληψη της εισόδου επιβλαβών οργανισμών όπως έντομα και τρωκτικά στις εγκαταστάσεις, συμπεριλαμβανομένης της σφράγισης των σημείων εισόδου, της διατήρησης της καθαριότητας και της σωστής διάθεσης των σκουπιδιών. Σύμβαση με αδειοδοτημένη εταιρεία ελέγχου παρασίτων για τη διεξαγωγή τακτικών επιθεωρήσεων και θεραπειών ανάλογα με τις ανάγκες.

Διαχείριση αλλεργιογόνων

Εφαρμογή διαδικασιών για την πρόληψη της διασταυρούμενης επαφής με αλλεργιογόνα, συμπεριλαμβανομένης της κατάλληλης αποθήκευσης, χειρισμού και προετοιμασίας συστατικών που περιέχουν αλλεργιογόνα. Παροχή εκπαίδευσης στο προσωπικό για τον εντοπισμό συστατικών που περιέχουν αλλεργιογόνα και για την αποτελεσματική επικοινωνία των κινδύνων αλλεργιογόνων στους πελάτες.

Ιχνηλασιμότητα και τήρηση αρχείων

Τήρηση αρχείου των παραδόσεων τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων των πληροφοριών του προμηθευτή, των ημερομηνιών παράδοσης και των περιγραφών των προϊόντων για τη



διευκόλυνση της ιχνηλασιμότητας σε περίπτωση προβλήματος ασφάλειας των τροφίμων. Τήρηση αρχείων επιθεωρήσεων ασφάλειας τροφίμων, χρονοδιαγραμμάτων καθαρισμού και μεταφοράς και εκπαίδευσης προσωπικού για την απόδειξη της συμμόρφωσης με τους κανονισμούς ασφάλειας τροφίμων.

Ετοιμότητα για καταστάσεις έκτακτης ανάγκης

Ανάπτυξη και εφαρμογή διαδικασιών για την αντιμετώπιση καταστάσεων έκτακτης ανάγκης στον τομέα της ασφάλειας των τροφίμων, όπως εστίες τροφιμογενών ασθενειών ή μόλυνση: εκπαίδευση του προσωπικού σχετικά με τις διαδικασίες έκτακτης ανάγκης και διασφάλιση του ότι γνωρίζει τα καθήκοντα και τις ευθύνες του.

Μεταφορά τροφίμων

Η ασφαλής μεταφορά τροφίμων είναι ζωτικής σημασίας για την πρόληψη της μόλυνσης και τη διασφάλιση ότι παραμένουν φρέσκα. Διατηρήστε τις κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας κατά τη μεταφορά. Τα ευπαθή τρόφιμα όπως το κρέας, τα γαλακτοκομικά προϊόντα και τα παρασκευασμένα πιάτα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασίες κάτω από 4 ° C ή πάνω από 60 ° C για την πρόληψη της ανάπτυξης βακτηρίων. Χρησιμοποιήστε μονωμένα δοχεία ή φορτηγά ψυγεία ανάλογα με τις ανάγκες. Χρησιμοποιήστε παγοκύστες ή ξηρό πάγο για να διατηρήσετε το κρύο φαγητό κρύο και χρησιμοποιήστε μονωμένα δοχεία για να διατηρήσετε ζεστά τα ζεστά τρόφιμα.

Βεβαιωθείτε ότι όλα τα δοχεία, τα οχήματα και ο εξοπλισμός που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων είναι καθαρά και απολυμαίνονται πριν από τη χρήση για να αποτρέψετε την ανάπτυξη επιβλαβών βακτηρίων. Ασφαλίστε σωστά τα δοχεία τροφίμων κατά τη μεταφορά για να αποφύγετε τη μετατόπιση και τη ζημιά.

Εξοικειωθείτε με τους τοπικούς, πολιτειακούς και ομοσπονδιακούς κανονισμούς σχετικά με τη μεταφορά τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων τυχόν απαιτήσεων αδείας.

Έχετε ένα σχέδιο έκτακτης ανάγκης για απροσδόκητα γεγονότα, όπως βλάβες οχημάτων ή διακυμάνσεις θερμοκρασίας. Εξοπλίστε τα οχήματα με εξοπλισμό έκτακτης ανάγκης, όπως κουτί πρώτων βοηθειών και, κατά περίπτωση, εφεδρικό σύστημα ψύξης.

Ακολουθώντας αυστηρά αυτές τις οδηγίες για την ασφάλεια των τροφίμων, οι επιχειρήσεις



HoReCa μπορούν να ελαχιστοποιήσουν τον κίνδυνο εμφάνισης τροφιμογενών ασθενειών, να προστατεύσουν την υγεία και την ασφάλεια των πελατών τους και να διατηρήσουν μια θετική φήμη στον κλάδο. Η ασφαλής μεταφορά τροφίμων είναι επίσης ζωτικής σημασίας, καθώς η διατήρηση της ποιότητας και η μείωση του κινδύνου τροφιμογενών ασθενειών. Η τακτική κατάρτιση, παρακολούθηση και επιβολή των πρωτοκόλλων ασφάλειας των τροφίμων είναι απαραίτητη για την επίτευξη και τη διατήρηση υψηλών προτύπων ασφάλειας και υγιεινής των τροφίμων.

Πώς να διασταυρώσετε τα συστατικά και το πλεόνασμα τροφίμων

Η διασταυρούμενη χρήση συστατικών ή η χρήση πλεονάσματος τροφίμων εντός του ίδιου χώρου ή σε διαφορετικές λειτουργίες είναι μια αποτελεσματική στρατηγική για την ελαχιστοποίηση της σπατάλης τροφίμων και τη μεγιστοποίηση της αποδοτικότητας των πόρων.



Δημιουργήστε σαφείς διαύλους επικοινωνίας μεταξύ διαφορετικών σταθμούς κουζίνας ή λειτουργίες για την ανταλλαγή πληροφοριών σχετικά με τα πλεονάζοντα συστατικά και τα διαθέσιμα αποθέματα. Διατηρήστε ένα κεντρικό σύστημα απογραφής που παρακολουθεί όλα τα συστατικά και τις ποσότητες τους για να διευκολύνει τη διασταυρούμενη χρήση και να αποτρέψει την υπερβολική παραγγελία.

Συνεργαστείτε με άλλους παρόχους τροφίμων και ποτών εντός του ίδιου χώρου ή ομάδας τροφοδοσίας για να μοιραστείτε τα πλεονάζοντα συστατικά και να ελαχιστοποιήσετε τα απόβλητα.

Ανάπτυξη συνεργασιών με τοπικές τράπεζες τροφίμων, φιλανθρωπικές οργανώσεις ή κοινοτικές οργανώσεις για τη δωρεά πλεονάσματος τροφίμων που δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν εντός των εγκαταστάσεων.

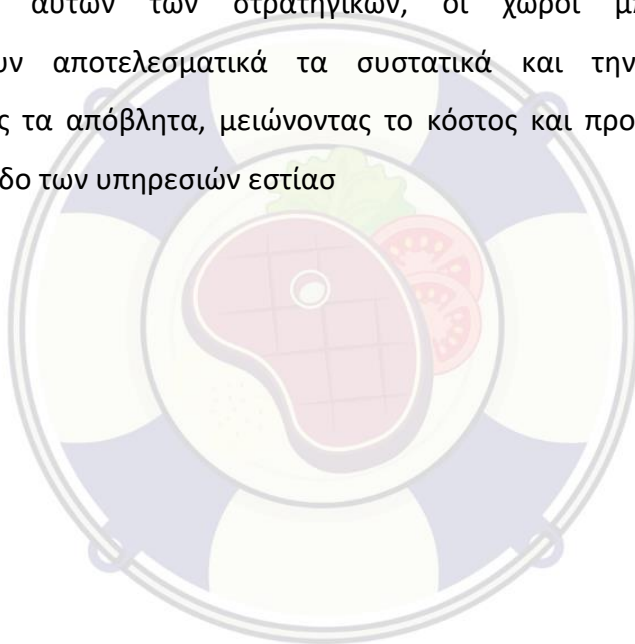
Ενημερώστε τους υπαλλήλους και τους πελάτες σχετικά με τη δέσμευση του χώρου για



βιωσιμότητα και ελαχιστοποίηση της σπατάλης τροφίμων. Επισημάνετε στοιχεία μενού ή ειδικές προσφορές που χρησιμοποιούν πλεονάζοντα συστατικά και ενθαρρύνετε τους πελάτες να υποστηρίξουν αυτές τις πρωτοβουλίες.

Παρακολούθηση των επιπέδων των αποθεμάτων τροφίμων, των δεδομένων αποβλήτων και της εξοικονόμησης κόστους που συνδέεται με τις προσπάθειες διασταυρούμενης χρήσης σε τακτική βάση. Αξιολόγηση της αποτελεσματικότητας των στρατηγικών πολλαπλής χρήσης και εντοπισμός τομέων βελτίωσης ή επέκτασης.

Με την εφαρμογή αυτών των στρατηγικών, οι χώροι μπορούν να επαναχρησιμοποιήσουν αποτελεσματικά τα συστατικά και την περίσσεια τροφίμων, μειώνοντας τα απόβλητα, μειώνοντας το κόστος και προωθώντας τη βιωσιμότητα στον κλάδο των υπηρεσιών εστίασ



ReS-Food



Εκπαίδευση προσωπικού

Η συμπεριφορά του προσωπικού είναι ένα κλειδί που μπορεί να επηρεάσουν θετικά τη σπατάλη τροφίμων. Η εκπαίδευση του προσωπικού μπορεί να βοηθήσει στην αντιμετώπισή της.

Η εκπαίδευση του προσωπικού σε ξενοδοχεία περιλαμβάνει την εκπαίδευσή τους σχετικά με τη μείωση της σπατάλης τροφίμων, της ελαχιστοποίησης των αποβλήτων τροφίμων και της προώθησης μιας νοοτροπίας.



Η διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων απαιτεί την εκπαίδευση όλου του επιχειρησιακού προσωπικού σχετικά με την πολιτική της εταιρείας και τις ευθύνες τους για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων. Η εκπαίδευση του προσωπικού θα πρέπει να περιλαμβάνει οδηγίες σχετικά με την ανάγκη μείωσης των αποβλήτων τροφίμων και να τονίζει την ανάγκη να διατηρούνται τα απόβλητα τροφίμων μακριά από γενικούς κάδους απορριμμάτων, αποχετεύσεις και υπονόμους.

Οι διευθυντές θα πρέπει να εκπαιδεύσουν το προσωπικό τους σε βασικά βήματα για την ελαχιστοποίηση της σπατάλης τροφίμων, όπως πρακτικές σερβιρίσματος για τη μείωση της περίσσειας τροφίμων. Θα πρέπει να αναπτυχθούν και να εφαρμοστούν προγράμματα κατάρτισης για το προσωπικό. Θα πρέπει να παρέχονται τακτικές ενημερώσεις στο προσωπικό των υπηρεσιών εστίασης σχετικά με τη διαχείριση των αποβλήτων από την προμήθεια έως τη διάθεση, ενώ θα πρέπει να παρέχεται συνεχής κατάρτιση και παρακολούθηση του μεγέθους των μερίδων σε όλες τις επιχειρήσεις τροφοδοσίας.

Η εφαρμογή συστημάτων που παρακολουθούν τη σπατάλη τροφίμων και θέτουν εφικτούς στόχους για τη μείωση των αποβλήτων μπορεί να είναι ένας αποτελεσματικός τρόπος.

Για να διατηρήσετε τα κίνητρα και τη δέσμευση, ελέγχετε τακτικά την πρόοδο με το προσωπικό και να γιορτάζετε τα ορόσημα.

Το προσωπικό θα πρέπει να έχει την ευκαιρία να μοιραστεί τις ιδέες του σχετικά με τρόπους μείωσης της σπατάλης τροφίμων. Συνιστώνται αφίσες και πινακίδες σχετικά με τη διαχείριση των απορριμμάτων τροφίμων.



Τα ξενοδοχεία και τα εστιατόρια μπορούν να ενδυναμώσουν το προσωπικό τους ώστε να συμβάλει ουσιαστικά στη μείωση της σπατάλης τροφίμων και στην προώθηση υπεύθυνων πρακτικών διαχείρισης τροφίμων μέσω ολοκληρωμένης κατάρτισης και αναπτύσσοντας μια κουλτούρα μείωσης των αποβλήτων και βιωσιμότητας.

Δωρεά σε φιλανθρωπικά ιδρύματα

Η δωρεά τροφίμων από τα ξενοδοχεία και τα εστιατόρια σε φιλανθρωπικούς οργανισμούς είναι μια ευγενής και αποτελεσματική πρακτική που μπορεί να βοηθήσει στην αντιμετώπιση της επισιτιστικής ανασφάλειας και στη μείωση της σπατάλης τροφίμων.



Τα ξενοδοχεία και τα εστιατόρια εντοπίζουν το πλεόνασμα τροφίμων που είναι ασφαλές για κατανάλωση, αλλά καταλήγει σε τροφικά απόβλητα.

Αυτό το πλεόνασμα μπορεί να είναι τρόφιμα σε περιττές ποσότητες, ευπαθή προϊόντα που πλησιάζουν την ημερομηνία λήξης τους ή ανέγγιχτα τρόφιμα από μπουφές ή εκδηλώσεις.

Είναι σημαντικό να διασφαλιστεί ότι το πλεόνασμα τροφίμων είναι ασφαλές για κατανάλωση. Αυτό περιλαμβάνει την κατάλληλη αποθήκευση, χειρισμό και συντήρηση ψυκτικής αλυσίδας για ευπαθή αντικείμενα. Τα ξενοδοχεία και τα εστιατόρια συχνά εφαρμόζουν πρωτόκολλα για να διασφαλίσουν ότι πληρούνται τα πρότυπα ασφάλειας των τροφίμων.

Σε πολλές περιπτώσεις, ο τομέας HoReCa δημιουργεί συνεργασίες με τοπικές φιλανθρωπικές οργανώσεις ή τράπεζες τροφίμων που δέχονται δωρεές τροφίμων. Αυτοί οι οργανισμοί μπορεί να έχουν συγκεκριμένες απαιτήσεις σχετικά με τα είδη τροφίμων που δέχονται και τον τρόπο συσκευασίας και αποστολής τους.

Τα πλεονάζοντα τρόφιμα πρέπει να συσκευάζονται με ασφάλεια για να διατηρείται η ποιότητα και η ασφάλειά τους κατά τη μεταφορά.

Οι υπηρεσίες HoReCa μπορούν να χρησιμοποιούν δοχεία τροφίμων, φορτηγά ψυγεία ή άλλα



κατάλληλα μέσα για τη μεταφορά δωρεών σε φιλανθρωπικά ιδρύματα.

Οι φιλανθρωπικές οργανώσεις διανέμουν δωρεές τροφίμων σε άτομα και οικογένειες που αντιμετωπίζουν επισιτιστική ανασφάλεια. Αυτό μπορεί να περιλαμβάνει τη σίτιση γευμάτων σε καταφύγια, κυλικεία τροφίμων, συσσίτια ή την παράδοση δεμάτων τροφίμων απευθείας σε άτομα που έχουν ανάγκη.

Σε πολλές χώρες, οι επιχειρήσεις μπορεί να είναι επιλέξιμες για φορολογικές ελαφρύνσεις ή εκπτώσεις φόρου εάν δωρίζουν τρόφιμα σε φιλανθρωπικές οργανώσεις. Τα ξενοδοχεία και τα εστιατόρια θα πρέπει να συμβουλευούνται φορολογικούς εμπειρογνώμονες ή τις αρμόδιες αρχές για να κατανοήσουν τα φορολογικά οφέλη που συνδέονται με τη δωρεά τροφίμων.

Οι επιχειρήσεις HoReCa μπορούν να αυξήσουν την ευαισθητοποίηση σχετικά με τις πρωτοβουλίες δωρεάς τροφίμων μέσω των ιστοτόπων τους, των καναλιών κοινωνικών μέσων και άλλων καναλιών μάρκετινγκ. Αυτό όχι μόνο υπογραμμίζει τη δέσμευσή τους στην κοινωνική ευθύνη, αλλά ενθαρρύνει και άλλους να συμμετάσχουν σε παρόμοιες προσπάθειες.

Συνολικά, τα προγράμματα δωρεάς τροφίμων στον τομέα HoReCa διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στην καταπολέμηση της πείνας και στη μείωση της σπατάλης τροφίμων στις κοινότητες. Με την ανακατεύθυνση της περίσσειας τροφίμων σε όσους έχουν ανάγκη, οι επιχειρήσεις μπορούν να έχουν θετικό αντίκτυπο στην κοινωνία, ευθυγραμμίζόμενες παράλληλα με τους στόχους εταιρικής κοινωνικής ευθύνης τους.

Επιπλέον υλικό για μελέτη

<https://www.foodnotify.com/en/blog/reduce-food-waste-restaurants>- Food waste calculator

<https://www.solo.com.au/blog/reducing-food-waste-in-the-hospitality-industry/>

<https://www.solwearth.com/food-waste-management-in-hotels-and-restaurants/>



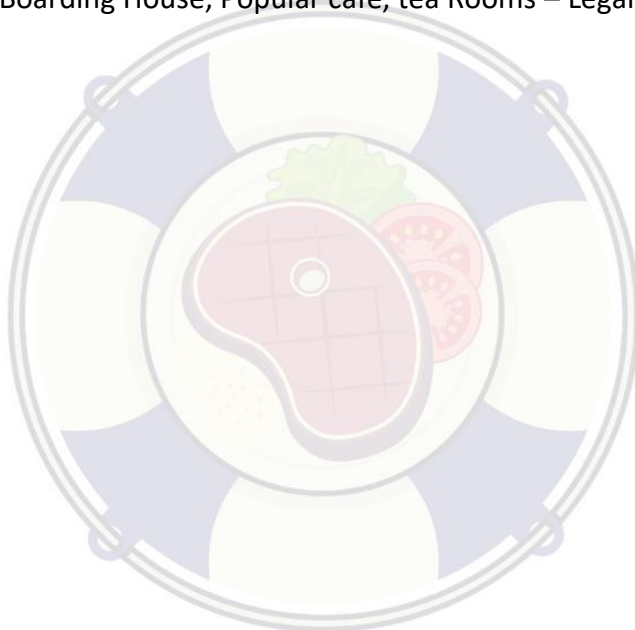
Βιβλιογραφία:

1. The Hospitality Food Surplus Redistribution Guidelines - FUSIONS project (Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies), funded by the FP7 program of the European Union

<https://www.eu-fusions.org/phocadownload/feasibility-studies/Hospitality/Hospitalty%20Food%20Surplus%20Redistribution%20Guideline.pdf>

2. Reducing Food Waste in the Hospitality Industry – Solo Resource Recovery
<https://www.solo.com.au/blog/reducing-food-waste-in-the-hospitality-industry/>

3. Catering Management: A Comprehensive Guide to the Successful Management of Hotel, Restaurant, Boarding House, Popular café, tea Rooms – Legare Street Pr, July 2023



ReS-Food



Παρουσίαση



ReS-Food

Μάθημα ReS-Food για σούπερ μάρκετ και επιχειρήσεις HoReCa

Ενότητα 4β για επιχειρήσεις HoReCa
Από τη θεωρία στην πράξη



Co-funded by
the European Union

Αριθμός έργου: 2022-1-RS01-KA220-VET-000088446
www.facebook.com/resfoodproject
www.res-food.eu



Εισαγωγή

Στόχος της ενότητας

Στόχος αυτής της ενότητας είναι να παρέχει στις επιχειρήσεις HoReCa πρακτικές στρατηγικές για την ελαχιστοποίηση της σπατάλης τροφίμων κατά την αποθήκευση και την έκθεση.

Μαθησιακοί στόχοι

Να μάθετε τον προγραμματισμό της τροφοδοσίας, τα μενού, τον έλεγχο των μερίδων και τις λειτουργίες σε στυλ μπουφέ, την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων, τη χρήση τεχνικών και πρακτικών διαχείρισης αποθεμάτων και αποθήκευσης τροφίμων στον τομέα HoReCa.



Πώς να προγραμματίσετε το catering;

Σχεδιάστε ένα μενού

- χρησιμοποιώντας εποχιακά, τοπικά προμηθευόμενα συστατικά για την ελαχιστοποίηση των αποβλήτων και την υποστήριξη της βιωσιμότητας
- συμπεριλαμβανομένων ευέλικτων συστατικών για την ελαχιστοποίηση της υπερεπάρκειας αποθεμάτων

Έλεγχος των μερίδων

- εισαγωγή μέτρων ελέγχου των μερίδων
- προετοιμασία τροφίμων σε μικρές παρτίδες
- χρήση των υπολειμμάτων και των περισσευμάτων σε άλλες συνταγές ή ως συστατικά σε ζωμούς, σούπες ή σάλτσες
- αποτελεσματικές τεχνικές μαγειρέματος

Σαφή σήμανση και επισήμανση σε περίπτωση εγκατάστασης μπουφέ Δωρεά

Ανατροφοδότηση από τους επισκέπτες και το προσωπικό

- εντοπισμός τομέων για βελτίωση και βελτίωση των διαδικασιών τροφοδοσίας.
- οι πληροφορίες σχετικά με τις βελτιώσεις στις τεχνικές συντήρησης τροφίμων, η ανάλυση των δεδομένων για τα απόβλητα τροφίμων και οι βιώσιμες πρακτικές μπορούν να βελτιστοποιήσουν την αποδοτικότητα και να μειώσουν τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις





Πώς να αποφύγετε τη σπατάλη τροφίμων κατά την αποθήκευση τροφίμων;

Οργάνωση της αποθήκευσης

- τακτοποίηση των τροφίμων στους χώρους αποθήκευσης σύμφωνα με τη διάρκεια ζωής και την ημερομηνία λήξης τους
- καθαροί, ξηροί, καλά αεριζόμενοι χώροι αποθήκευσης

Παρακολούθηση και καταγραφή της θερμοκρασίας

Χρήση υλικών που απορροφούν την υγρασία ή απορροφητικών υλικών

Σωστή συσκευασία, αεροστεγή δοχεία, σφραγισμένες υπό κενό σακούλες ή δοχεία αποθήκευσης τροφίμων

Τήρηση απογραφής των συστατικών (FIFO - first-in, first-out)

Τακτική κατάρτιση του προσωπικού



Κατευθυντήριες γραμμές για την ασφάλεια των τροφίμων

- Εκπαίδευση προσωπικού
- Προσωπική υγιεινή
- Αποθήκευση τροφίμων
- Πρόληψη της διασταυρούμενης μόλυνσης
- Έλεγχος θερμοκρασίας
- Καθαρισμός και απολύμανση
- Έλεγχος ζωυφίων
- Διαχείριση αλλεργιογόνων
- Ιχνηλασιμότητα και τήρηση αρχείων
- Ετοιμότητα έκτακτης ανάγκης
- Μεταφορά τροφίμων



Πώς να κάνετε διασταυρούμενη χρήση ανάμεσα σε συστατικά και πλεονάζοντα τρόφιμα;

- Σχεδιάστε μενού με επικαλυπτόμενα συστατικά
- Ευελιξία μενού
- Επαναχρησιμοποιήστε τα πλεονάζοντα συστατικά σε νέα πιάτα
- Σαφής επικοινωνία στην κουζίνα
- Τήρηση απογραφής
- Συνεργασία με παρόχους και φιλανθρωπικά ιδρύματα
- Παροχή πληροφοριών σχετικά με τη δέσμευση για βιωσιμότητα



ΒΟΗΘΩΝΤΑΣ ΣΑΣ ΝΑ ΜΕΙΩΣΕΤΕ ΤΗΝ ΑΠΩΛΕΙΑ ΤΡΟΦΗΣ, ΝΑ ΜΕΙΩΣΕΤΕ ΤΙΣ ΣΧΕΤΙΚΕΣ ΑΡΝΗΤΙΚΕΣ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΕΣ ΕΠΙΠΤΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΝΑ ΒΟΗΘΗΣΕΤΕ ΟΣΟΥΣ ΕΧΟΥΝ ΑΝΑΓΚΗ

ReS-Food



ReS-Food

Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για την παραγωγή της παρούσας παρουσίασης δεν συνιστά έγκριση του περιεχομένου της, το οποίο αντικατοπτρίζει τις απόψεις μόνο των συγγραφέων, και η Επιτροπή δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.



Με τη χρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Αριθμός έργου: 2022-1-RS0-1-KA220-VET-000088446
www.facebook.com/resfoodproject
www.res-food.eu



ReS-Food



Επαναλαμβανόμενο βίντεο

Food banks or other humanitarian organizations can approach local restaurants, cafes, resorts, and other establishments for food **d _ _ _ ti _ _ s**

Q	W	E	R	T	Y	U	I	O
P	A	S	D	F	G	H	J	K
L	Z	X	C	V	B	N	M	

Score: 2

Unity WebGL

Kremala

Βίντεο



Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για την παραγωγή της παρούσας παρουσίασης δεν συνιστά έγκριση του περιεχομένου της, το οποίο αντικατοπτρίζει τις απόψεις μόνο των συγγραφέων, και η Επιτροπή δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

 Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης
Αριθμός έργου: 2022-1-RS0 1-KA220-VET-000088446
www.facebook.com/resfoodproject
www.res-food.eu





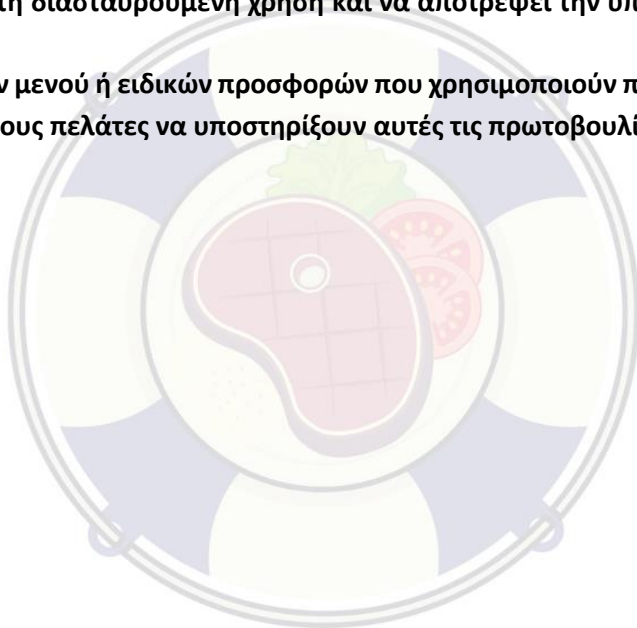
Εξέταση

1. Ποια είναι η κύρια αρχή του σχεδιασμού ενός μενού;
 1. Θα πρέπει να συμπεριλάβετε ειδικά συστατικά μίας χρήσης
 2. Θα πρέπει να συμπεριλάβετε ευέλικτα συστατικά
 3. Μπορείτε να αφήσετε έξω κάποιες προτιμήσεις diatery
 4. Η υπερβολική προετοιμασία δεν αποτελεί πρόβλημα.
2. Ποιος είναι ο τρόπος που ΔΕΝ μπορείτε να ελέγξετε τις μερίδες;
 1. Μέσω της εκτίμησης του αριθμού των επισκεπτών
 2. Μέσω της χρήσης μεγαλύτερων πλακών
 3. Μέσω της χρήσης off-cut και υπολειμμάτων σε άλλες συνταγές
 4. Με σαφείς πινακίδες και σήμανση στο στήσιμο του μπουφέ
3. Ποιος είναι ο σκοπός της οργάνωσης της αποθήκευσης;
 1. Για να περιπλέξετε την κατανομή των γραμμών
 2. Να τακτοποιήσετε τα τρόφιμα σύμφωνα με τις ημερομηνίες λήξης τους
 3. Να προσθέσει αξία και να αυξήσει την ελκυστικότητα των προϊόντων
 4. Αύξηση του φόρτου εργασίας του προσωπικού
4. Γιατί είναι σημαντικό να εκπαιδεύεται τακτικά το προσωπικό στον τομέα HoReCa;
 1. Διατήρηση υψηλών προτύπων
 2. Ενημέρωση του προσωπικού σχετικά με ορισμένες πρακτικές
 3. Για να μειώσετε την ανάγκη για προσφορές
 4. Για να κάνετε τη δουλειά με τον ευκολότερο τρόπο
5. Τι ΔΕΝ είναι σημαντικό στη μεταφορά τροφίμων;
 1. Για τη διατήρηση της σωστής θερμοκρασίας
 2. Για να χρησιμοποιήσετε μονωμένα δοχεία
 3. Για να χρησιμοποιήσετε παγοκύστες
 4. Για να έρθετε σε επαφή με τις τοπικές αρχές
6. Ποια είναι τα κύρια βήματα σχεδιασμού της τροφοδοσίας;
7. Πως να αποτρέψετε τη σπατάλη τροφίμων κατά την αποθήκευση;
8. Ποιες είναι οι κύριες κατευθυντήριες γραμμές για την ασφάλεια των τροφίμων;
9. Δεν είναι σημαντικό να τακτοποιείτε τα τρόφιμα στους χώρους αποθήκευσης σύμφωνα με τη διάρκεια ζωής και τις ημερομηνίες λήξης τους. (Αλήθεια/Λάθος)
10. Η παρακολούθηση της θερμοκρασίας μπορεί να αποφύγει να θέσει σε κίνδυνο την ποιότητα των τροφίμων. (Σωστό/Λάθος)
11. Η εκπαίδευση του προσωπικού σχετικά με τα συστατικά που περιέχουν αλλεργιογόνα δεν είναι απαραίτητη, όπως τα γνωρίζουν οι πελάτες. (Αλήθεια/Λάθος)
12. Η τήρηση αρχείου των ημερομηνιών και των οδηγιών προϊόντος των deliveries τροφίμων είναι απαραίτητη. (Σωστό/Λάθος)
13. Καταστάσεις έκτακτης ανάγκης, όπως τροφιμογενείς ασθένειες δεν συμβαίνουν ποτέ. (Αλήθεια/Λάθος)
14. Τα παρασκευασμένα πιάτα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασίες κάτω από 8°C ή πάνω από 40°C για την πρόληψη της ανάπτυξης βακτηρίων. (Αλήθεια/Λάθος)





15. Απαιτείται ακριβής γνώση των κανόνων σχετικά με τους τοπικούς, πολιτειακούς και ομοσπονδιακούς κανονισμούς σχετικά με τη μεταφορά τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων τυχόν απαιτήσεων αδειοδότησης ή άδειας. (Σωστό/Λάθος)
16. Η παρακολούθηση και η επιβολή των πρωτοκόλλων ασφάλειας των τροφίμων είναι ουσιαστικής σημασίας για την επίτευξη και τη διατήρηση υψηλών προτύπων ασφάλειας και υγιεινής των τροφίμων. (Σωστό/Λάθος)
17. Απαγορεύεται η διασταυρούμενη χρήση συστατικών και η χρήση πλεονάσματος τροφίμων. (Σωστό/Λάθος)
18. Η επαναχρησιμοποίηση των πλεοναζόντων συστατικών σε νέα πιάτα, καρυκεύματα ή γαρνιτούρες είναι ένας καινοτόμος τρόπος. (Σωστό/Λάθος)
19. Ένα κεντρικό σύστημα απογραφής που παρακολουθεί όλα τα συστατικά και τις ποσότητες τους μπορεί να διευκολύνει τη διασταυρούμενη χρήση και να αποτρέψει την υπερβολική παραγγελία. (Σωστό/Λάθος)
20. Η επισήμανση στοιχείων μενού ή ειδικών προσφορών που χρησιμοποιούν πλεονάζοντα συστατικά μπορεί να ενθαρρύνει τους πελάτες να υποστηρίξουν αυτές τις πρωτοβουλίες. (Σωστό/Λάθος)



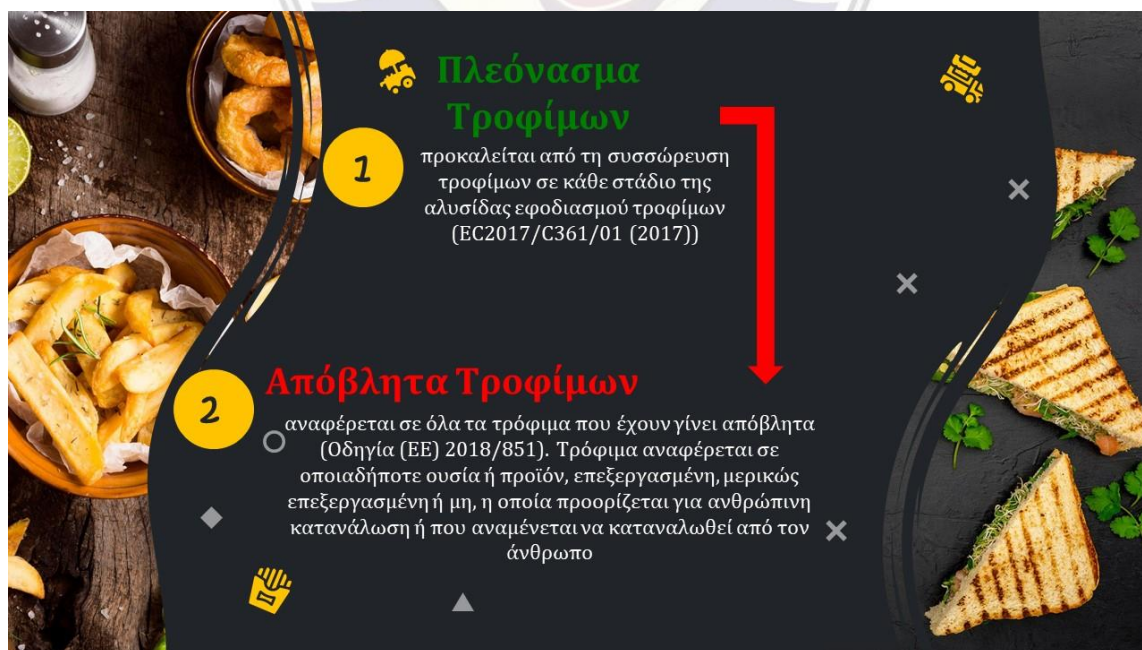
ReS-Food



Ανθρωπιστικές Οργανώσεις ΕΝΘΤΗΤΑ 1: ΠΛΕΟΝΑΣΜΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Διδακτικό υλικό

Οι πρακτικές και οι συνήθειες του παρελθόντος στην παραγωγή και κατανάλωση τροφίμων έχουν οδηγήσει σε μεγάλες ποσότητες αποβλήτων τροφίμων. Παγκοσμίως, έως και το ένα τρίτο των παραγόμενων τροφίμων απορρίπτεται. Για το λόγο αυτό, η σπατάλη τροφίμων θεωρείται ένα από τα σημαντικότερα προβλήματα που πρέπει να επιλυθούν προκειμένου να επιτευχθεί βιωσιμότητα στην παραγωγή και κατανάλωση τροφίμων.

Το πλεόνασμα τροφίμων εμφανίζεται σε κάθε σημείο της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων, από το αγρόκτημα στο πιάτο, και περιγράφονται ως η ποσότητα, η διαθεσιμότητα και οι διατροφικές απαιτήσεις των τροφίμων που υπερβαίνουν την πραγματική ζήτηση για τρόφιμα. Το προκύπτον πλεόνασμα τροφίμων συνήθως μετατρέπεται σε **απόβλητα τροφίμων**, τα οποία έχουν αναγνωριστεί ως ένα από τα παγκόσμια προβλήματα της εποχής μας, όπως φαίνεται στο **σχήμα 1**.



Εικόνα 1. Ορισμοί και σχέση μεταξύ πλεονάσματος και σπατάλης τροφίμων

Η ανακατανομή του πλεονάσματος τροφίμων βελτιώνει τη διαθεσιμότητα τροφίμων για όσους δυσκολεύονται να έχουν πρόσβαση σε θρεπτικά γεύματα, οδηγώντας σε βελτίωση της υγείας και της ευημερίας και μείωση της σπατάλης τροφίμων. Η συνεργασία μεταξύ



παραγωγών τροφίμων, διανομέων, λιανοπωλητών, καταναλωτών και ανθρωπιστικών οργανώσεων βελτιώνει την αποτελεσματικότητα και την οργάνωση της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων. Οι συμπράξεις αυτές προωθούν καινοτόμες προσεγγίσεις όσον αφορά τη χρήση και την **αναδιανομή τροφίμων**, την βελτιστοποίηση της χρήσης πόρων και την **ελαχιστοποίηση της σπατάλης τροφίμων**. Η δημιουργία τέτοιων δεσμών βελτιώνει τη συνολική αποτελεσματικότητα (χρησιμοποίηση) των πόρων εντός της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων. Η αντιμετώπιση του προβλήματος της αναδιανομής του πλεονάσματος τροφίμων απαιτεί μια ολιστική προσέγγιση και τη συνεργασία όλων των ενδιαφερόμενων μερών στην αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων. Το πρόβλημα είναι η πολυπλοκότητα της όλης διαδικασίας, καθώς δεν είναι δυνατόν να προβλεφθεί με ακρίβεια η ποσότητα του πλεονάσματος τροφίμων που θα παραχθεί. Με τον εντοπισμό των επιχειρήσεων που έχουν πλεόνασμα τροφίμων, είναι δυνατή η δημιουργία στοχευμένων σχεδίων για την ανάκτηση του πλεονάσματος τροφίμων, την αναδιανομή και τη μείωση των αποβλήτων.

Η **διαχείριση των δωρεών τροφίμων** είναι πολύ σημαντική για τη διασφάλιση της αποτελεσματικής διανομής και τη μείωση των αποβλήτων. Οι εταιρικές σχέσεις με τράπεζες τροφίμων, φιλανθρωπικά ιδρύματα και άλλους σχετικούς οργανισμούς είναι απαραίτητες για τον αποτελεσματικό συντονισμό.



Επιπλέον, η εταιρεία ή ο οργανισμός θα πρέπει να θεσπίσει **τυποποιημένες διαδικασίες λειτουργίας (ΤΔΛ)** για τον χειρισμό, την αποθήκευση και τη διανομή δωρεών τροφίμων και να εφαρμόζει αυστηρούς μηχανισμούς παρακολούθησης και αξιολόγησης της ποσότητας, της ποιότητας και της χρήσης των δωρεών τροφίμων. Τέλος, θα πρέπει να διενεργηθεί αξιολόγηση των επιπτώσεων της μείωσης της σπατάλης τροφίμων και της αποτελεσματικότητας της διαδικασίας διανομής των δωρεών τροφίμων. Οι πιο συνηθισμένοι λόγοι για το πλεόνασμα τροφίμων στην προετοιμασία γευμάτων είναι η υπερπαραγωγή, ο λανθασμένος υπολογισμός, ο ποιοτικός έλεγχος και το ανθρώπινο λάθος. Οι παραπάνω παράγοντες καταδεικνύουν ελλείψεις στον προγραμματισμό, τον συντονισμό και την ακρίβεια στην προετοιμασία των γευμάτων. Επομένως, ο σωστός προγραμματισμός γευμάτων μπορεί να μειώσει σημαντικά την εμφάνιση πλεονάσματος τροφίμων.

Το πλεόνασμα τροφίμων θα πρέπει να κατηγοριοποιείται ανά είδος, π.χ. φρούτα, λαχανικά, γαλακτοκομικά προϊόντα, δημητριακά ή έτοιμα γεύματα. Αυτή η κατηγοριοποίηση βοηθά στην καλύτερη κατανόηση της φύσης των πλεονασμάτων τροφίμων και διευκολύνει τη



στοχευμένη αναδιανομή. Οι πιο συνηθισμένοι τύποι πλεονασμάτων τροφίμων από τους τομείς Ho.Re.Ca. , σούπερ μάρκετ και άλλες αλυσίδες τροφίμων είναι: **ευπαθή τρόφιμα, μη αλλοιώσιμα τρόφιμα, έτοιμα γεύματα, προϊόντα αρτοποιίας, πλεονάζοντα συστατικά και πλεονάζον απόθεμα.**

Μια συστηματική μέθοδος προσδιορισμού, επικοινωνίας του σκοπού και επιλογής της εταιρείας χρησιμοποιείται για την επιτυχή συμμετοχή **εταιρειών που έχουν πλεόνασμα τροφίμων** και είναι πρόθυμες και ικανές να συμβάλουν στις δραστηριότητες αναδιανομής πλεονάσματος τροφίμων. Αυτή η στρατηγική συνεργασίας συμβάλλει στη δημιουργία ενός ισχυρού δικτύου πλεονασματικών επιχειρήσεων τροφίμων και διασφαλίζει ένα πιο δίκαιο, βιώσιμο και χωρίς απόβλητα σύστημα τροφίμων, μειώνοντας παράλληλα την πείνα και συμβάλλοντας στην προστασία του περιβάλλοντος.



Η ευθύνη για τον εντοπισμό εταιρειών που έχουν πλεόνασμα τροφίμων στις επιχειρήσεις Ho.Re.Ca., τα σούπερ μάρκετ και οι αλυσίδες τροφίμων συνήθως ανήκει σε φιλανθρωπικές οργανώσεις, τράπεζες τροφίμων, μη κερδοσκοπικούς κυβερνητικούς οργανισμούς (ΜΚΟ) ή άλλους φορείς που εμπλέκονται στην ανάκτηση και αναδιανομή τροφίμων.

Ένας από τους σημαντικότερους παράγοντες στην **επιλογή των εταιρειών** που έχουν πλεόνασμα τροφίμων είναι η συμμόρφωση με την αυστηρή **ασφάλεια των τροφίμων και τους κανονισμούς υγιεινής** για τη διασφάλιση της ποιότητας και της ασφάλειας των δωρηθέντων τροφίμων. **Απαιτείται επίσης διαφάνεια** όσον αφορά τις διαδικασίες παρασκευής, την προέλευση των συστατικών και τα πρόσθετα και συντηρητικά που χρησιμοποιούνται.

Για να διασφαλιστεί η **ασφάλεια και η αποδοχή των δωρεών τροφίμων**, είναι ζωτικής σημασίας να προσδιοριστούν και να χαρτογραφηθούν τα κριτήρια ποιότητας για το πλεόνασμα τροφίμων από τον Ho.Re.Ca. τομέα, τα σούπερ μάρκετ και άλλες αλυσίδες τροφίμων. Με την εφαρμογή ισχυρών διαδικασιών για τον εντοπισμό και την καταγραφή παραμέτρων ποιότητας, οι φιλανθρωπικές οργανώσεις, οι τράπεζες τροφίμων και οι μη κυβερνητικές οργανώσεις μπορούν να διασφαλίσουν ότι το πλεόνασμα τροφίμων από τις επιχειρήσεις Ho.Re.Ca. Ο , τα σούπερ μάρκετ και άλλες αλυσίδες τροφίμων πληρούν τα απαιτούμενα πρότυπα ασφάλειας και ποιότητας για αναδιανομή σε όσους έχουν ανάγκη.



Η ασφάλεια των τροφίμων είναι θεμελιώδης για την ποιότητά τους και εισήχθη ως όρος για την αύξηση της εμπιστοσύνης των καταναλωτών στα τρόφιμα που καταναλώνουν. Αναφέρεται στις συνθήκες και τις διαδικασίες χειρισμού, παρασκευής και αποθήκευσης τροφίμων κατά τρόπο που αποτρέπει τη μόλυνσή τους και, συνεπώς, μειώνει την πιθανότητα τροφιογενών ασθενειών.

Προχωρώντας πέρα από την επισιτιστική ασφάλεια μέσω της επιδίωξης της διατροφικής ασφάλειας, η οποία αναφέρεται στην ανάγκη να έχουν όλοι οι άνθρωποι πρόσβαση σε τρόφιμα. Στο Παγκόσμιο Οικονομικό Φόρουμ για τη Διατροφή στη Ρώμη το 1996, συνήχθη το συμπέρασμα ότι **η επισιτιστική ασφάλεια** επιτυγχάνεται όταν όλοι οι άνθρωποι ανά πάσα στιγμή έχουν επαρκείς ποσότητες ασφαλών και θρεπτικών τροφίμων για να καλύψουν τις διατροφικές τους ανάγκες και να ζήσουν δραστήρια και υγιή ζωή.

Τα τρόφιμα θεωρούνται ασφαλή για ανθρώπινη κατανάλωση εάν δεν έχουν δυσμενείς επιπτώσεις στην ανθρώπινη υγεία όταν καταναλώνονται όπως προβλέπεται. Το πρώτο βήμα είναι η ανάπτυξη ολοκληρωμένων κατευθυντήριων γραμμών ποιότητας που περιγράφουν συγκεκριμένες παραμέτρους για την αξιολόγηση της ποιότητας του πλεονάσματος τροφής. Σημαντικοί παράγοντες περιλαμβάνουν **την εμφάνιση, την υφή, την οσμή, τη γεύση, την ακεραιότητα της συσκευασίας, την ημερομηνία λήξης και τυχόν νομικές απαιτήσεις**. Η δημιουργία κατευθυντήριων γραμμών για την ποιότητα απαιτεί συνεργασία με εμπειρογνώμονες στον τομέα της ασφάλειας των τροφίμων, ρυθμιστικές αρχές και ενδιαφερόμενους φορείς του τομέα/βιομηχανίας για τον καθορισμό ισχυρών και σχετικών ποιοτικών παραμέτρων. Για την προστασία των συμφερόντων των καταναλωτών και τη διασφάλιση της καλύτερης δυνατής ενημέρωσης, χρησιμοποιούνται διάφοροι μηχανισμοί, όπως **νομικοί κανονισμοί, συχνοί έλεγχοι, σαφέστερη επισήμανση των τροφίμων και εισαγωγή ενός συστήματος ασφάλισης**, όλα με στόχο τη βελτίωση της ποιότητας των τροφίμων.

Τα συστήματα διασφάλισης ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων μπορεί να είναι υποχρεωτικά (π.χ. HACCP - Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου) ή προαιρετικά (ISO 22000 - Διεθνής Οργανισμός Τυποποίησης, IFS - Διεθνές Πρότυπο Τροφίμων και BRC - British Retail Consortium). Το HACCP είναι μια διεθνώς δεσμευτική, συστηματική μέθοδος για τον εντοπισμό, την αξιολόγηση και τον έλεγχο των κινδύνων των τροφίμων που ενσωματώνεται σε όλα τα άλλα συστήματα ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων. Η σειρά προτύπων ISO 22000 προέκυψε από την ανάγκη της βιομηχανίας τροφίμων να δημιουργήσει ένα διεθνές πρότυπο



που είναι αποδεκτό και αναγνωρισμένο σε όλες τις χώρες και ασχολείται με τη διαχείριση της ασφάλειας των τροφίμων σε ολόκληρη την αλυσίδα "από το χωράφι στο πιρούνι". Το πρότυπο IFS αναπτύχθηκε από γερμανικές, γαλλικές και ιταλικές αλυσίδες λιανικής πώλησης για τον έλεγχο των κατασκευαστών μεγάλων εμπορικών σημάτων αλυσίδων λιανικής πώλησης. Συνδυάζει τις αρχές του HACCP με τις απαιτήσεις του συστήματος διαχείρισης ποιότητας και τις απαιτήσεις υγιεινής. Το τεχνικό πρότυπο BRC αναπτύχθηκε για να βοηθήσει τους λιανοπωλητές να εκπληρώσουν τις νομικές υποχρεώσεις τους για την προστασία των καταναλωτών. **Ο παγκόσμιος οργανισμός ομπρέλα που είναι υπεύθυνος για την ασφάλεια των τροφίμων είναι η Επιτροπή Codex Alimentarius (CAC).**

Για να διασφαλιστεί ότι τα τρόφιμα που διανέμονται από τις ΜΚΟ είναι ασφαλή, θρεπτικά και καλής ποιότητας, η διαχείριση της ποιότητας είναι απαραίτητη. **Με την εφαρμογή ορθής διαχείρισης της ποιότητας**, οι ΜΚΟ μπορούν να βελτιώσουν την ασφάλεια, τη θρεπτική αξία και τη συνολική ποιότητα του πλεονάσματος τροφίμων που διανέμουν.

Οι δωρητές τροφίμων μπορούν να δωρίσουν τρόφιμα μέσω μεσαζόντων στην αλυσίδα δωρεάς πλεονασματικών τροφίμων ή απευθείας στους τελικούς καταναλωτές, όπως φαίνεται στο **σχήμα 2**.



Εικόνα 2. Αναπαράσταση δωρεάς τροφίμων α) μέσω μεσάζοντα, β) απευθείας (Πηγή: Υπουργείο Γεωργίας της Δημοκρατίας της Κροατίας)



Οι βασικοί παράγοντες για τη διαχείριση της ποιότητας σε μη κερδοσκοπικούς οργανισμούς που διανέμουν πλεόνασμα τροφίμων είναι:

Προετοιμασία πρωτοκόλλων ασφάλειας τροφίμων

Τα πρωτόκολλα ασφάλειας των τροφίμων πρέπει να θεσπίζονται και να εφαρμόζονται σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς και συστάσεις. Αυτό περιλαμβάνει τη διασφάλιση ότι το πλεόνασμα τροφίμων χειρίζεται, αποθηκεύεται και μεταφέρεται σωστά, ώστε να αποτρέπεται η μόλυνση και να διασφαλίζεται η ασφάλεια του πλεονάσματος τροφίμων.

Διενέργεια αξιολόγησης προμηθευτή

Η αξιολόγηση των προμηθευτών περιλαμβάνει την αξιολόγηση και την επιλογή των παραγωγών και των διανομέων πλεονασμάτων τροφίμων με βάση τη συμμόρφωσή τους με τα πρότυπα ασφάλειας τροφίμων, τις διαδικασίες διασφάλισης ποιότητας και τη συμμόρφωση με τους κανονισμούς.

Διεξαγωγή ποιοτικών ελέγχων

Η καθιέρωση διαδικασίας ποιοτικού ελέγχου για την επαλήθευση του πλεονάσματος τροφίμων που παραλαμβάνονται μπορεί να περιλαμβάνει οπτικές επιθεωρήσεις, παρακολούθηση της θερμοκρασίας και οργανοληπτικές αξιολογήσεις για την ανίχνευση σημείων αλλοίωσης, μόλυνσης ή προβλημάτων ποιότητας.

Σωστή αποθήκευση και χειρισμός κατά προτεραιότητα

Η σωστή αποθήκευση και ο χειρισμός των τροφίμων θα πρέπει να εφαρμόζονται για την πρόληψη της βλάβης ή της αποσύνθεσης των τροφίμων. Πρέπει να προβλέπονται επαρκείς εγκαταστάσεις αποθήκευσης και εξοπλισμός και πρέπει να διασφαλίζεται ότι τα τρόφιμα αποθηκεύονται στη σωστή θερμοκρασία, οργανώνονται κατάλληλα και προστατεύονται από επιβλαβείς οργανισμούς, διασταυρούμενη μόλυνση και άλλους παράγοντες που θα μπορούσαν να επηρεάσουν την ποιότητά τους.



Παρακολούθηση των ημερομηνιών λήξης και ανάλωσης «κατά προτίμηση πριν από

Η τακτική παρακολούθηση και διαχείριση της διάρκειας ζωής και των ημερομηνιών λήξης (Σχήμα 3) των πλεονασματικών τροφίμων/πρώτων υλών είναι απαραίτητη. Δώστε προτεραιότητα στη διανομή με βάση την υπολειπόμενη διάρκεια ζωής για να διασφαλίσετε ότι οι παραλήπτες λαμβάνουν τρόφιμα που εξακολουθούν να βρίσκονται εντός της αποδεκτής περιόδου κατανάλωσης.



Φιγούρα 3: Επισήμανση τροφίμων



Δημιουργία τυποποιημένων διαδικασιών λειτουργίας (SOP)

Είναι σημαντικό να αναπτυχθούν τυποποιημένες διαδικασίες λειτουργίας (SOPs) για διάφορες πτυχές της διανομής πλεονάσματος τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της παραλαβής, της διαλογής, της αποθήκευσης και της διανομής τροφίμων. Οι SOPs μπορούν να βοηθήσουν στη διατήρηση της συνέπειας και να παρέχουν καθοδήγηση στους εθελοντές και το προσωπικό που συμμετέχουν στη διανομή.

Κατάρτιση και εκπαίδευση προσωπικού και εθελοντών

Η ολοκληρωμένη εκπαίδευση του προσωπικού και των εθελοντών στην ασφάλεια των τροφίμων, τη διαχείριση της ποιότητας και τις ορθές πρακτικές χειρισμού τροφίμων μπορεί να βοηθήσει να διασφαλιστεί ότι όλοι όσοι εμπλέκονται στη διαδικασία διανομής κατανοούν τους ρόλους, τις ευθύνες και τις βέλτιστες πρακτικές τους.

Διατήρηση τεκμηρίωσης και ιχνηλασιμότητας

Είναι σημαντικό να τηρούνται λεπτομερή αρχεία των συναλλαγών πλεονασματικών τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων πληροφοριών σχετικά με τον δωρητή, την ποσότητα που παραλήφθηκε, την ημερομηνία διανομής και τις πληροφορίες για τον παραλήπτη. Αυτή η τεκμηρίωση επιτρέπει την ιχνηλασιμότητα και επιτρέπει την επίλυση πιθανών προβλημάτων ή ανακλήσεων.

Ανατροφοδότηση από τους παραλήπτες

Θα πρέπει να τεθούν σε εφαρμογή μηχανισμοί για τη λήψη ανατροφοδότησης από τους αποδέκτες σχετικά με την ποιότητα και την καταλληλότητα του πλεονάσματος τροφίμων που προμηθεύεται.

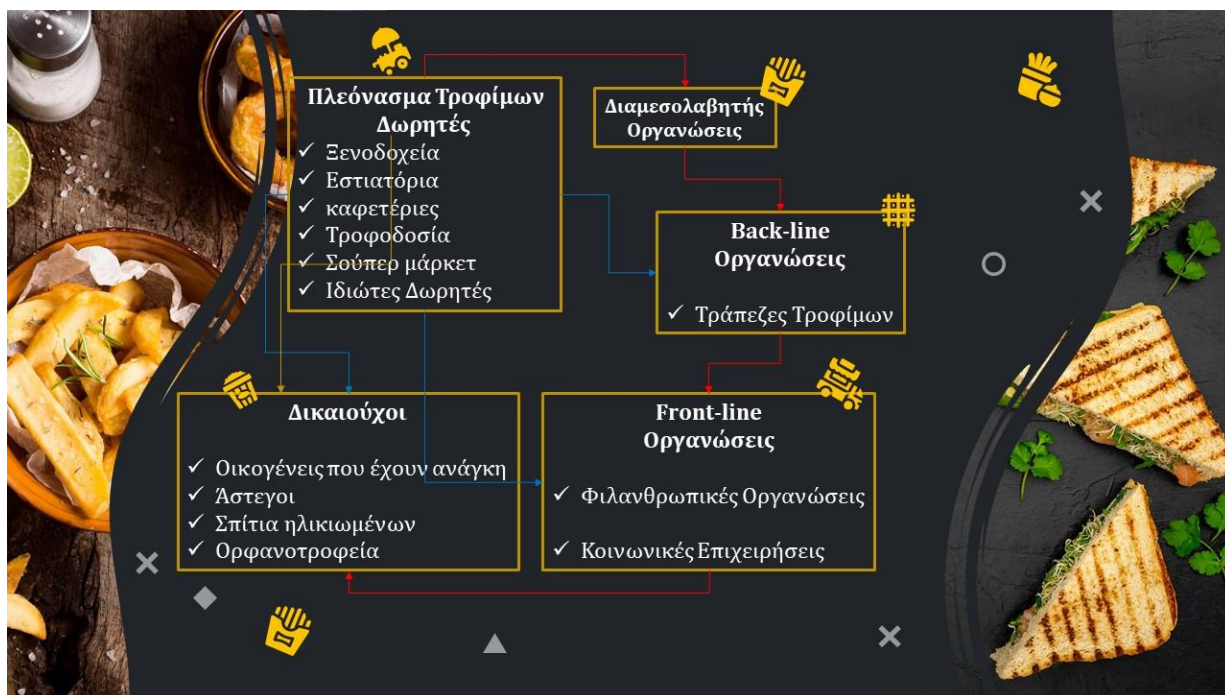
Ποιος είναι υπεύθυνος για τα τρόφιμα που δωρίζονται; Ο δωρητής τροφίμων είναι υπεύθυνος για την ασφάλεια των τροφίμων έως ότου τα τρόφιμα συλλεχθούν από ενδιάμεσο φορέα στην αλυσίδα δωρεάς τροφίμων ή, σε περίπτωση άμεσης δωρεάς, από τον τελικό αποδέκτη. Ο μεσάζοντας στην αλυσίδα δωρεάς τροφίμων είναι υπεύθυνος για την ασφάλεια των τροφίμων από τη στιγμή που τα τρόφιμα συλλέγονται από τον δότη έως τη διανομή τους στον τελικό αποδέκτη.

Ο καθορισμός του πληθυσμού-στόχου και της γεωγραφικής περιοχής όπου θα πραγματοποιηθεί η συλλογή και διανομή τροφίμων αποτελεί βασική στρατηγική στις δραστηριότητες του



φιλανθρωπικού έργου. Οι φιλανθρωπικές οργανώσεις τροφίμων είναι μη κερδοσκοπικές οργανώσεις που παρέχουν επισιτιστική βοήθεια σε άτομα που αντιμετωπίζουν επισιτιστική ανασφάλεια ή πείνα. Η επιλογή του πληθυσμού-στόχου και των γεωγραφικών περιοχών εξαρτάται από την αποστολή, το όραμα και τους διαθέσιμους οικονομικούς πόρους. Ορισμένες οργανώσεις επισιτιστικής βοήθειας επικεντρώνονται κυρίως στην εξυπηρέτηση συγκεκριμένων ομάδων ανθρώπων, όπως παιδιά, ηλικιωμένοι, πρόσφυγες, άστεγοι, άτομα με χαμηλά εισοδήματα ή άτομα με αναπηρίες. Η ετερογένεια του πληθυσμού-στόχου ασκεί πρόσθετη πίεση στις φιλανθρωπικές οργανώσεις.

Υπάρχουν διάφοροι τρόποι οργάνωσης της αναδιανομής των πλεονασμάτων τροφίμων εντός της ΕΕ, αλλά μπορούν γενικά να χωριστούν σε δύο κατηγορίες: οργανώσεις «backline» και «πρώτης γραμμής» (**Σχήμα 4**). Πρέπει να σημειωθεί ότι ορισμένοι οργανισμοί μπορούν να συνδυάζουν στοιχεία και των δύο κατηγοριών. Οι οργανισμοί backline λειτουργούν ως γέφυρα μεταξύ της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων και των οργανώσεων «πρώτης γραμμής». Συλλέγουν δωρεές τροφίμων από διάφορες πηγές, τηρώντας τους κανόνες και τους κανονισμούς για την υγιεινή, την ασφάλεια και την ενημέρωση των καταναλωτών. Στη συνέχεια, το διανέμουν δωρεάν ή με χαμηλό κόστος σε ένα δίκτυο ειδικευμένων και εγγεγραμμένων φιλανθρωπικών οργανώσεων. Οι εθελοντές ταξινομούν το φαγητό, ελέγχουν την ημερομηνία και την ποιότητά του και το συσκευάζουν για διανομή. Οι οργανώσεις πρώτης γραμμής έχουν άμεση επαφή με άτομα που χρειάζονται επισιτιστική βοήθεια και μπορούν επίσης να συλλέξουν δωρεές τροφίμων από διάφορες πηγές, ακολουθώντας τους ίδιους κανόνες και κανονισμούς με τους οργανισμούς backline. Αυτές οι οργανώσεις μπορούν να παρέχουν τρόφιμα που μπορούν να μαγειρευτούν στο σπίτι (π.χ. ζυμαρικά, λαχανικά, κονσερβοποιημένα προϊόντα κ.λπ.) ή έτοιμα προς κατανάλωση/έτοιμα γεύματα.



Εικόνα 4. Ροή ανακατανομής του πλεονάσματος τροφίμων

Οι φιλανθρωπικές οργανώσεις χρησιμοποιούν συχνά διάφορες μεθόδους για την παροχή επισιτιστικής βοήθειας, όπως τράπεζες τροφίμων, κυλικεία τροφίμων, συσσίτια, προγράμματα γευμάτων κ.λπ. Επιπλέον, η επιτυχής και επαρκής χρηματοδότηση αυτών των οργανώσεων είναι πολύ σημαντική. Το συνηθέστερο πρόβλημα που αντιμετωπίζουν οι φιλανθρωπικές οργανώσεις σε σχέση με την επισιτιστική βοήθεια είναι η αδυναμία εξασφάλισης επαρκούς χρηματοδότησης. Για το σκοπό αυτό, οι φιλανθρωπικές οργανώσεις μπορούν επίσης να συνεργαστούν με εξωτερικούς φορείς για να καταστήσουν τις πρωτοβουλίες τους βιώσιμες ή/και να ξεπεράσουν την αβεβαιότητα της χρηματοδότησής τους.

Πρότυπα για την ασφάλεια των τροφίμων και τις μεταφορές

Το **Πρότυπο Μεταφοράς Τροφίμων 1** για την ασφάλεια των τροφίμων καλύπτει τις γενικές διατροφικές ανάγκες, διασφαλίζοντας ότι ικανοποιούνται οι διατροφικές απαιτήσεις όσων έχουν ανάγκη. Το **πρότυπο μεταφοράς τροφίμων 2** για την ασφάλεια των τροφίμων αναφέρεται στην αποδοχή και την καταλληλότητα. Προκειμένου τα τρόφιμα να χρησιμοποιηθούν επιτυχώς και αποτελεσματικά στα σπίτια, πρέπει να είναι κατάλληλα και αποδεκτά από τους αποδέκτες. Ποιότητα και ασφάλεια τροφίμων ή **πρότυπο μεταφοράς τροφίμων 3** σημαίνει ότι τα τρόφιμα που παρέχονται είναι επαρκούς ποιότητας και κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση. Ο συντονισμός/διαχείριση της εφοδιαστικής αλυσίδας εμπίπτει στο **πρότυπο**



μεταφοράς τροφίμων 4, καθώς τα συστήματα που είναι έγκαιρα, διαφανή και αμερόληπτα συμβάλλουν στην αποτελεσματική διαχείριση των βασικών προϊόντων και των συναφών δαπανών. Το **πρότυπο μεταφοράς τροφίμων 5** αφορά τη διανομή και τη στόχευση όσον αφορά την ασφάλεια των τροφίμων. Η στοχευμένη διανομή τροφίμων είναι μια γρήγορη, αποτελεσματική, διαφανής, ασφαλής, αξιοπρεπής και κατάλληλη για την κατάσταση προσέγγιση.



Εικόνα 5. Ανασκόπηση προτύπων μεταφοράς τροφίμων

Η χρήση τροφίμων καλύπτεται από **το πρότυπο μεταφοράς τροφίμων 6** Ο χειρισμός, η προετοιμασία και η κατανάλωση τροφίμων γίνεται με υπεύθυνο και ασφαλή τρόπο. Και τα 6 πρότυπα παρουσιάζονται στο **σχήμα 5**.

Διαδικασία μεταφορών (transfer logistics) στη διαδικασία δωρεάς τροφίμων

Η διαδικασία των μεταφορών (logistics) στη διαδικασία δωρεάς τροφίμων περιλαμβάνει το σχεδιασμό, το συντονισμό και την εκτέλεση της μεταφοράς των δωρεών τροφίμων από τους δωρητές στους δικαιούχους οργανισμούς. Η αξιολόγηση της πιο αποτελεσματικής και οικονομικά αποδοτικής μεθόδου είναι το πρώτο βήμα για τον προγραμματισμό της μεταφοράς των δωρεών τροφίμων. Ο προγραμματισμός θα πρέπει να λαμβάνει υπόψη διάφορους παράγοντες, όπως η ποσότητα και το είδος του φαγητού, η απόσταση, τα χρονοδιαγράμματα παράδοσης και οι διαθέσιμοι πόροι.

Λαμβάνοντας υπόψη την ποσότητα και τον τύπο των τροφίμων, πρέπει να επιλέξετε τα κατάλληλα οχήματα. Για παράδειγμα, τα αλλοιώσιμα τρόφιμα απαιτούν οχήματα ψυγεία,



ενώ τα μη αλλοιώσιμα τρόφιμα μπορούν να μεταφέρονται με κανονικά οχήματα.

Η απόσταση μεταξύ των σημείων παραλαβής, των κέντρων διανομής και των τελικών καταναλωτών απαιτεί την επιλογή της βέλτιστης διαδρομής. Εάν είναι δυνατόν, μια συνεργασία με υπηρεσίες παράδοσης είναι περισσότερο φαίνεται να έχει θετικό αντίκτυπο. Οι τράπεζες τροφίμων και οι σχετικοί οργανισμοί (διανομείς τροφίμων) που εμπλέκονται στην ανάκτηση και αναδιανομή τροφίμων ενδέχεται να αντιμετωπίσουν διαφορετικές προκλήσεις που σχετίζονται με τη μεταφορά τροφίμων ανάλογα με τη γεωγραφική θέση και το εύρος παράδοσης, τους στόχους διαχείρισης, το χρονοδιάγραμμα και τη συχνότητα της ζήτησης. Η αποδοτικότητα της μεταφοράς τροφίμων αποτελεί βασικό παράγοντα σε θέματα σχεδιασμού δικτύων που επηρεάζουν μεγάλες περιοχές. Οι αποφάσεις διανομής τροφίμων επηρεάζονται επίσης από την ορθότητα και την ποιότητα των τροφίμων που φτάνουν στους αποδέκτες.

Οι δωρεές είναι συχνά παράτυπες και ανεπαρκείς για να καλύψουν τη ζήτηση. Ως εκ τούτου, οι διανομείς τροφίμων πρέπει να κάνουν έναν συμβιβασμό μεταξύ της ισότητας (διασφαλίζοντας ότι όλοι όσοι έχουν ανάγκη έχουν ίσες πιθανότητες να εξυπηρετηθούν) και της αποτελεσματικότητας (εξυπηρετώντας όσο το δυνατόν περισσότερους ανθρώπους που έχουν ανάγκη). Επιπλέον, ένα από τα δύσκολα και σημαντικά καθήκοντα των διανομέων τροφίμων είναι να καταναείμουν τις ετερογενείς προμήθειες που λαμβάνουν.

Η αποθήκευση και η συντήρηση των δωρεών τροφίμων διαδραματίζει βασικό ρόλο στη μακρά αλυσίδα δραστηριοτήτων δωρεάς τροφίμων. Η σωστή αποθήκευση των δωρεών τροφίμων διασφαλίζει την ασφάλεια και την ποιότητα των τροφίμων και, ως εκ τούτου, την αποτελεσματική διανομή υγιεινών τροφίμων στους τελικούς καταναλωτές. Οι βασικές πρακτικές περιλαμβάνουν τον σωστό έλεγχο της θερμοκρασίας, τη διατήρηση της υγιεινής, την εναλλαγή του αποθέματος σύμφωνα με την αρχή FIFO (first-in, first-out) και την τήρηση των ημερομηνιών λήξης. Τεχνικές όπως η κατηγοριοποίηση, η επισήμανση και η κωδικοποίηση των τροφίμων επιτρέπουν την ακριβή παρακολούθηση επιλεγμένων αποθεμάτων.

Συνοψίζοντας, οι φορείς δωρεάς, συλλογής και διανομής τροφίμων πρέπει να λάβουν τα ακόλουθα σημαντικά μέτρα:

- ✓ Βεβαιωθείτε ότι εφαρμόζονται κατάλληλα πρότυπα και πρακτικές υγιεινής και ποιότητας στην αποθήκη.



✓ Εξηγήστε στον οργανισμό δότη όλες τις σχετικές πληροφορίες που απαιτούνται από τη νομοθεσία της ΕΕ σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, επιπλέον τυχόν εφαρμοστέων εθνικών νόμων.

✓ Εξετάστε το ενδεχόμενο αποδοχής μη διατηρημένων με απλή ψύξη, διατηρημένων με απλή ψύξη και κατεψυγμένων τροφίμων, εφόσον τα τρόφιμα μπορούν να αποθηκευτούν, να μεταφερθούν και να παραδοθούν με ασφάλεια σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.

✓ Διασφάλιση επαρκών προτύπων υγιεινής και ασφάλειας για τα οχήματα διανομής και διασφάλιση ότι είναι σε θέση να διατηρούν ψυκτική αλυσίδα.



Νομικός κανονισμός

Η πλήρης κατανόηση των σχετικών εθνικών και κοινοτικών κανονισμών και οδηγιών που σχετίζονται με τη δωρεά, τη συλλογή, τη μεταφορά, την αποθήκευση και τη διανομή τροφίμων είναι απαραίτητη για την έναρξη των κατάλληλων δραστηριοτήτων.

[Ο κανονισμός για τη γενική νομοθεσία για τα τρόφιμα - που εκδόθηκε το 2002 ως κανονισμός \(ΕΚ\) αριθ. 178/2002](#) - ορίζει γενικές νομικές υποχρεώσεις και απαιτήσεις για την ασφάλεια των τροφίμων στα κράτη μέλη. Καθορίζει επίσης κριτήρια για τον προσδιορισμό του κατά πόσον ένα τρόφιμο είναι «ασφαλές» ή όχι, ορίζει την ιχνηλασιμότητα και αναθέτει την ευθύνη για τη συμμόρφωση με τους κανονισμούς ασφάλειας των τροφίμων στους υπευθύνους επιχειρήσεων. Τον Ιανουάριο του 2006, η ΕΕ θέσπισε ένα νέο σύνολο κανονισμών για την ασφάλεια των τροφίμων.

Τα έγγραφα της ΕΕ και τα εθνικά έγγραφα που αφορούν τις περισσότερες επιχειρήσεις διατίθενται στους ακόλουθους συνδέσμους

ΕΕ

[European Commission: Food Donation](#)

[EU Platform on Food Losses and Food Waste: Recommendations for Action in Food Waste Prevention](#)

Σερβία

[Zakon o donacijama i humanitarnoj pomoći](#)



Zakon o porezu na dodatu vrednost

Κροατία

Zakon o hrani

Zakon o poljoprivredi

Pravilnik o doniranju hrane i hrane za životinje

Odluka o donošenju plana sprječavanja i smanjenja nastajanja otpada od hrane Republike Hrvatske za razdoblje od 2023. do 2028. godine

Obavijest komisije o smjernicama upravljanja sigurnošću hrane za djelatnosti maloprodaje hrane, uključujući donacije hrane

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2017.361.01.0001.01.HUN&toc=OJ:C:2017:361:TOC#ntr62-C_2017361HU.01000101-E0062

Commission Notice providing guidance on food safety management systems for food retail activities, including food donations 2020/C 199/01 C/2020/2941

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2020.199.01.0001.01.HUN&toc=OJ:C:2020:199:TOC

Ουγγαρία

A guide to preventing food waste in the food industry

https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/1218772/maradeknelkul_utmutato_ELELMISZERIPAR_webes.pdf/580e6f4d-b9b9-4756-02ce-0481970c3e05

A guide to preventing food waste in the commercial sector

Μετά την έγκριση των κατευθυντήριων γραμμών της ΕΕ, έχουν γίνει ορισμένες αλλαγές στους κανόνες υγιεινής των τροφίμων της ΕΕ για να διευκολυνθεί η μεταφορά περισσότερων τροφίμων. Για παράδειγμα, ο κανονισμός 2021/382 της Επιτροπής αποσαφηνίζει τον τρόπο με τον οποίο θα πρέπει να χρησιμοποιούνται η τελική ημερομηνία ανάλωσης και η ημερομηνία «ανάλωσης κατά προτίμηση πριν από», ιδίως όταν δωρίζονται τρόφιμα. Οι κατευθυντήριες γραμμές της ΕΕ καθορίζουν τις υποχρεώσεις ασφάλειας των τροφίμων που ισχύουν για όλες τις επιχειρήσεις που συμμετέχουν στην αναδιανομή τροφίμων. Σε αντίθεση με τις κατευθυντήριες γραμμές, οι οποίες δεν έχουν νομική ισχύ, οι κανονισμοί έχουν ισχύ νόμου. Εκτός από τις οδηγίες της ΕΕ, η αναδιανομή τροφίμων υπόκειται στην εθνική νομοθεσία για την ασφάλεια των τροφίμων.

Μια τυποποιημένη διαδικασία λειτουργίας (SOP) είναι ένα έγγραφο που παρέχει σαφείς και λεπτομερείς οδηγίες για την ομοιόμορφη και αποτελεσματική εκτέλεση μιας συγκεκριμένης εργασίας ή λειτουργίας. Οι SOP είναι σημαντικές για τη διασφάλιση της συνέπειας, την



αποφυγή παρεξηγήσεων, τη συμμόρφωση με τις νομικές απαιτήσεις και την αύξηση της παραγωγικότητας και της ασφάλειας.

Οι κατάλληλες ΤΔΛ αφορούν την ασφάλεια των τροφίμων, τις διαδικασίες χειρισμού, τον έλεγχο της θερμοκρασίας των τροφίμων, την ιχνηλασιμότητα των τροφίμων και τις ειδικές απαιτήσεις τεκμηρίωσης. Η αυστηρή εφαρμογή των προετοιμασμένων SOPs που σχετίζονται με την ασφάλεια των τροφίμων σύμφωνα με τους εθνικούς και κοινοτικούς κανονισμούς διασφαλίζεται μέσω ελέγχων υγιεινής, αρχών HACCP, συστημάτων ιχνηλασιμότητας, διαχείρισης αλλεργιογόνων και κατάλληλες τεχνικές χειρισμού για την πρόληψη τροφιογενών ασθενειών και τη διασφάλιση της πιο σημαντικής πτυχής - της πλήρους ασφάλειας των δωρεών τροφίμων

Επιπλέον υλικό για μελέτη:

[Standard Operating Procedure Example](#) (Primjer standardnog radnog postupka)

[Standard Operating Procedure Template](#) (Predložak standardnog operativnog postupka)

Γλωσσάριο

Προϊόντα αρτοποιίας - περιλαμβάνουν ψωμί, ψωμάκια, μπισκότα, πίτες, αρτοσκευάσματα και muffins, συνήθως παρασκευάζονται από αλεύρι ή γεύμα που προέρχεται από κάποια μορφή σιτηρών.

Ημερομηνία λήξης κατά προτίμηση πριν από την ημερομηνία λήξης - η ημέρα ή ο μήνας πριν από τον οποίο πρέπει να καταναλωθεί ή να πιει φαγητό ή ποτό. η ημερομηνία μετά την οποία τα τρόφιμα ή τα ποτά αρχίζουν να χάνουν την ποιότητα ή τη γεύση τους ([Λεξικό Cambridge](#))

Φιλανθρωπία - ένας οργανισμός σκοπός του οποίου είναι να δώσει χρήματα, τρόφιμα ή βοήθεια σε όσους το χρειάζονται ή να πραγματοποιήσει δραστηριότητες όπως ιατρική έρευνα που θα βοηθήσει ανθρώπους που έχουν ανάγκη και όχι να αποκομίσει κέρδος ([Λεξικό Cambridge](#))

Δωρεά – χρήματα ή αγαθά που δίνονται για να βοηθήσουν ένα άτομο ή έναν οργανισμό, ή η πράξη της προσφοράς τους ([Λεξικό Cambridge](#))

Ημερομηνία λήξης – η ημερομηνία που αναγράφεται στο δοχείο ενός αντικειμένου προς πώληση, ειδικά τροφίμων ή φαρμάκων, μετά την οποία το αντικείμενο δεν μπορεί πλέον να



πωληθεί και δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί ([λεξικό Cambridge](#))

HACCP – Η ανάλυση κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) είναι ένα σύστημα που εντοπίζει, αξιολογεί και ελέγχει τους κινδύνους για την ασφάλεια των τροφίμων. Εφαρμόζεται από τις επιχειρήσεις τροφίμων για να εξασφαλίσει την ασφαλή παραγωγή, αποθήκευση και μεταφορά των τροφίμων. ([ορισμός της EFSA](#))

Ευπαθή (ευπαθή τρόφιμα) - είναι τρόφιμα που χαλάζουν εύκολα, αποσυντίθενται ή καθίστανται μη ασφαλή για κατανάλωση εάν δεν διατηρούνται σε μια συγκεκριμένη θερμοκρασία. Αυτά τα τρόφιμα πρέπει να αποθηκεύονται σωστά και να διατηρούνται στο ψυγείο ή στην κατάψυξη. Τα ευπαθή τρόφιμα μπορούν επίσης να ονομαστούν φρέσκα τρόφιμα ή τρόφιμα που πρέπει να διατηρούνται κρύα και τρόφιμα που πρέπει να αποθηκεύονται αμέσως. Τα ευπαθή τρόφιμα περιλαμβάνουν κρέατα, πουλερικά, ψάρια, γαλακτοκομικά, ακόμη και μαγειρεμένα υπολείμματα. ([λεξικό Cambridge](#))

Μη ευπαθή τρόφιμα - μπορούν να αποθηκευτούν σε ένα ντουλάπι ή σε θερμοκρασία δωματίου χωρίς να χρειάζεται να ανησυχείτε για επικείμενη αλλοίωση. Τα μη ευπαθή τρόφιμα μπορούν επίσης να ονομαστούν τρόφιμα που είναι μακράς διάρκειας, τρόφιμα στο ράφι ή τρόφιμα που δεν χρειάζεται να διατηρούνται κρύα. Τα μη ευπαθή τρόφιμα περιλαμβάνουν φυτικόβούτυρο, ρύζι, κονσερβοποιημένα φρούτα και λαχανικά, κράκερ και σάλτσα ζυμαρικών σε βάζο. ([λεξικό Cambridge](#))

Έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα – Τρόφιμα που προορίζονται από τον παραγωγό για άμεση κατανάλωση χωρίς την ανάγκη μαγειρέματος ή άλλης επεξεργασίας ([ορισμός EFSA](#)).

Παραλήπτης - ένα άτομο που λαμβάνει κάτι ([λεξικό Cambridge](#))

Διάρκεια ζωής – το χρονικό διάστημα κατά το οποίο ένα προϊόν, ειδικά τρόφιμα, μπορεί να διατηρηθεί σε ένα κατάστημα πριν γίνει πολύ παλιό για να πωληθεί ή να χρησιμοποιηθεί ([λεξικό Cambridge](#))

Πλέονασμα - (ένα ποσό που είναι) περισσότερο από ό, τι χρειάζεται ([λεξικό Cambridge](#))

Ιχνηλασιμότητα - Η ικανότητα παρακολούθησης της διαδρομής ενός τροφίμου ή συστατικού σε όλα τα στάδια παραγωγής, μεταποίησης και διανομής ([ορισμός EFSA](#)).

Χρησιμοποιήστε το σε – μια ημερομηνία που είναι τυπωμένη σε ένα δοχείο τροφίμων, φαρμάκων κ.λπ. για να δείξετε ότι μπορεί να μην είναι ασφαλές να το χρησιμοποιήσετε μετά τη συγκεκριμένη ημερομηνία ([λεξικό Cambridge](#))

Εθελοντής - ένα άτομο που κάνει κάτι, ειδικά βοηθώντας άλλους ανθρώπους, πρόθυμα και χωρίς να αναγκάζεται ή να πληρώνεται για να το κάνει ([λεξικό Cambridge](#))



Βιβλιογραφία:

1. EU Platform on Food Losses and Food Waste (2019). Recommendations for Action
2. European Commission (2018). EU guidelines on food donation (2017/C 361/01), Official Journal of the European Union
3. European Commission. (2019). Study on food donation and food waste prevention in the EU.
https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_eu-actions_study_food_donation_2019_en.pdf
4. European Commission. (2020). COMMISSION NOTICE providing guidance on food safety management systems for food retail activities, including food donations (2020/C 199/01). Official Journal of the European Union, 57.
5. European Commission. (2020, June 12). 2020/C 199/01 - Commission Notice providing guidance on food safety management systems for food retail activities, including food donations. Official Journal of the European Union, 63. Retrieved from
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2020:199:FULL&from=EN>
6. European Commission. (2022, September 16). Commission Notice on the implementation of food safety management systems covering Good Hygiene Practices and procedures based on the HACCP principles, including the facilitation/flexibility of the implementation in certain food businesses 2022/C 355/01. Official Journal of the European Union, 65. Retrieved 8 11 2023 from
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=OJ%3AC%3A2022%3A355%3AFULL>
7. European Committee for Standardization. (2020). EN 12875:2020 - Foodstuffs - Determination of nitrite content. <https://www.en-standard.eu/csn-en-12875-foodstuffs-determination-of-nitrite-content/>
8. Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2018). Food loss and waste reduction: A guide for foodservice establishments.
<http://www.fao.org/3/i8294en/i8294EN.pdf>
9. Food and Drug Administration. (2020). Food Safety Modernization Act (FSMA).
<https://www.fda.gov/food/food-safety-modernization-act-fsma>
10. Food Banks BC . (2018). Perishable Food Recovery: A Step-by-Step Guide. Retrieved from kamloopsfoodbank: <https://www.kamloopsfoodbank.org/wp-content/themes/food-bank/pdf/food-recovery-manual.pdf>
11. Food Waste Reduction Alliance. (2016). Best practices and emerging solutions toolkit: A guide to reducing food waste through donation. <https://fprr.ca/wp-content/uploads/2019/08/FWRA-Toolkit.pdf>
12. FoodDrinkEurope, EuroCommerce, FEBA . (2016). Every Meal Matters: Food Donation Guidelines. Retrieved August 11, 2023, from https://www.fooddrinkeurope.eu/wp-content/uploads/2021/09/6194-FoodDrink-Europe-Every_Meal_Matters-1.pdf





13. FoodDrinkEurope. (2017). Guidance on food donation and food waste prevention in the food and drink industry. https://www.fooddrinkeurope.eu/uploads/publications_documents/Food_Donation_Study.pdf
14. Garcia-Garcia, G., Woolley, E., Rahimifard, S., Colwill, J., White, R., & Needham, L. (2017). A methodology for sustainable management of food waste. Waste and Biomass Valorization, 8(6), 2209-2227. https://29september.eurofoodbank.org/wp-content/uploads/2020/09/Infographics_EN.pdf in Food Waste Prevention https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-05/fs_eu-actions_action_platform_key-rcmnd_en.pdf
15. International Organization for Standardization. (2020). ISO 22000:2018 - Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain. <https://www.iso.org/standard/65464.html>
16. International Organization for Standardization. (2020). ISO 9001:2015 - Quality management systems - Requirements. <https://www.iso.org/standard/62085.html>
17. Ministry of agriculture of Croatia – <https://poljoprivreda.gov.hr/istaknute teme/hrana-111/spriecavanje-nastanka-otpada-od-hrane/222>
18. National Restaurant Association. (2021). ServSafe: Food safety training and certification. <https://www.servsafe.com/>
19. Nitzsche, P., Simba, A., & Gourmelon, G. (2020). Analyzing the drivers of food waste generation in the hospitality sector: A case study of hotel restaurants. Sustainability, 12(9), 3586. doi:10.3390/su12093586
20. Ockerman, H. W., & Basu, L. (2017). Encyclopedia of meat sciences (2nd ed.). Academic Press.
21. Oragui, D. (2023, August 6). How to Create an Effective Standard Operating Procedure (SOP). Retrieved from Helpjuice: <https://helpjuice.com/blog/standard-operating-procedure>
22. World Resources Institute. (2019). The business case for reducing food loss and waste: Catering and restaurants. <https://www.wri.org/research/business-case-reducing-food-loss-and-waste-catering-and-restaurants>



Παρουσίαση



ReS-Food

Προκλήσεις στη διανομή των πλεοναζόντων τροφίμων στο πλαίσιο της διαδικασίας δωρεάς τροφίμων

MODULE 1 - ΠΛΕΟΝΑΣΜΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ανθρωπιστικές οργανώσεις



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

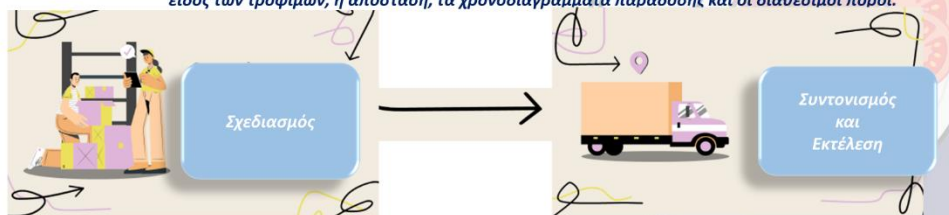
Αριθμός έργου: 2022-1-RS01-KA220-VET-000088446
www.facebook.com/resfoodproject
www.res-food.eu



ReS-Food

Η διοικητική μέριμνα μεταφοράς στη διαδικασία δωρεάς τροφίμων περιλαμβάνει το **σχεδιασμό, το συντονισμό και την εκτέλεση της μεταφοράς** των δωρεών τροφίμων από τους δωρητές στους οργανισμούς-παραλήπτες. Η αξιολόγηση της πιο αποτελεσματικής και οικονομικά αποδοτικής μεθόδου είναι το πρώτο βήμα στον προγραμματισμό της μεταφοράς των δωρεών τροφίμων.

Ο **σχεδιασμός** πρέπει να λαμβάνει υπόψη διάφορους παράγοντες, όπως η **ποσότητα και το είδος των τροφίμων, η απόσταση, τα χρονοδιαγράμματα παράδοσης και οι διαθέσιμοι πόροι**.



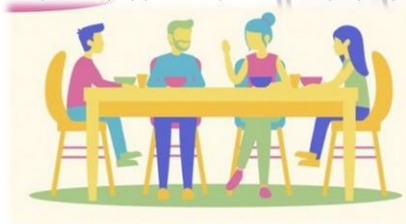
Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Αριθμός έργου: 2022-1-RS01-KA220-VET-000088446
www.facebook.com/resfoodproject
www.res-food.eu



ReS-Food

Η απόσταση μεταξύ των σημείων παραλαβής, των κέντρων διανομής και των τελικών καταναλωτών απαιτεί **βελτιστοποίηση της διαδρομής**. Εάν είναι δυνατόν, η συνεργασία με υπηρεσίες παράδοσης είναι κάτι παραπάνω από ευπρόσδεκτη. Οι **τράπεζες τροφίμων και οι σχετικοί οργανισμοί** (διανομείς τροφίμων) που ασχολούνται με την **ανάκτηση και την αναδιανομή τροφίμων** ενδέχεται να αντιμετωπίζουν διαφορετικές προκλήσεις που σχετίζονται με τη μεταφορά τροφίμων, ανάλογα με τη γεωγραφική θέση και το εύρος παράδοσης, τους στόχους διαχείρισης, το χρονικό πλαίσιο και τη συχνότητα της ζήτησης. Η **αποτελεσματικότητα της μεταφοράς τροφίμων** αποτελεί βασικό παράγοντα σε θέματα σχεδιασμού δικτύων που επηρεάζουν μεγάλες περιοχές. Οι αποφάσεις διανομής τροφίμων επηρεάζονται επίσης από την ορθότητα και την ποιότητα των τροφίμων που φθάνουν στους παραλήπτες.

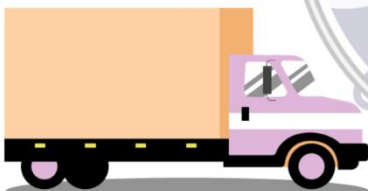


Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Αριθμός έργου: 2022-1-RS01-KA220-VET-000088446
www.facebook.com/resfoodproject
www.res-food.eu



Λαμβάνοντας υπόψη την ποσότητα και το είδος των τροφίμων, πρέπει να **επιλέξετε τα κατάλληλα οχήματα**. Για παράδειγμα, τα ευαλλοίωτα τρόφιμα απαιτούν **ψυγεία**, ενώ τα μη ευαλλοίωτα τρόφιμα μπορούν να μεταφέρονται με **κανονικά οχήματα**.



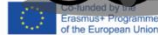
Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union
Αριθμός έργου: 2022-1-RS0 1-KA220-VET-000088446
www.facebook.com/resfoodproject
www.res-food.eu



Οι δωρεές είναι συχνά ακανόνιστες και ανεπαρκείς για να καλύψουν τη ζήτηση!

Ως εκ τούτου, οι διανομές τροφίμων πρέπει να κάνουν έναν συμβιβασμό μεταξύ της **ισότητας** (εξασφαλίζοντας ότι όλοι όσοι έχουν ανάγκη έχουν ίσες πιθανότητες να εξυπηρετηθούν) και της **αποτελεσματικότητας** (εξυπηρετώντας όσο το δυνατόν περισσότερους ανθρώπους που έχουν ανάγκη).

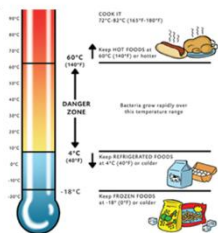
Επιπλέον, ένα από τα **δύσκολα και σημαντικά καθήκοντα των διανομέων τροφίμων** είναι η κατανομή των **ετερογενών προμηθειών που λαμβάνουν**.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union
Αριθμός έργου: 2022-1-RS0 1-KA220-VET-000088446
www.facebook.com/resfoodproject
www.res-food.eu



Η **αποθήκευση και η συντήρηση** των τροφίμων που δωρίζονται διαδραματίζει βασικό ρόλο στη μακρά αλυσίδα των δραστηριοτήτων δωρεάς τροφίμων. Η σωστή αποθήκευση των δωρηθέντων τροφίμων διασφαλίζει την **ασφάλεια και την ποιότητα** των τροφίμων και συνεπώς την **αποτελεσματική διανομή υγιεινών τροφίμων στους τελικούς καταναλωτές**. Οι βασικές πρακτικές περιλαμβάνουν τον κατάλληλο **έλεγχο της θερμοκρασίας, τη διατήρηση της υγιεινής, την εναλλαγή των αποθεμάτων σύμφωνα με την αρχή FIFO (first-in, first-out)** και την τήρηση των **ημερομηνιών λήξης**. Τεχνικές όπως η **κατηγοριοποίηση, η επισήμανση και η κωδικοποίηση** των τροφίμων επιτρέπουν την ακριβή παρακολούθηση των επιλεγμένων αποθεμάτων.



<https://delishably.com/food-industry/Things-You-Should-Know-About-Food-Safety>



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union
Αριθμός έργου: 2022-1-RS0 1-KA220-VET-000088446
www.facebook.com/resfoodproject
www.res-food.eu

Food Labelling



Σχήμα 1. Επισήμανση των τροφίμων που προορίζονται για δωρεές

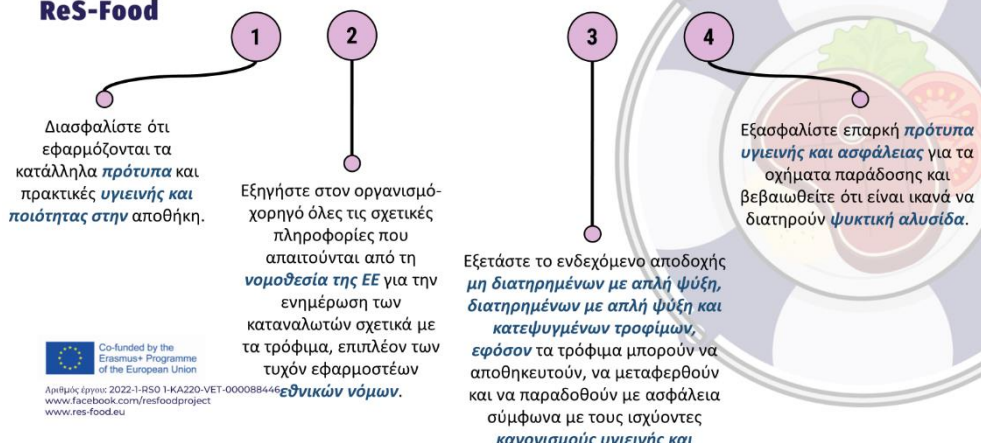
(Πηγή: Υπουργείο Γεωργίας της Δημοκρατίας της Κροατίας)





ReS-Food

Συνοψίζοντας, οι υπεύθυνοι δωρεάς, συλλογής και διανομής τροφίμων πρέπει να λαμβάνουν τα ακόλουθα σημαντικά μέτρα:



ReS-Food



Η επαναδιανομή των πλεονασμάτων τροφίμων βελτιώνει τη διαθεσιμότητα τροφίμων για όσους δυσκολεύονται να έχουν πρόσβαση σε θρεπτικά γεύματα, οδηγώντας σε βελτίωση της υγείας και της ευζωίας και μειώνοντας τη σπατάλη τροφίμων



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Αριθμός έργου: 2022-1-RS01-KA220-VET-000088446
www.facebook.com/resfoodproject
www.res-food.eu



ReS-Food

Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για την παραγωγή της παρούσας παρουσίασης δεν συνιστά έγκριση του περιεχομένου της, το οποίο αντικατοπτρίζει τις απόψεις μόνο των συγγραφέων, και η Επιτροπή δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.



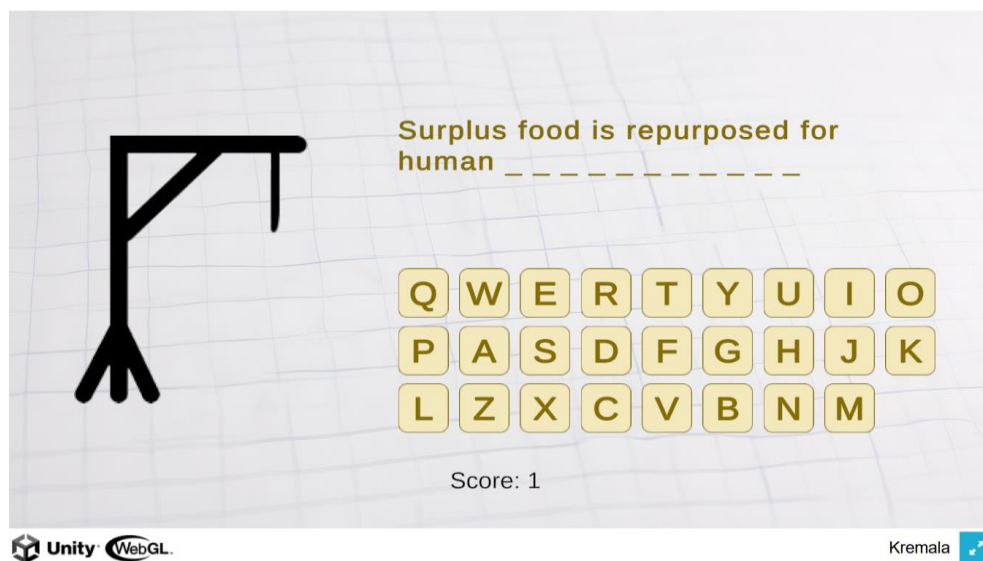
Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Αριθμός έργου: 2022-1-RS01-KA220-VET-000088446
www.facebook.com/resfoodproject
www.res-food.eu





Επιλαμβανόμενο Βίντεο



Βίντεο



Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για την παραγωγή της παρούσας παρουσίασης δεν συνιστά έγκριση του περιεχομένου της, το οποίο αντικατοπτρίζει τις απόψεις μόνο των συγγραφέων, και η Επιτροπή δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης
Αριθμός έργου: 2022-1-RS01-KA220-VET-000088446
www.facebook.com/resfoodproject
www.res-food.eu





Εξέταση

1. Ποιος από τους ισχυρισμούς σχετικά με το πλεόνασμα τροφίμων δεν είναι σωστός;

- a) Το πλεόνασμα τροφίμων είναι τρόφιμα που υπερβαίνουν την πραγματική ζήτηση.
- b) Το πλεόνασμα τροφίμων εμφανίζεται σε κάθε σημείο της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων.
- c) Το πλεόνασμα τροφίμων είναι τρόφιμα που χάνονται στην αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων.
- d) Το πλεόνασμα τροφίμων τείνει να γίνει σπατάλη τροφίμων.

2. Ποιος από τους αναφερόμενους δεν είναι δικαιούχος πλεονάσματος τροφίμων;

- a) Οικογένειες που έχουν ανάγκη
- b) Ho.Re.Ca. (Ξενοδοχεία, εστιατόρια και catering)
- c) Αστέγων
- d) Ορφανοτροφεία
- e) Γηροκομεία

3. Το Food Transfer Standard 1 καλύπτει

- a) Αποδοχή και καταλληλότητα
- b) Ποιότητα και ασφάλεια
- c) Γενικές διατροφικές απαιτήσεις
- d) Χρήση τροφίμων

4. Το Food Transfer Standard 3 καλύπτει

- a) Αποδοχή και καταλληλότητα
- b) Ποιότητα και ασφάλεια
- c) Γενικές διατροφικές απαιτήσεις
- d) Χρήση τροφίμων

5. Το Food Transfer Standard 5 καλύπτει

- a) Αποδοχή και καταλληλότητα
- b) Διανομή και στόχευση
- c) Συντονισμός/διαχείριση εφοδιαστικής αλυσίδας
- d) Ποιότητα και ασφάλεια τροφίμων

6. Τα τρόφιμα που χαλάνε εύκολα, αποσυντίθενται ή καθίστανται μη ασφαλή εάν δεν διατηρούνται σε μια ορισμένη θερμοκρασία ανήκουν στην κατηγορία:

- a) Ευπαθή τρόφιμα
- b) Μη αλλοιώσιμα τρόφιμα
- c) Ξηρά δημητριακά

7. Παρακαλείσθε να αναφέρετε την έννοια της ημερομηνίας "χρήση έως";

- a) ημερομηνία μετά την οποία τα τρόφιμα είναι ασφαλή, αλλά η ποιότητά τους μπορεί να μειωθεί
- b) Ημερομηνία ασφαλείας
- c) Ημερομηνία ποιότητας



8. Μετά από ποια ημερομηνία λήξης μπορούν να δωριστούν τρόφιμα
- a) "Χρήση σε"
 - b) "Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από"
 - c) και οι δύο
 - d) κανένα από αυτά
9. Ποιο από τα αναφερόμενα συστήματα διασφάλισης ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων είναι υποχρεωτικό;
- a) ISO 22000
 - b) HACCP
 - c) Βρετανική Κοινοπραξία Λιανικού Εμπορίου
 - d) IFS
10. Ποιοι είναι οι σημαντικότεροι παράγοντες στην αναδιανομή του πλεονάσματος τροφίμων;
- a) Δωρητής τροφίμων
 - b) Συλλέκτης τροφίμων
 - c) Φιλανθρωπία
 - d) Εθελοντές
 - e) Υπεύθυνοι λήψης αποφάσεων – Κανόνες και κανονισμοί
 - f) Κανένα από αυτά
 - g) Όλοι τους

ReS-Food



ΕΝΟΤΗΤΑ 2: ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Διδακτικό υλικό

Η ασφάλεια των τροφίμων περιλαμβάνει κανόνες υγιεινής κατά την παραγωγή, τη μεταποίηση, τη λιανική πώληση και τον έλεγχο των τροφίμων φυτικής ή ζωικής προέλευσης, οι οποίοι διασφαλίζουν την υγιεινή ορθότητα των τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων των κανόνων ενημέρωσης των καταναλωτών. Όλοι οι παράγοντες της αλυσίδας εφοδιασμού, από τους συμμετέχοντες στη διαδικασία παραγωγής, τη διανομή, την αποθήκευση, τα αντικείμενα λιανικής πώλησης και την παράδοση στους καταναλωτές, υποχρεούνται να τηρούν τους νομικούς κανονισμούς και τις οδηγίες στον τομέα της ασφάλειας των τροφίμων. Η εξέταση της ασφάλειας των τροφίμων από τη βιομηχανία στην αγορά περιλαμβάνει πτυχές όπως η προέλευση των τροφίμων, οι πρακτικές επισήμανσης, τα πρότυπα υγιεινής, τα πρόσθετα, τα υπολείμματα φυτοφαρμάκων, η βιοτεχνολογική πολιτική και οι νομικοί κανονισμοί για τις εισαγωγές-εξαγωγές και την πιστοποίηση τροφίμων. Από την άλλη, οι πρακτικές από την αγορά έως τον καταναλωτή δίνουν προτεραιότητα στη διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων στις αγορές και κατά την προετοιμασία των τροφίμων για τους καταναλωτές.

Το κεφάλαιο 12 του κεκτημένου της ΕΕ, το άθροισμα των αμοιβαίων δικαιωμάτων και υποχρεώσεων για όλα τα μέλη της ΕΕ, περιλαμβάνει λεπτομερείς κανόνες στον τομέα της ασφάλειας των τροφίμων, των κτηνιατρικών και φυτοϋγειονομικών πολιτικών. Η γενική πολιτική για τα τρόφιμα προβλέπει κανόνες υγιεινής για την παραγωγή τροφίμων (<https://europa.rs>).

Ανάλυση των κανόνων και κανονισμών για την ασφάλεια των τροφίμων που ισχύουν για τη δωρεά τροφίμων

Στις χώρες της ΕΕ, λόγω της εφαρμογής πολυάριθμων κανονισμών, οδηγιών και εγγράφων που βασίζονται σε συστάσεις και κατευθυντήριες γραμμές, η ασφάλεια των τροφίμων αντιμετωπίζεται από την παραγωγή έως την επεξεργασία έως τη διανομή και την κατανάλωση (Πίνακας 1).

Ο κανονισμός είναι μια δεσμευτική νομική πράξη και **η οδηγία** είναι μια νομική πράξη, των οποίων οι στόχοι πρέπει να επιτευχθούν, όπου τα κράτη μέλη της ΕΕ έχουν την ελευθερία να επιλέξουν την κατάλληλη μορφή, που θα τους επιτρέψει να πραγματοποιήσουν τους στόχους που έχουν τεθεί. Η συνεχής φροντίδα σχετικά με αυτή την πτυχή των τροφίμων, προστατεύει τη δημόσια υγεία, διασφαλίζει την εμπιστοσύνη των καταναλωτών και επιτρέπει την ευκολότερη κυκλοφορία υγιεινά ασφαλών τροφίμων εντός της μοναδικής αγοράς της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Εκτός από τις κατευθυντήριες γραμμές της ΕΕ, τα κράτη μέλη έχουν τη δική τους εθνική νομοθεσία και κατευθυντήριες γραμμές που καθορίζουν στενότερα τις υφιστάμενες νομοθεσίες και **οδηγίες** για την ασφάλεια των τροφίμων.



Πίνακας 1. Νομικές πράξεις και κατευθυντήριες γραμμές για την ασφάλεια των τροφίμων

Κανονισμούς	Περιγραφές
Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 852/2004	Ο κανονισμός καθορίζει τα γενικά αιτήματα υγιεινής για τους παραγωγούς τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της πτυχής της δωρεάς τροφίμων (χώρος, εξοπλισμός, προσωπική υγιεινή, κατάρτιση και τεκμηρίωση).
Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 853/2004	Ο κανονισμός καθορίζει ειδικούς κανόνες υγιεινής για τους παραγωγούς τροφίμων ζωικής προέλευσης (κρέας, γαλακτοκομικά προϊόντα και ψάρια) και ταυτόχρονα διασφαλίζει ότι τα δωρηθέντα τρόφιμα ζωικής προέλευσης πληρούν τα πρότυπα ασφαλείας.
Ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 178/2002	Ο κανονισμός καθορίζει γενικές αρχές και κανονισμούς, συμπεριλαμβανομένης της ασφάλειας των τροφίμων και της ιχνηλασιμότητας, καθώς και εκείνων των τροφίμων που προορίζονται για δωρεά. Ο κανονισμός αυτός υπογραμμίζει την ευθύνη των επιχειρηματικών οντοτήτων που χειρίζονται τρόφιμα να παρέχουν υγιεινά ασφαλή τρόφιμα στην αγορά, συμπεριλαμβανομένων των δωρεών τροφίμων.
Κανονισμός (ΕΕ) 2019/828	Ο στόχος της ρύθμισης είναι να ενθαρρύνει τη δωρεά τροφίμων και να ελαχιστοποιήσει τη διάθεση τροφίμων με την αποσαφήνιση των διατάξεων σχετικά με την ευθύνη για τη δωρεά τροφίμων. Ο κανονισμός προσφέρει νομική προστασία στους δωρητές τροφίμων, επισημαίνοντας την αύξηση των δωρεών ελαχιστοποιώντας τους νομικούς κινδύνους για τους δότες.
Οδηγία 2000/13/ΕΚ της ΕΕ	Η οδηγία ρυθμίζει την επισήμανση των τροφίμων και εξασφαλίζει την πλήρη αποκάλυψη των συστατικών, των αλλεργιογόνων, του θρεπτικού περιεχομένου και της διάρκειας ζωής των τροφίμων. Η σωστή επισήμανση διασφαλίζει την ορθή πρακτική της δωρεάς τροφίμων.
Οδηγία 2002/99/ΕΚ της ΕΕ	Η οδηγία καθορίζει τις αιτήσεις για την υγεία των ζώων που χρησιμοποιούνται για παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά προϊόντων ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο.
Κατευθυντήριες γραμμές της ΕΕ για τη δωρεά τροφίμων 2017/C 361/01	Η ΕΕ παρέχει κατευθυντήριες γραμμές και συστάσεις για επαρκή δωρεά τροφίμων (διαχείριση τροφίμων, αποθήκευση, μεταφορά και επικοινωνία στην αλυσίδα δωρεάς) σύμφωνα με τις ορθές πρακτικές δωρεάς των χωρών της ΕΕ).
Κατευθυντήριες γραμμές της νομοθεσίας της ΕΕ για τα τρόφιμα	Κατευθυντήριες γραμμές της Ευρωπαϊκής Επιτροπής σχετικά με διάφορες πτυχές της νομοθεσίας της ΕΕ για τα τρόφιμα, συμπεριλαμβανομένης της ασφάλειας (επισήμανση, ιχνηλασιμότητα και σύστημα διαχείρισης).
Κατευθυντήριες γραμμές της EFSA	Επιστημονικές γνώμες, κατευθυντήριες γραμμές και εκτιμήσεις κινδύνου της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA) στον τομέα της ασφάλειας των τροφίμων με στόχο την υποστήριξη των θεσμικών οργάνων της ΕΕ και των κρατών μελών στη λήψη αποφάσεων.
Κατευθυντήριες γραμμές του Codex Alimentarius	Κατευθυντήριες γραμμές για την εφαρμογή του Codex Alimentarius των διεθνώς αναγνωρισμένων προτύπων, κατευθυντήριες γραμμές και άλλες συστάσεις σχετικά με τα τρόφιμα, την παραγωγή τροφίμων και την ασφάλεια των τροφίμων, έτσι ώστε η ΕΕ να μπορεί να διασφαλίσει την ασφάλεια των τροφίμων και να ενθαρρύνει την κοινωνικά υπεύθυνη συμπεριφορά στο εμπόριο.



Δωρεά τροφίμων

Η αναδιανομή του πλεονάσματος τροφίμων που παράγεται σε οποιοδήποτε στάδιο της αλυσίδας παραγωγής και διανομής τροφίμων, πραγματοποιείται χωρίς αποζημίωση, μέσω άμεσης δωρεάς σε κοινωνικά ευάλωτα άτομα ή μέσω τραπεζών τροφίμων που λειτουργούν ως διαμεσολαβητές μεταξύ δωρητών, φιλανθρωπικών οργανώσεων και τελικών χρηστών. **Τα τρόφιμα που δωρίζονται** μπορεί να είναι φρέσκα τρόφιμα (κρέας, φρούτα και λαχανικά), έτοιμα τρόφιμα/γεύματα, μερικώς παρασκευασμένα ή κατεψυγμένα τρόφιμα. **Οι δότες** είναι άτομα στην επιχείρηση τροφίμων, φυσικά ή νομικά πρόσωπα, που δωρίζουν πλεόνασμα τροφίμων από οποιοδήποτε στάδιο της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων (παραγωγή, λιανική, προετοιμασία και παράδοση έτοιμων τροφίμων, HoReCa). **Μεσάζοντας στην αλυσίδα δωρεάς τροφίμων** είναι ένα μη κερδοσκοπικό φυσικό ή νομικό πρόσωπο, δηλαδή φιλανθρωπικός οργανισμός (κοινωνικά σούπερ μάρκετ, δημόσιες κουζίνες) εγγεγραμμένος στο κατάλληλο μητρώο μεσαζόντων στη δωρεά τροφίμων.

Οι τελικοί χρήστες δωρεών τροφίμων μπορεί να είναι κοινωνικά ευάλωτα άτομα, άτομα θύματα φυσικής καταστροφής, νομικά πρόσωπα μη κερδοσκοπικού χαρακτήρα που προσφέρουν υπηρεσίες στέγασης και/ή διατροφής στους προστατευόμενούς τους (γράφημα 1).



Εικόνα 1. Συμμετέχοντες στην αλυσίδα δωρεάς τροφίμων

Οι τράπεζες τροφίμων διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στη δωρεά, ως μη κερδοσκοπικοί



οργανισμοί που συλλέγουν, αποθηκεύουν και διανέμουν το πλεόνασμα τροφίμων που εξακολουθεί να είναι ασφαλές για κατανάλωση. Η πρώτη τράπεζα τροφίμων ιδρύθηκε στην Αριζόνα (ΗΠΑ) το 1967 και η πρώτη στην Ευρώπη ιδρύθηκε στη Γαλλία το 1984. Σήμερα, στις ευρωπαϊκές χώρες υπάρχουν εθνικές ομοσπονδίες τραπεζών τροφίμων. Στην ΕΕ, οι εθνικές τράπεζες είναι δικτυωμένες και σχηματίζουν την Ευρωπαϊκή Ομοσπονδία Τραπεζών Τροφίμων - FEBA (Ευρωπαϊκή Ομοσπονδία Τραπεζών Τροφίμων) με έδρα τις Βρυξέλλες από το 2018 (<https://food.ec.europa.eu>). Το 2018, το δίκτυο της FEBA μέτρησε 421 τράπεζες τροφίμων από 24 χώρες με 31.700 φιλανθρωπικούς υπαλλήλους, εκ των οποίων το 85% ήταν εθελοντές. Η διάθεση τροφίμων στην αγορά θεωρείται επίσης δωρεά, η οποία απαιτεί επαρκή εφαρμογή των νομικών κανόνων στον τομέα αυτό. Ο δωρητής τροφίμων είναι υπεύθυνος για την υγιεινή ασφάλεια των τροφίμων μέχρι τη στιγμή που τα τρόφιμα παραλαμβάνονται από τον ενδιάμεσο στην αλυσίδα δωρεάς ή τον τελικό αποδέκτη, σε περίπτωση άμεσης δωρεάς. Οι φιλανθρωπικές οργανώσεις, οι μεσάζοντες στην αλυσίδα δωρεάς τροφίμων είναι υπεύθυνοι για την ασφάλεια των τροφίμων από τη στιγμή της παραλαβής των τροφίμων από δωρητές τροφίμων, μέχρι τη στιγμή που ο τελικός χρήστης λαμβάνει τα δωρισμένα τρόφιμα.

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή ενθαρρύνει τα κράτη μέλη να αναδιανείμουν το πλεόνασμα τροφίμων, δηλαδή να δωρίσουν, παρέχοντας ένα νομικό πλαίσιο και κατευθυντήριες γραμμές για ορθές πρακτικές δωρεάς τροφίμων στις χώρες της ΕΕ. Η οδηγία ΕΖ 2018/851 σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων υπογραμμίζει την ανάγκη ελαχιστοποίησης της σπατάλης τροφίμων στην ΕΕ κατά 50% έως το έτος 2030 και συμβουλεύει τα κράτη μέλη να ενθαρρύνουν τη δωρεά τροφίμων και να μειώσουν το πλεόνασμα τροφίμων που ανακατευθύνεται για ζωοτροφές ή μεταποίηση σε μη εδώδιμα προϊόντα. Το 2019 στην Ευρωπαϊκή Ένωση, ελήφθη απόφαση σχετικά με τη θέσπιση αμοιβαίας μεθοδολογίας για τη μέτρηση της σπατάλης τροφίμων. Η στρατηγική «Από το αγρόκτημα στο πιάτο» (F2F) θεωρεί επίσης τη δωρεά τροφίμων ως σημαντικό κρίκο για την ελαχιστοποίηση της σπατάλης τροφίμων από τους καταναλωτές και τα αντικείμενα λιανικής πώλησης στην ΕΕ έως το 2030.

(<https://food.ec.europa.eu/document/download>).

Στο πλαίσιο του σχεδίου δράσης για την κυκλική οικονομία, η Ευρωπαϊκή Ένωση δημιούργησε κατευθυντήριες γραμμές για τη δωρεά τροφίμων (<https://eur-lex.europa.eu>),



ώστε να χρησιμοποιηθεί η ενεργός συμμετοχή των κρατών μελών στη δωρεά τροφίμων για την ελαχιστοποίηση της σπατάλης τροφίμων και, ως εκ τούτου, τη διατήρηση των φυσικών πόρων και του περιβάλλοντος.

Η εφαρμογή των κατευθυντήριων γραμμών για τη δωρεά τροφίμων που δημοσιεύθηκαν από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή το 2017, διασφαλίζει υψηλό επίπεδο ασφάλειας τροφίμων, υγείας και υγιεινής, ιχνηλασιμότητας και υπευθυνότητας. Όσον αφορά το δημοσιονομικό πλαίσιο, η πλειοψηφία των κρατών μελών της ΕΕ (20-27 μέλη), με στόχο την ενθάρρυνση της δωρεάς τροφίμων, ακύρωσε τον υποχρεωτικό φόρο για δωρεές τροφίμων. Η πολλαπλή σημασία της δωρεάς τροφίμων αναγνωρίζεται και σε διεθνές επίπεδο. Στο πλαίσιο της ατζέντας των Ηνωμένων Εθνών, εκτιμάται ότι έως το 2030, η κατά κεφαλήν σπατάλη τροφίμων θα μειωθεί κατά το ήμισυ.

Η φροντίδα της υγείας και της υγιεινής ασφάλειας των τροφίμων είναι ο στόχος προτεραιότητας στη δωρεά, επειδή μειώνει τους κινδύνους για την υγεία των χρηστών δωρεών τροφίμων. Ως εκ τούτου, εντός της ΕΕ υπάρχουν κανονισμοί και οδηγίες για τη δωρεά τροφίμων και ζωοτροφών, καθώς και πολυάριθμες κατευθυντήριες γραμμές που διευκολύνουν την εφαρμογή ορθών πρακτικών στον τομέα της ασφάλειας των τροφίμων, βρίσκονται στη διαδικασία ανάπτυξης. Αυτοί οι κανόνες και οι κατευθυντήριες γραμμές διαδραματίζουν βασικό ρόλο στη διευκόλυνση των δωρεών τροφίμων από φιλανθρωπικές οργανώσεις και ανθρωπιστικές οργανώσεις εντός της ΕΕ.

Καθιερώνοντας πρότυπα υγιεινής, διασφαλίζοντας την ασφάλεια των τροφίμων και παρέχοντας νομική προστασία στους δωρητές, υποστηρίζεται η αποστολή των φιλανθρωπικών οργανώσεων για την ελαχιστοποίηση της πείνας και της επισιτιστικής ανασφάλειας, διατηρώντας ταυτόχρονα την υγεία και την ευημερία των αποδεκτών τροφίμων.



Εμπόδια στη δωρεά τροφίμων

Παρά τους υφιστάμενους κανονισμούς και την ευαισθητοποίηση σχετικά με τη σημασία του χειρισμού των πλεονασμάτων τροφίμων, τα στατιστικά στοιχεία δείχνουν ότι λόγω των πολυάριθμων εμποδίων, μόνο το 10% του πλεονάσματος τροφίμων από ολόκληρη την αλυσίδα εφοδιασμού χρησιμοποιείται κατάλληλα. Τα κύρια εμπόδια στην αναδιανομή του πλεονάσματος τροφίμων μέσω δωρεάς είναι η έλλειψη πληροφόρησης σχετικά με τα είδη τροφίμων που μπορούν να δωριστούν και η κατανόηση του πρωτοκόλλου για τη δωρεά τροφίμων. Συχνά δωρίζονται τρόφιμα που πλησιάζουν την ημερομηνία λήξης, εγείροντας έτσι ένα δικαιολογημένο ερώτημα εάν τα τρόφιμα στο τέλος της αλυσίδας δωρεάς είναι ασφαλή για κατανάλωση. Παρόλο που οι παραγωγοί τροφίμων εντός των εργοστασίων εφαρμόζουν με συνέπεια τα πρότυπα που διασφαλίζουν την υγεία και την υγιεινή ασφάλεια των προϊόντων, θέτουν επίσης ορισμένες ασάφειες όσον αφορά τη δωρεά τροφίμων. Το πιο συνηθισμένο δίλημμα των δυνητικών δωρητών είναι αν μπορούν να δωρίσουν προϊόντα που έφτασαν την ημερομηνία λήξης στην ετικέτα τους. Εκτός από αυτό, υπάρχουν ορισμένα λογικά ερωτήματα που σχετίζονται με την επαρκή αποθήκευση, συσκευασία, μεταφορά και επισήμανση των δωρεών τροφίμων. Εκτός από το ρυθμιστικό ζήτημα, οι παραγωγοί έχουν εν μέρει δικαιολογημένα διλήμματα σχετικά με την καταβολή φόρου για δωρεές τροφίμων. Οι υποχρεώσεις οικονομικής φύσης αποθαρρύνουν τόσο τους παραγωγούς όσο και τους πωλητές από τη δωρεά πλεονασμάτων τροφίμων και για αυτό συχνά περιμένουν τη λήξη της ημερομηνίας «ανάλωσης έως» και καταστρέφουν τα τρόφιμα. Για όλους τους προαναφερθέντες λόγους, πολλά εργοστάσια και οργανισμοί απορρίπτουν άσκοπα υγιεινά ασφαλή τρόφιμα και έτσι χάνουν την ευκαιρία να μετριάσουν τις συνέπειες της επισιτιστικής ανασφάλειας και να παράσχουν υποστήριξη σε κοινωνικά ευάλωτες ομάδες.

Ένα επιπλέον πρόβλημα παρουσιάζεται από τις ασάφειες που έχουν οι αρμόδιες επιθεωρήσεις, λόγω της έλλειψης σαφών κατευθυντήριων γραμμών για την επίλυση των ζητημάτων που αντιμετωπίζουν οι δωρητές στον τομέα της ασφάλειας των τροφίμων. Είναι σημαντικό να σημειωθεί ότι πολλοί παραγωγοί τροφίμων δυσκολεύονται να λάβουν την απόφαση να δωρίσουν τρόφιμα επειδή φοβούνται την πιθανή ευθύνη εάν ο καταναλωτής αρρωστήσει. Η έρευνα που διεξήχθη το 2016 από τη Συμμαχία για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων (FWRA) και την Πρωτοβουλία για τη Συνεργασία της Βιομηχανίας Τροφίμων, επιβεβαίωσε ότι το 50% των παραγωγών, το 39% των εστιατορίων και το 25% των



λιανοπωλητών και χονδρεμπόρων που συμμετείχαν στην έρευνα, δήλωσαν ότι η ανησυχία για ευθύνη σε περίπτωση ασθένειας των καταναλωτών αντιπροσωπεύει το κύριο εμπόδιο για δωρεές.

Προβλήματα των φιλανθρωπικών οργανώσεων

Οι φιλανθρωπικές οργανώσεις που μεσολαβούν στην αλυσίδα δωρεών αντιμετωπίζουν επίσης προβλήματα που σχετίζονται με την ασφάλεια των δωρεών τροφίμων. Τα τρόφιμα που συλλέγονται από τους δωρητές μεταφέρονται, αποθηκεύονται και αναδιανέμονται μέσω του δικτύου συνδεδεμένων φιλανθρωπικών οργανώσεων (τοπικές οργανώσεις, δημόσιες κουζίνες, Ερυθρός Σταυρός). Η ταυτοποίηση όλων των συμμετεχόντων στη δωρεά τροφίμων είναι σημαντική λόγω της μεταβίβασης της **ευθύνης** για την ασφάλεια των δωρεών τροφίμων κατά μήκος της αλυσίδας δωρεάς. Ο δωρητής τροφίμων είναι υπεύθυνος για την ασφάλεια των τροφίμων έως τη στιγμή που ο ενδιαμέσος στην αλυσίδα δωρεάς τροφίμων αναλαμβάνει τα τρόφιμα ή ο τελικός αποδέκτης σε περίπτωση άμεσης δωρεάς. Ο ενδιαμέσος στην αλυσίδα δωρεάς τροφίμων είναι υπεύθυνος για την ασφάλεια των τροφίμων από τη στιγμή της παραλαβής των τροφίμων από τον δότη έως τη διανομή τους, δηλαδή έως ότου φτάσουν στους τελικούς αποδέκτες. Η πλειοψηφία των φιλανθρωπικών οργανώσεων δεν διαθέτει τις κατάλληλες συνθήκες για την παραλαβή μεγαλύτερων ποσοτήτων τροφίμων (ψυκτικές αποθήκες, αποθήκες, ανθρώπινο δυναμικό), ειδικά όταν πρόκειται για παραλαβή τροφίμων που είναι κοντά στην ημερομηνία λήξης. Η δωρεά τροφίμων δεν έχει υλοποιηθεί εξ ολοκλήρου στις ευρωπαϊκές χώρες ακριβώς λόγω των ανεπαρκών τεχνικών ικανοτήτων των μεσαζόντων στην αλυσίδα δωρεών. **Οι άνθρωποι πόροι** αποτελούν σημαντικό ζήτημα από την άποψη της ασφάλειας. Δηλαδή, ο μεγάλος αριθμός εθελοντών που συμμετέχουν στο έργο των φιλανθρωπικών οργανώσεων, πρέπει επίσης να περάσει το ελάχιστο όριο υγιεινής και την εξέταση γενικών γνώσεων σχετικά με την υγειονομική ασφάλεια των τροφίμων. Παρόλο που το εθελοντικό εργατικό δυναμικό είναι εξαιρετικής σημασίας για την κοινωνία, οι εθελοντές συχνά δεν διαθέτουν τις δεξιότητες που απαιτούνται για την εκτέλεση συγκεκριμένων καθηκόντων εντός φιλανθρωπικών οργανώσεων. Σε ορισμένες ευρωπαϊκές χώρες, ένα τμήμα εθελοντών είναι άτομα που έχουν καταδικαστεί σε κοινωφελή εργασία. Αυτοί οι άνθρωποι συχνά στερούνται το πραγματικό κίνητρο για κάθε είδους εκπαίδευση και φιλανθρωπικό έργο στο σύνολό του. Η έλλειψη απαντήσεων σε όλα τα αναφερόμενα προβλήματα, καθώς και ο ανεπαρκής αριθμός εκπαιδεύσεων όλων των φορέων στην



αλυσίδα δωρεών, αποθαρρύνει τη διαχείριση των πλεονασμάτων τροφίμων και, ως εκ τούτου, ελαχιστοποιεί την ανησυχία της κοινωνίας για τα κοινωνικά ευάλωτα άτομα, τους φυσικούς πόρους και το περιβάλλον.

Ξεπερνώντας τα εμπόδια και παρακινώντας φιλανθρωπικές οργανώσεις να δωρίσουν τρόφιμα

Παρά τους υφιστάμενους νομικούς κανονισμούς της ΕΕ, η πλειοψηφία των φιλανθρωπικών οργανώσεων στα κράτη μέλη της ΕΕ εξακολουθεί να στερείται σαφούς εικόνας της σημασίας της ασφάλειας των δωρεών τροφίμων, καθώς και των δικών τους ευθυνών σχετικά με αυτό το θέμα. **Η συνεχής εκπαίδευση** σχετικά με όλες τις πτυχές της ασφάλειας των τροφίμων αποτελεί έναν τρόπο υπέρβασης των υφιστάμενων εμποδίων. Ωστόσο, το πρώτο σημαντικό βήμα για την επίλυση αυτού του προβλήματος είναι η καταγραφή όλων των μεσαζόντων στην αλυσίδα δωρεών. Τα αρμόδια υπουργεία πρέπει να μεριμνήσουν για τους εγγεγραμμένους διαμεσολαβητές και όχι μόνο να τους βοηθήσουν να άρουν τις ασάφειες που έχουν σχετικά με την τακτική και υποχρεωτική αναφορά του όγκου των συλλεγόμενων τροφίμων, αλλά και να προσφέρουν πλήρη υποστήριξη σε όλες τις ενδιαφερόμενες φιλανθρωπικές οργανώσεις, ώστε να τους συμπεριλάβουν στην αλυσίδα δωρεάς τροφίμων. Σύμφωνα με αυτό, είναι απαραίτητο η κυβέρνηση και τα αρμόδια υπουργεία να δημιουργήσουν το κατάλληλο πλαίσιο κινήτρων για ασφαλή δωρεά (Σχήμα 2).

ReS-Food



Εικόνα 2. Παράγοντες για την άρση των εμποδίων κατά την εφαρμογή των κανονισμών που σχετίζονται με την ασφάλεια των τροφίμων

Οι εθνικοί οδηγοί για την κατανόηση των ευρωπαϊκών κανονισμών και τα πρόσθετα αιτήματα σχετικά με τη δωρεά τροφίμων, διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στην υπέρβαση των εμποδίων. Οι προαναφερθέντες οδηγοί προσφέρουν λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με τα τρόφιμα που μπορούν να δωριστούν, την ασφάλεια και την επισήμανση των τροφίμων που προορίζονται για δωρεά.

Παραδείγματα ορθών πρακτικών όσον αφορά τη δωρεά τροφίμων

Η Γαλλία είναι μία από τις ευρωπαϊκές χώρες με την καλύτερη πρακτική δωρεάς, καθώς και την πιο συνεπή εφαρμογή των κανονισμών για την ασφάλεια των τροφίμων. Στη Γαλλία, ένα ειδικό διάταγμα ορίζει ότι κάθε θέμα στην επιχείρηση τροφίμων είναι υπεύθυνο για την υγεία και την υγιεινή ασφάλεια των προϊόντων. Η μεταβίβαση της κυριότητας και της ευθύνης επί των τροφίμων πραγματοποιείται με την υπογραφή του επίσημου εγγράφου για κάθε ληφθείσα δωρεά με όλες τις απαραίτητες πληροφορίες. Οι δότες διαθέτουν εθνικούς



οδηγούς με καταγεγραμμένους όρους υγιεινής που πρέπει να πληρούνται κατά τη διανομή των δωρεών τροφίμων.

Η Ιταλία είναι επίσης μία από τις χώρες που ξεπερνούν επαρκώς τα εμπόδια που σχετίζονται με την εφαρμογή του νομικού κανονισμού για την ασφάλεια των δωρεών τροφίμων.

Η Ιταλία ήταν η πρώτη που εισήγαγε τον νόμο *Καλός Σαμαρείτης*, τον νόμο εμπνευσμένο από τον αμερικανικό νόμο *Bill Emerson Καλός Σαμαρείτης Act*, ο οποίος προστατεύει τους δωρητές από αγωγές για την ασφάλεια της υγείας των δωρεών τροφίμων. Η ιδιαιτερότητα αυτού του νόμου βασίζεται στο γεγονός ότι η δωρεά τροφίμων από τον δότη στον ενδιαμέσο στην αλυσίδα δωρεάς θεωρείται ως δωρεά τροφίμων στον τελικό αποδέκτη. Παρά το γεγονός ότι η Ιταλία διαθέτει μία από τις καλύτερα οργανωμένες τράπεζες τροφίμων στην Ευρώπη και ότι η εισαγωγή του νόμου Καλός Σαμαρείτης ενθάρρυνε τις δωρεές, η Ιταλία εξακολουθεί να είναι η χώρα με τον υψηλότερο όγκο απορριμμάτων τροφίμων. Με στόχο την επίλυση του προαναφερθέντος προβλήματος, το 2016 θεσπίστηκε νέος νόμος που διευκόλυνε τις δωρεές μέσω των αλλαγών στο φορολογικό πλαίσιο. Ο νέος νόμος βασίζεται σε πρωτοβουλίες και κίνητρα προς όλους τους συμμετέχοντες στην αλυσίδα δωρεάς τροφίμων. Ιδιαίτερη προσοχή στο νόμο επικεντρώνεται στην αποσαφήνιση των όρων **«ανάλωση κατά προτίμηση πριν από»** και **«ανάλωση έως»**. Ο όρος **«ανάλωση κατά προτίμηση πριν από»** καθορίζει την ημερομηνία μέχρι την οποία είναι προτιμότερο να χρησιμοποιηθεί το προϊόν, αλλά επιτρέπει στους δότες ότι εάν υπάρχει πλεόνασμα τροφίμων διατηρημένης ποιότητας και άθικτης συσκευασίας, να κάνουν τη δωρεά μετά τη δεδομένη ημερομηνία. Από την άλλη, η ιταλική νομοθεσία ορίζει ότι ο όρος **«ανάλωση έως»** αναφέρεται στα συγκεκριμένα αλλοιώσιμα και βραχύβια προϊόντα και αντιπροσωπεύει την ακριβή ημερομηνία λήξης, μετά την οποία τα τρόφιμα δεν μπορούν πλέον να δωριστούν (**Σχήμα 3**).



Επισήμανση τροφίμων



Εικόνα 3. Επισήμανση της διάρκειας ζωής του προϊόντος

Το Ηνωμένο Βασίλειο (ΗΒ) διαθέτει λεπτομερές νομικό πλαίσιο σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων, το οποίο βασίζεται στους νόμους του Ηνωμένου Βασιλείου, στους νόμους των κρατών μελών (Μεγάλη Βρετανία και Βόρεια Ιρλανδία), καθώς και σε ορισμένους νόμους της ΕΕ που διατηρήθηκαν μετά το Brexit. Σε εθνικό επίπεδο, ο νόμος δημιούργησε την Υπηρεσία Προτύπων Τροφίμων, η οποία προσφέρει βοήθεια σε όλους εκείνους στην επιχείρηση τροφίμων και συνεργάζεται με τις τοπικές αρχές σε θέματα εφαρμογής των κανόνων και κανονισμών για την ασφάλεια των τροφίμων. Οι τοπικές αρχές διεξάγουν τακτική παρακολούθηση επιθεώρησης όλων των θεμάτων στην επιχείρηση τροφίμων. Το Ηνωμένο Βασίλειο έχει επίσης νόμους που τυποποιούν και αποσαφηνίζουν τις ετικέτες ημερομηνίας στα προϊόντα σύμφωνα με τον Codex Alimentarius και τον κανονισμό της ΕΕ για τις πληροφορίες για τα τρόφιμα (FIR) που προβλέπει διπλή επισήμανση των ημερομηνιών στις δηλώσεις τροφίμων. Με στόχο την ελαχιστοποίηση της περιττής σπατάλης τροφίμων, η νομοθεσία του Ηνωμένου Βασιλείου ορίζει ότι οι παραγωγοί τροφίμων χρησιμοποιούν τον όρο «ανάλωση έως» όταν υπάρχουν περιορισμοί ανθεκτικότητας από την άποψη της υγιεινής ασφάλειας του προϊόντος, ενώ σε άλλες περιπτώσεις θα πρέπει να χρησιμοποιούν τον όρο «ανάλωση κατά προτίμηση πριν από». Το Υπουργείο Περιβάλλοντος, Τροφίμων και Γεωργίας της Μεγάλης Βρετανίας αποσαφηνίσε τους νομικούς κανονισμούς για την ασφάλεια των



τροφίμων και επέτρεψε τη δωρεά (και τις πωλήσεις) τροφίμων με ημερομηνία λήξης «**ανάλωση κατά προτίμηση πριν από**», εάν διατηρηθεί η ποιότητα του προϊόντος, και απαγόρευσε τις πωλήσεις ή δωρεές τροφίμων με ημερομηνία λήξης «**ανάλωση έως**». Εκτός αυτού, η βρετανική κυβέρνηση ξεκίνησε εκτεταμένες εκστρατείες, στόχος των οποίων είναι η εκπαίδευση των καταναλωτών σχετικά με την επισήμανση της διάρκειας ζωής των προϊόντων στις δηλώσεις τροφίμων. Η έγκριση εθνικών και ατομικών κανονισμών σχετικά με την ασφάλεια των δωρεών τροφίμων, η θέσπιση του συστήματος επισήμανσης της διάρκειας διατήρησης με την εφαρμογή της διπλής ημερομηνίας που αναφέρεται στα πρότυπα του Codex Alimentarius, η προσφορά μη επιστρεπτέας ενίσχυσης και κινήτρων σε οντότητες στον τομέα των τροφίμων, αποτελούν καλές προσεγγίσεις του "Ηνωμένου Βασιλείου για την επίλυση των προβλημάτων που σχετίζονται με τη δωρεά τροφίμων.

Η ΕΕ δεν διαθέτει τη νομοθεσία σχετικά με τη δωρεά τροφίμων που εφαρμόζεται με συνέπεια σε όλα τα κράτη μέλη, έτσι τα κράτη ανέπτυξαν τις δικές τους προσεγγίσεις για την επίλυση του προβλήματος της αναδιανομής των πλεονασμάτων τροφίμων. Όπως αναφέρθηκε παραπάνω, μόνο λίγα κράτη μέλη της ΕΕ, όπως η Ιταλία και η Γαλλία, έχουν καλή εθνική νομοθεσία για τη δωρεά τροφίμων, ενώ ορισμένες χώρες όπως η Γερμανία, η Ρουμανία και η Σουηδία θέσπισαν μόνο τις κατευθυντήριες γραμμές για τη διαχείριση των δωρεών τροφίμων. Ορισμένες χώρες εντός της ΕΕ πραγματοποιούν δωρεές τροφίμων μόνο με βάση τα συγκεκριμένα διοικητικά κείμενα σχετικά με αυτό το θέμα. Η υπέρβαση των εμποδίων στη δωρεά τροφίμων στις χώρες που δεν έχουν ακόμη επιτύχει υψηλό επίπεδο οργάνωσης στην αλυσίδα δωρεάς, όταν πρόκειται για το θέμα της ασφάλειας των τροφίμων, είναι δυνατή μόνο μέσω της καλής συνεργασίας με τις τοπικές αρχές και τα υπουργεία, καθώς και της διοργάνωσης συνεχούς κατάρτισης στα ακόλουθα θέματα:

Προϋποθέσεις υγιεινής για τα άτομα που χειρίζονται τα τρόφιμα που δωρίζονται

1. Όροι μεταφοράς και αποθήκευσης δωρεών τροφίμων
2. Ιχνηλασιμότητα τροφίμων στην αλυσίδα δωρεάς
3. Βασικές αρχές κατάψυξης τροφίμων που προορίζονται για δωρεές
4. Αποθήκευση και μεταφορά τροφίμων από τον τομέα HoReCa
5. Επισήμανση τροφίμων που προορίζονται για δωρεές
6. Ανάλυση νομικών κανονισμών, οδηγιών και κατευθυντήριων γραμμών για την ασφάλεια των τροφίμων





Βιβλιογραφία:

1. https://food.ec.europa.eu/document/download/0c7e0d66-eb0c-484d-92fc-f2c5e23855bb_en?filename=fw_eu-platform_20230511_sub-flwm_pres10.pdf
2. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=OJ:C:2017:361:TOC>
3. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852>
4. <https://faolex.fao.org/docs/pdf/eur63427.pdf>
5. https://www.legislation.gov.uk/uksi/2019/828/pdfs/uksi_20190828_en.pdf
6. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32000L0013>
7. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32002L0099>
8. https://food.ec.europa.eu/document/download/7143f94e-600f-4df5-acef-5b332e7e44ec_en?filename=fs_eu-actions_action_platform_key-rcmnd_en.pdf
9. <https://faolex.fao.org/docs/pdf/eur214110.pdf>
10. https://commission.europa.eu/document/download/fdb2fe1e-d767-4386-8dbd-8edfb45b4e7a_en?filename=eu_food_law_en.pdf
11. [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1025\(01\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1025(01))
12. <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.2903/j.efsa.2020.6306>
13. <https://europa.rs/images/publikacije/Bezbednost-hrane.pdf>
14. https://ec.europa.eu/echo/files/policies/food_assistance/them_policy_doc_foodassistance_en.pdf
15. <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/guidelines/en/>
16. https://food.ec.europa.eu/document/download/472acca8-7f7b-4171-98b0-ed76720d68d3_en?filename=f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf
17. Bounie D. , Arcot J., Cole M., Egal F., Juliano P., Mejia C., Rosa D., Sellahewa J. (2020). The role of food science and technology in humanitarian response. Trends in Food Science & Technology, 103, 367-375.
18. European Commission established the Platform on Food Losses and Food Waste (FWL) 10 in 2016
19. European Commission. (2020). Farm to Fork Strategy: For a fair, healthy, and environmentally-friendly food system

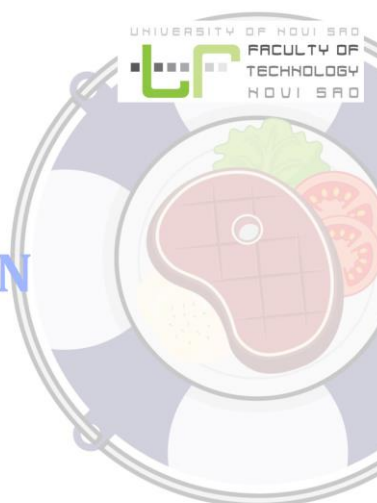


Παρουσίαση



ReS-Food

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
Αριθμός έργου: 2022-1-RS01-KA220-VET-000088446
www.facebook.com/resfoodproject
www.res-food.eu

Αλυσίδα δωρεών



Εμπόδια στη δωρεά τροφίμων

Προβλήματα στον τομέα της ασφάλειας των τροφίμων που αντιμετωπίζουν οι φιλανθρωπικές οργανώσεις

Ανεπαρκής κατανόηση των κανονισμών σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων.
Φόβος της ευθύνης.

Διλήμματα σχετικά με την επισήμανση των τροφίμων.
Έλλειψη εκπαιδεύσεων.





Κανονισμοί ασφάλειας τροφίμων



ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

- Κανονισμός αριθ. 852/2004 της ΕΕ
- Κανονισμός αριθ. 853/2004 της ΕΕ
- Κανονισμός αριθ. 178/2002 της ΕΕ
- Κανονισμός ΕΕ 2019/828



ΟΔΗΓΙΕΣ

- Οδηγία 2000/13/ΕΚ της ΕΕ
- Οδηγία 2002/99/ΕΚ της ΕΕ

Πώς εφαρμόζονται οι κανονισμοί;

Κατευθυντήριες γραμμές της ΕΕ για τη δωρεά τροφίμων
Καθοδήγηση της νομοθεσίας της ΕΕ για τα τρόφιμα
Καθοδήγηση της EFSA
Κατευθυντήριες γραμμές του Codex Alimentarius

ΟΔΗΓΙΕΣ

ΕΘΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ



Ποιος είναι υπεύθυνος για την ασφάλεια των τροφίμων;



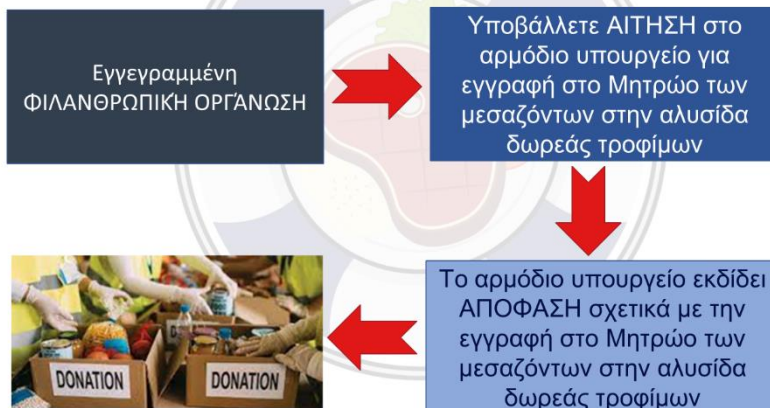
Ο δωρητής μέχρι τη στιγμή που ο ενδιαμέσος στην αλυσίδα δωρεάς ή ο τελικός αποδέκτης αναλαμβάνει τα τρόφιμα (άμεση δωρεά).



Ο ενδιαμέσος στην αλυσίδα δωρεάς, που ξεκινά από την παραλαβή των τροφίμων από τους δωρητές, μέχρι την παράδοση των τροφίμων στον τελικό αποδέκτη.



Πώς να γίνετε μεσάζων στη δωρεά;



Ελάχιστο όριο υγιεινής

Οι εργαζόμενοι και οι εθελοντές σε φιλανθρωπικές οργανώσεις που έρχονται σε άμεση επαφή με τρόφιμα πρέπει:

- ✓ Να περάσουν το **ΕΛΑΧΙΣΤΟ ΥΓΙΕΙΝΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ**, δηλαδή να διαθέτουν πιστοποιητικό ότι έχουν γενικές γνώσεις σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων και την προσωπική υγιεινή.
- ✓ Να είστε υπό υγειονομική επίβλεψη έχοντας δικό σας βιβλιάριο υγιεινής.



Ιχνηλασιμότητα τροφίμων

Οι φιλανθρωπικές οργανώσεις πρέπει να διασφαλίζουν την ιχνηλασιμότητα των δωρεών τροφίμων

"Βήμα προς τα πίσω" ιχνηλασιμότητα - πρέπει να τηρούνται αρχεία για την παραλαβή των δωρεών τροφίμων

Ιχνηλασιμότητα "βήμα προς τα εμπρός" - πρέπει να τηρείται ημερολόγιο εάν τα τρόφιμα προωθούνται στον ενδιάμεσο φορέα στην αλυσίδα δωρεάς. Σε περίπτωση άμεσης δωρεάς στον τελικό αποδέκτη, η εν λόγω ιχνηλασιμότητα δεν είναι απαραίτητη.



Επισήμανση τροφίμων



Μετά την ημερομηνία λήξης το φαγητό μπορεί να καταναλωθεί και πιθανώς να δοθεί για δωρεά, παρά το γεγονός ότι η ποιότητά του έχει αλλάξει ελαφρώς.

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
Η ημερομηνία ποιότητας είναι η ημερομηνία μέχρι την οποία το φαγητό διατηρεί τα χαρακτηριστικά της ποιότητάς του, αν αποθηκευτεί σωστά. Δεν είναι ένδειξη ασφάλειας των τροφίμων.

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ
Η ημερομηνία ασφάλειας μπορεί να βρεθεί σε τρόφιμα που είναι εύκολα επδραστικά από μικροβιολογική άποψη.

Μετά την ημερομηνία λήξης το φαγητό γίνεται ανασφαλές και ΔΕΝ πρέπει να καταναλωθεί ΟΥΤΕ να δοθεί για δωρεά.

Μπορούν τα τρόφιμα να καταψυχθούν;

Οι φιλανθρωπικές οργανώσεις επιτρέπεται να καταψύχουν τρόφιμα για δύο λόγους:

Επέκταση της χρηστικότητας και διευκόλυνση της αναδιανομής ασφαλών τροφίμων

Λόγω της αδυναμίας διανομής φρέσκων τροφίμων πριν από την ημερομηνία λήξης.

Τρόφιμα σε συλλογική συσκευασία



Τα φρούτα και τα λαχανικά σε συλλογικές συσκευασίες ταξινομούνται προσεκτικά και αφαιρούνται τα σάπια κομμάτια.

Τα επιλεγμένα και τελικά επανασυσκευασμένα φρούτα ή λαχανικά μπορούν να δωριστούν με ασφάλεια.



Δωρεά κονσερβοποιημένων τροφίμων



Τα κουτιά που είναι χτυπημένα (βαθουλώματα στη συσκευασία) μπορούν να δωριστούν.

Τα κουτιά που αποκλείονται είναι αυτά που φαίνονται φουσκωμένα ή που έχουν διαρροή λόγω φθοράς, επειδή το περιεχόμενό τους δεν είναι ασφαλές!

Ασφάλεια των φρέσκων παρασκευασμένων τροφίμων



Μόνο τα τρόφιμα που έχουν σερβιριστεί από τον υπάλληλο ενός εστιατορίου ή μιας υπηρεσίας τροφοδοσίας είναι ασφαλή για δωρεά.

Τρόφιμα από υπηρεσίες εστίασης με αυτοεξυπηρέτηση μπορούν να διατεθούν ως δωρεά, εάν προσφέρθηκαν στον καταναλωτή συσκευασμένα.

Ξεπερνώντας τα εμπόδια στη διαδικασία δωρεάς

Τα αρμόδια υπουργεία, σύμφωνα με τα παραδείγματα ορθής πρακτικής δωρεάς, δημιουργούν εθνικούς κανονισμούς και κατευθυντήριες γραμμές για την εφαρμογή τους. Οι δωρητές και οι μεσάζοντες στην αλυσίδα των δωρεών τηρούν τακτικά αρχεία και αποστέλλουν εκθέσεις στο υπουργείο.





ReS-Food

Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για την παραγωγή της παρούσας δημοσίευσης δεν συνιστά έγκριση του περιεχομένου που αντικατοπτρίζει μόνο τις απόψεις των συγγραφέων και η Επιτροπή δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.



Με τη χρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Αριθμός έργου: 2022-1-RS0-1-KA220-VET-000088446
www.facebook.com/resfoodproject
www.res-food.eu



ReS-Food





Επιλαμβανόμενο Βίντεο



Βίντεο



ReS-Food

Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για την παραγωγή της παρούσας δημοσίευσης δεν συνιστά έγκριση του περιεχομένου που αντικατοπτρίζει μόνο τις απόψεις των συγγραφέων και η Επιτροπή δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Αριθμός έργου: 2022-1-RS0 1-KA220-VET-000088446
www.facebook.com/resfoodproject
www.res-food.eu





Εξέταση

1. Ποιος δεν συμμετέχει στην αλυσίδα δωρεών;
 1. Αποδέκτες τροφίμων
 2. Υπηρεσίες επιθεώρησης
 3. Δωρητές
 4. Φιλανθρωπικός οργανισμός
2. Ποιοι κανονισμοί για την ασφάλεια των τροφίμων είναι υποχρεωτικοί για τις φιλανθρωπικές οργανώσεις;
 1. Κανονισμούς
 2. κατευθυντήριες γραμμές
 3. Οδηγοί
3. Ποιοι πρέπει να εγγραφούν στο μητρώο διαμεσολαβητών στην αλυσίδα δωρεών;
 1. Δωρητές
 2. Οργανώσεις
 3. Αρμόδιο Υπουργείο
 4. Παραλήπτης τροφίμων
4. Οι φιλανθρωπικές οργανώσεις αναφέρονται στο αρμόδιο υπουργείο;
 1. Ναι
 2. Όχι
 3. αν θέλουν
5. Ποιος δεν είναι υπεύθυνος για την ασφάλεια των τροφίμων στην αλυσίδα δωρεάς;
 1. Δωρητές
 2. Αποδέκτες τροφίμων
 3. Φιλανθρωπικές οργανώσεις
6. Οι εθελοντές που χειρίζονται τα τρόφιμα σε φιλανθρωπικές οργανώσεις πρέπει να περάσουν το ελάχιστο όριο υγιεινής;
 1. Ναι
 2. Όχι
7. Οι φιλανθρωπικές οργανώσεις υποχρεούνται να εφαρμόζουν μέτρα υγιεινής
 1. κατά τη μεταφορά και αποθήκευση
 2. κατά τη μεταφορά
 3. μόνο κατά την αποθήκευση
8. Μπορεί το φαγητό μετά τη λήξη της ημερομηνίας «ανάλωση κατά προτίμηση πριν από»;
 1. Ναι, εάν δεν υπάρχουν σημαντικές αλλαγές ποιότητας
 2. Όχι, επειδή δεν είναι ασφαλές
 3. Ναι, αλλά μόνο μετά τον έλεγχο της υγείας και της υγιεινής ασφάλειας
9. Η ημερομηνία λήξης είναι:
 1. Ημερομηνία ασφάλειας τροφίμων
 2. ημερομηνία ποιότητας τροφίμων
 3. ασήμαντη ημερομηνία



10. **Ημερομηνία λήξης:**
 1. ασήμαντη ημερομηνία
 2. Ημερομηνία ασφάλειας τροφίμων
11. **Μετά τη λήξη της ημερομηνίας λήξης, το τρόφιμο:**
 1. μπορούν να καταναλωθούν και να δωριστούν
 3. μπορεί να δωριστεί εάν πρόκειται να καταναλωθεί σύντομα
 4. μπορεί να καταναλωθεί, αλλά δεν μπορεί να δωριστεί
 5. **δεν μπορεί να καταναλωθεί, ούτε να δωριστεί**
12. **Από τους συμμετέχοντες στην αλυσίδα δωρεάς, ποιος πρέπει να παρέχει τις απαραίτητες πληροφορίες σχετικά με τα τρόφιμα όταν δεν διαθέτουν ετικέτα δήλωσης;**
 1. Φιλανθρωπικός οργανισμός
 2. Τράπεζα Τροφίμων
 3. **δότης**
13. **Τρόφιμα που έχουν ήδη σερβιριστεί ("catering") μπορούν να δωριστούν:**
 1. **Εάν δεν ήταν σε άμεση επαφή με τους καταναλωτές**
 2. χωρίς περιορισμούς
 3. εάν διατήρησε την οπτική εμφάνιση
14. **Είναι ολόκληρα αυγά εκτός συλλογικής συσκευασίας με ένα σπασμένο ωάριο ασφαλές για δωρεά;**
 1. **Ναι**
 2. Όχι
 3. μόνο εκείνα τα αυγά που βρίσκονταν σε απόσταση από το σπασμένο αυγό
15. **Δύο φιλανθρωπικές οργανώσεις που είναι μεσάζοντες στην αλυσίδα δωρεών πρέπει να διασφαλίσουν την ιχνηλασιμότητα των τροφίμων;**
 1. Ιχνηλασιμότητα "ένα βήμα μπροστά"
 2. "ένα βήμα προς τα πίσω" ιχνηλασιμότητα
 3. **Ιχνηλασιμότητα τόσο «βήμα μπροστά» όσο και «βήμα πίσω»**



ΕΝΟΤΗΤΑ 3: ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ ΔΩΡΗΤΩΝ

3.1 Πώς να δημιουργήσετε και να επεκτείνετε το δίκτυο δωρητών και φιλανθρωπικών οργανώσεων

Μια αποτελεσματική μέθοδος διαχείρισης των πλεοναζόντων τροφίμων περιλαμβάνει την αναδιανομή τους σε φιλανθρωπικές οργανώσεις ή τράπεζες τροφίμων. Μετά την πρόληψη, η ευνοϊκότερη επιλογή στην ιεράρχηση της σπατάλης τροφίμων είναι η επαναχρησιμοποίηση του πλεονάσματος τροφίμων για ανθρώπινη κατανάλωση.

Σύμφωνα με τους Eisenhandler και Tzur (2019), οι τράπεζες τροφίμων είναι εγκαταστάσεις όπως αποθήκες ή αποθήκες που χρησιμοποιούνται από οργανώσεις όπως τα παντοπωλεία τροφίμων, οι κοινοτικές κουζίνες ή τα καταφύγια για να προσφέρουν επισιτιστική βοήθεια σε όσους αντιμετωπίζουν επισιτιστική ανασφάλεια.

Ο στόχος μιας Τράπεζας Τροφίμων ή άλλων ανθρωπιστικών οργανώσεων είναι να αποδώσουν αξία στα τρόφιμα που διαφορετικά θα κατέληγαν σε χωματερές, παρά το γεγονός ότι είναι ασφαλή και θρεπτικά για ανθρώπινη κατανάλωση. Εκτός από τον πρωταρχικό τους στόχο να βοηθήσουν όσους έχουν ανάγκη, συμβάλλουν επίσης στην οικολογική διατήρηση μειώνοντας τα απορρίμματα, τα οποία έχουν σημαντικές περιβαλλοντικές επιπτώσεις.

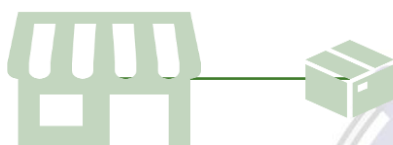
Αυτοί οι οργανισμοί συνήθως εξαρτώνται από προμηθευτές, όπως εταιρείες τροφίμων και άλλους συνεισφέροντες, λειτουργώντας ουσιαστικά ως χονδρέμποροι. Ορισμένοι από τους βασικούς δικαιούχους και ενδιαφερόμενους φορείς τους περιλαμβάνουν:

- Οργανώσεις οικογενειών, παιδιών και νέων, κέντρα θεραπείας εθισμού, θρησκευτικά καταφύγια, εργατικά συνδικάτα και παρόμοιες ομάδες.
- Παραγωγοί τροφίμων, διανομείς, σούπερ μάρκετ, χονδρέμποροι, αποθήκες, λιανοπωλητές, εταιρείες μεταφορών, χρηματοπιστωτικά ιδρύματα, διαφημιστικά και επικοινωνιακά γραφεία, δημόσιοι φορείς, καθώς και διάφοροι εθνικοί και διεθνείς οργανισμοί.

Η συλλογή τροφίμων δεν είναι μια νέα ιδέα συγκέντρωσης πόρων, αλλά αποτελεί ακρογωνιαίο λίθο για τις τράπεζες τροφίμων σε όλο τον κόσμο. Η παραμέληση του αρχικού βήματος της συλλογής τροφίμων μπορεί να οδηγήσει σε σημαντική απώλεια δωρεών.



Οι τράπεζες τροφίμων ή άλλες ανθρωπιστικές οργανώσεις μπορούν να απευθυνθούν σε τοπικά εστιατόρια, καφετέριες, θέρετρα και άλλα ιδρύματα για δωρεές τροφίμων. Η επίτευξη υψηλότερου ποσοστού δωρεών συχνά απαιτεί την προσωπική επίσκεψη σε αυτές τις τοποθεσίες, όταν αυτό είναι εφικτό, και την εξήγηση του σκοπού της τράπεζας τροφίμων. Ρωτήστε αν έχουν πλεονάζοντα τρόφιμα που πλησιάζουν στη λήξη τους και τα οποία θα μπορούσαν να δωρίσουν αντί να τα απορρίψουν. Πολλά καταστήματα είναι πρόθυμα να δωρίσουν τέτοια είδη.



Η επέκταση του δικτύου δωρητών σας απαιτεί σκόπιμη προσέγγιση και καλλιέργεια σχέσεων:

Συμμετέχετε σε εκδηλώσεις δικτύωσης, εργαστήρια και συνέδρια για να δημιουργήσετε συνδέσεις με δυνητικούς δωρητές.

Αξιοποιήστε τα κανάλια κοινωνικής δικτύωσης για να αλληλεπιδράσετε με ένα ευρύτερο κοινό.

Βήματα για να δημιουργήσετε ή να επεκτείνετε το δίκτυο δωρητών σας

1) Προσδιορίστε τους ιδανικούς δωρητές τροφίμων:

Για να αρχίσετε να αναπτύσσεται το δίκτυο δωρητών σας, βρείτε ποιοι είναι οι ιδανικοί δωρητές σας. Αυτοί είναι οι άνθρωποι που είναι πιο πιθανό να υποστηρίξουν τον σκοπό σας και να μοιραστούν τις αξίες σας. Είναι δυνατόν να χρησιμοποιήσετε τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, το ηλεκτρονικό ταχυδρομείο, τις τεχνικές των ψυχρών τηλεφωνημάτων ή τις τεχνικές πόρτα-πόρτα προκειμένου να δημιουργήσετε το δίκτυο δωρητών σας. Χρησιμοποιήστε εργαλεία όπως έρευνες, μέσα κοινωνικής δικτύωσης ή βάσεις δεδομένων δωρητών για να συγκεντρώσετε πληροφορίες σχετικά με τους υφιστάμενους δωρητές και τους δυνητικούς υποστηρικτές σας. Στη συνέχεια, προσαρμόστε τις ομιλίες ή τα μηνύματά σας ώστε να ανταποκρίνονται στις ανάγκες τους.

2) Επεκτείνετε την επιρροή σας:

Το επόμενο βήμα για να αναπτύξετε το δίκτυο δωρητών σας είναι να αυξήσετε την εμβέλεια και την προβολή σας. Βρείτε τρόπους για να συνδεθείτε με πιθανούς δωρητές που μπορεί να μην γνωρίζουν ακόμη για την εκκίνηση ή τον σκοπό σας. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε διάφορες μεθόδους, όπως παραπομπές, εκδηλώσεις, μέσα ενημέρωσης, συνεργασίες,



διαδικτυακές πλατφόρμες ή απευθείας αλληλογραφία. Επίσης, εμπλέξτε τους υπάρχοντες δωρητές και υποστηρικτές σας για να διαδώσουν το μήνυμα. Να είστε στρατηγικοί και δημιουργικοί στην προσέγγισή σας, προσφέροντας αξία και συνάφεια στις προοπτικές σας. Στοχεύστε στο να προσελκύσετε το ενδιαφέρον τους και να τους προσκαλέσετε να μάθουν περισσότερα για την εκκίνηση ή τον σκοπό σας.

3) Αλληλεπίδραση με τους πιθανούς υποστηρικτές σας:

Το επόμενο στάδιο της επέκτασης του δικτύου δωρητών σας περιλαμβάνει την ενεργό συμμετοχή των δυνητικών υποστηρικτών σας και την καθοδήγησή τους στο ταξίδι του δωρητή. Είναι σημαντικό να εδραιώσετε την εμπιστοσύνη και τη σύνδεση μαζί τους, αποδεικνύοντας παράλληλα τον αντίκτυπο της υποστήριξής τους. Χρησιμοποιήστε διάφορες μεθόδους και στρατηγικές για να εμπλέξετε τους υποψήφιους υποστηρικτές σας, όπως ηλεκτρονικό ταχυδρομείο, τηλεφωνήματα, μέσα κοινωνικής δικτύωσης, διαδικτυακά σεμινάρια, ενημερωτικά δελτία και αφηγήσεις ιστοριών. Προσφέρετε πολύτιμο και συναρπαστικό περιεχόμενο που τους ενημερώνει, τους παρακινεί και τους ενθαρρύνει να συμμετάσχουν. Εξατομικεύστε την επικοινωνία σας για να την κάνετε πιο διαδραστική και ανταποκρινόμενη και να είστε προσεκτικοί στα σχόλια, τις ερωτήσεις, τις ανησυχίες και τις αντιρρήσεις τους.

4) "Ζητήστε το δώρο ":

Το επόμενο βήμα στην επέκταση του δικτύου δωρητών σας είναι να ζητήσετε δωρεές. Αυτό συμβαίνει όταν ζητάτε άμεσα και με σαφήνεια τις προοπτικές σας για την υποστήριξή τους. Να είστε σίγουροι και πειστικοί στο αίτημά σας, εξηγώντας πώς η δωρεά τους θα κάνει τη διαφορά. Είναι σημαντικό να δείχνετε σεβασμό και προσαρμοστικότητα, παρέχοντας διάφορες επιλογές και οφέλη για διαφορετικά επίπεδα δωρεάς. Κάντε τη διαδικασία δωρεάς απλή και βολική και εκφράστε την ευγνωμοσύνη σας για τη γενναιοδωρία και την αφοσίωσή τους.

5) Κρατήστε τους δωρητές σας δεσμευμένους:

Το επόμενο βήμα για την επέκταση του δικτύου δωρητών σας είναι να διατηρήσετε τους δωρητές σας να επιστρέφουν και να γίνονται πιστοί υποστηρικτές. Είναι ζωτικής σημασίας να καλλιεργείτε και να φροντίζετε τις σχέσεις σας μαζί τους, δείχνοντας πόσο εκτιμάτε την υποστήριξή τους. Χρησιμοποιήστε διάφορες μεθόδους, όπως το να τους ευχαριστείτε, να ζητάτε ανατροφοδότηση, να ενημερώνετε, να διοργανώνετε εκδηλώσεις ή να διεξάγετε έρευνες για να διατηρήσετε τους δωρητές σας. Προσφέρετέ τους σχετικές και έγκαιρες



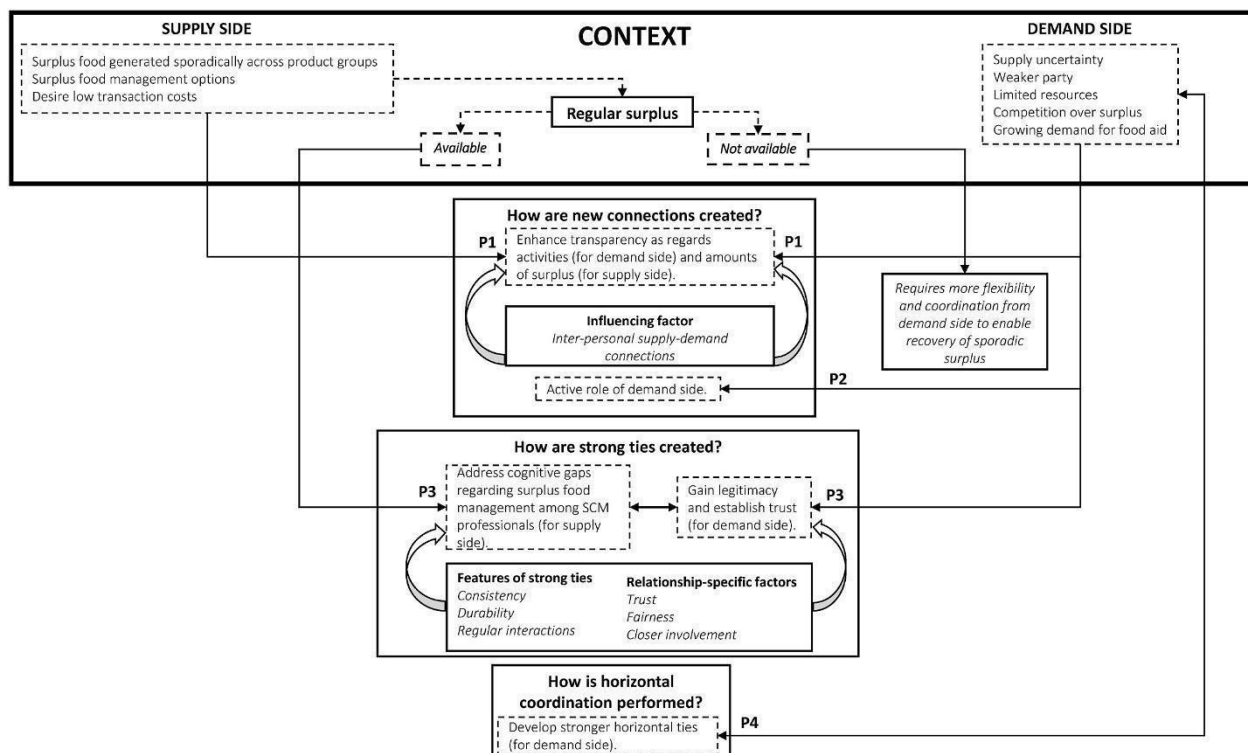
πληροφορίες που αναδεικνύουν τον αντίκτυπο των συνεισφορών τους. Ενθαρρύνετε τη συμμετοχή τους και προσκαλέστε τους να γίνουν μέρος της κοινότητάς σας.

Ορισμένοι δωρητές προτιμούν να παραμένουν δεσμευμένοι και να συμμετέχουν ενεργά στον σκοπό τους. Όταν ένας δωρητής επενδύει περισσότερο, αυτή η σύνδεση μπορεί να καλλιεργηθεί και να αναπτυχθεί μια μακροχρόνια συνεργασία. Με την ανάδειξη της συμμετοχής τους, είναι εφικτό να προσελκύσουν περισσότερους υποστηρικτές για να ενταχθούν στο δίκτυο δωρητών τροφίμων.

6) Επεκτείνετε το δίκτυό σας:

Το τελευταίο βήμα για την επέκταση του δικτύου δωρητών σας είναι να διευρύνετε τις διασυνδέσεις σας. Αυτό περιλαμβάνει τη χρήση των υφιστάμενων δωρητών και υποστηρικτών σας για να φέρετε νέους. Μπορείτε να τους παρακινήσετε να παραπέμπουν, να παρουσιάσουν ή να προσκαλέσουν άλλους να συμμετάσχουν στον σκοπό σας. Επιπλέον, χρησιμοποιήστε εργαλεία και πλατφόρμες που επιτρέπουν στους υποστηρικτές σας να μοιράζονται ή να κάνουν έρανο για την οργάνωσή σας. Αναγνωρίστε και εκτιμήστε τους δωρητές και τους υποστηρικτές σας για τις προσπάθειές τους, καλλιεργώντας μια κουλτούρα γενναιοδωρίας και επέκτασης.

ReS-Food



Σχήμα 1 Επιλογές διαχείρισης του πλεονάσματος τροφίμων.

Οι περιορισμένοι πόροι, η αυξανόμενη ζήτηση επισιτιστικής βοήθειας και ο ανταγωνισμός επηρεάζουν το δίκτυο ζήτησης. Η διαθεσιμότητα των πλεονασμάτων τροφίμων (SF) είναι ζωτικής σημασίας για τις συναλλαγές, αλλά οι λεπτομέρειες είναι αβέβαιες μέχρι την εσωτερική ημερομηνία λήξης. Η πλευρά της προσφοράς χρειάζεται χαμηλό κόστος αναδιανομής και διαθέτει διάφορες επιλογές διαχείρισης των πλεονασμάτων τροφίμων (SF). Η τακτική διαθεσιμότητα τροφίμων ενισχύει τους δεσμούς, αλλά το σποραδικό πλεόνασμα απαιτεί ευελιξία και συντονισμό για την ανάκαμψη. Η κανονικότητα της προσφοράς εμποδίζει την ανάπτυξη σχέσεων, οδηγώντας τόσο σε τακτικούς όσο και σε σποραδικούς δεσμούς. Για την ενίσχυση της ανάκτησης των πλεονασμάτων τροφίμων (SF), οι νέες συνδέσεις και οι υφιστάμενες σχέσεις χρειάζονται ενίσχυση (Sundgren, 2022).

Οι ομάδες επισιτιστικής βοήθειας δημιουργούν εμπιστοσύνη ικανοποιώντας τις προσδοκίες των δωρητών. Αυτό αντικατοπτρίζει τις συμμαχίες στις επιχειρήσεις, όπου η αξιοπιστία έχει σημασία. Οι ισχυρές σχέσεις συνεπάγονται συνέπεια, δικαιοσύνη και στενή συμμετοχή, αλλά υπάρχουν κενά γνώσεων μεταξύ των επαγγελματιών της διαχείρισης της εφοδιαστικής αλυσίδας (SCM) σχετικά με την ιεράρχηση και την αναδιανομή των αποβλήτων τροφίμων. Η εκπαίδευση των επαγγελματιών SCM μπορεί να βοηθήσει, καθώς τα απόβλητα τροφίμων



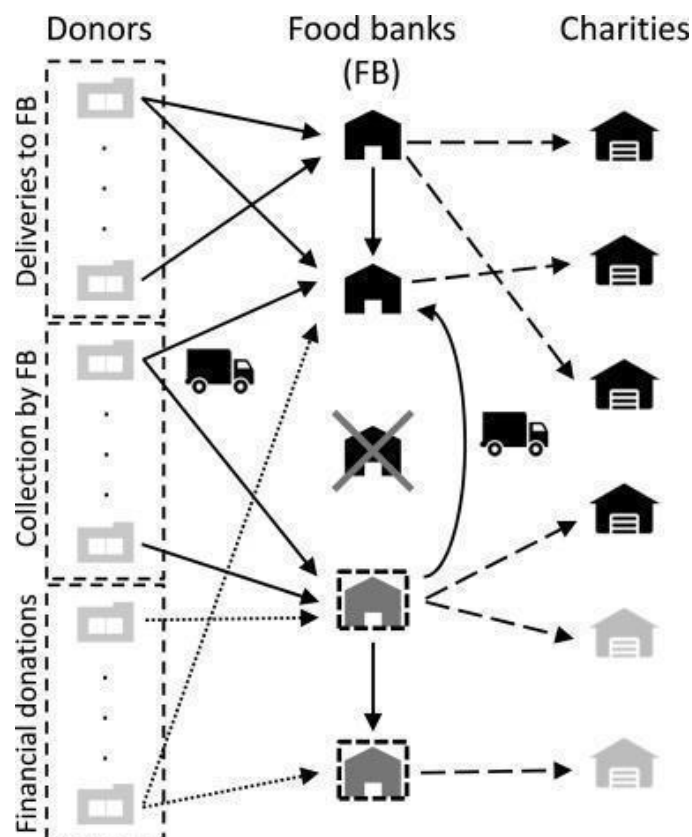
εμφανίζονται σε όλα τα στάδια της αλυσίδας εφοδιασμού. Οι επιχειρήσεις μπορούν στη συνέχεια να αναδιανέμουν υπεύθυνα τα τρόφιμα, βασιζόμενες περισσότερο στην προσωπική γνώση παρά στον τύπο του προϊόντος.

Εφοδιαστική της αναδιανομής τροφίμων, ανάπτυξη υποδομών και σχεδιασμός δρομολόγησης

Πολλές ομάδες ανθρωπιστικής βοήθειας, όπως οι τράπεζες τροφίμων, λειτουργούν ως γέφυρες μεταξύ των πηγών τροφίμων και εκείνων που έχουν ανάγκη. Συνήθως, αυτές οι οργανώσεις λαμβάνουν τρόφιμα από εταιρείες και ιδιώτες, τα επεξεργάζονται σε χώρους αποθήκευσης και στη συνέχεια τα διανέμουν σε ανθρώπους με διάφορους τρόπους, μερικές φορές μέσω μη κερδοσκοπικών ομάδων ή κυβερνητικών οργανισμών. Για τις οντότητες της κοινωνικής οικονομίας, όπως οι τράπεζες τροφίμων, τα οικονομικά κέρδη και τα οικονομικά μέτρα δεν είναι το επίκεντρο. Αντιθέτως, δίνουν προτεραιότητα στις κοινωνικές και περιβαλλοντικές επιπτώσεις. Με αυτόν τον τρόπο, οι τράπεζες τροφίμων διαδραματίζουν καθοριστικό ρόλο στην προώθηση της βιωσιμότητας στην αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων.

Οι περισσότερες τράπεζες τροφίμων ξεκινούν και λειτουργούν σε τοπικό επίπεδο, συχνά με περιορισμένους πόρους και αβέβαιες προμήθειες τροφίμων. Βασίζονται σε δωρεές, οι οποίες μπορεί να ποικίλουν ως προς τη συχνότητα, τον τύπο, την ποιότητα και την ποσότητα. Εξαιτίας αυτού, είναι σημαντικό να γίνεται δίκαιη διανομή των τροφίμων εντός της τράπεζας τροφίμων. Επίσης, οι τράπεζες τροφίμων εξαρτώνται σε μεγάλο βαθμό από τους εθελοντές, γεγονός που μπορεί μερικές φορές να οδηγήσει σε προβλήματα όπως η ύπαρξη άπειρων εργαζομένων, η αντίσταση στην αλλαγή, ο υψηλός κύκλος εργασιών και τα ζητήματα λογοδοσίας.

Οι φιλανθρωπικές και μη κερδοσκοπικές οργανώσεις είναι ζωτικής σημασίας για την αντιμετώπιση κοινωνικών ζητημάτων, όπως η καταπολέμηση της φτώχειας και η ανακούφιση από καταστροφές. Εξαρτώνται από τη γενναιοδωρία των δωρητών για τη χρηματοδότηση, αλλά εξίσου κρίσιμη είναι η αποτελεσματική κατανομή των πόρων σε όσους χρειάζονται βοήθεια.



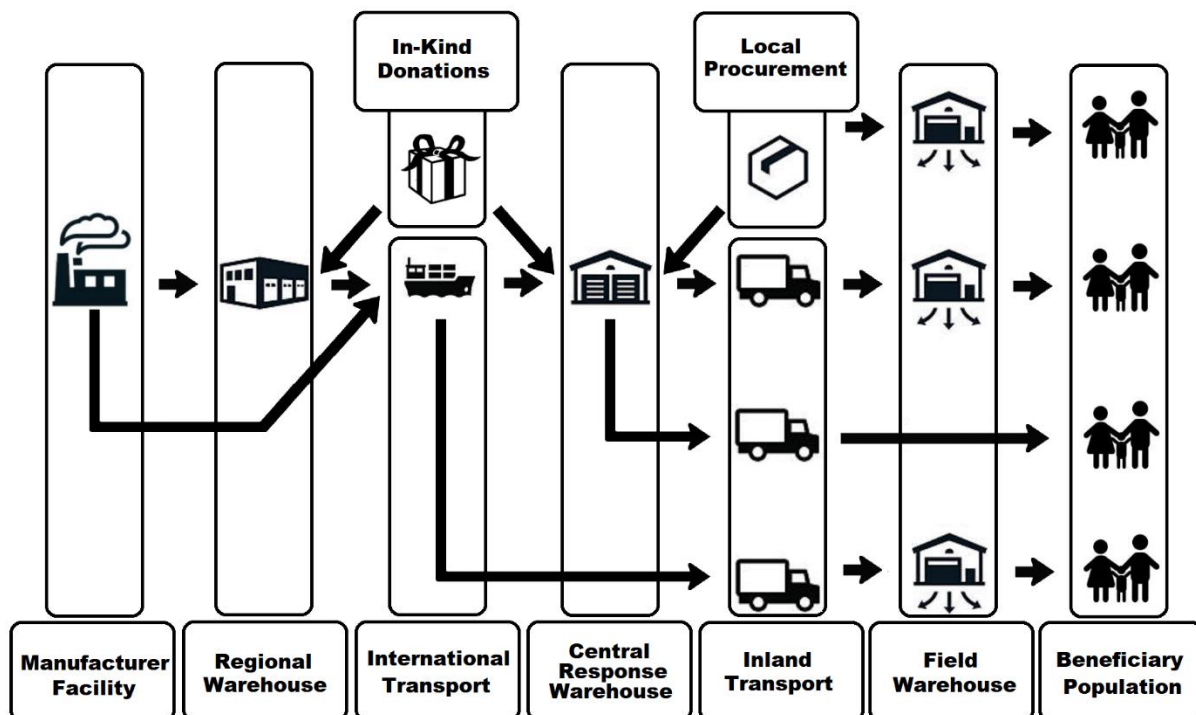
Σχήμα 2 Δίκτυο εφοδιαστικής αλυσίδας της Τράπεζας Τροφίμων (Martins et al., 2019).

Οι απαιτήσεις αποθήκευσης μιας ανθρωπιστικής οργάνωσης ποικίλλουν ανάλογα με τις ειδικές ανάγκες των επιμέρους προσπάθειών αντιμετώπισης και τους γενικότερους στόχους της οργάνωσης. Οι οργανώσεις που ασχολούνται με μεγάλες ποσότητες μη ευπαθών αγαθών ενδέχεται να χρειάζονται πολλαπλές αποθήκες σε διαφορετικές τοποθεσίες. Αντίθετα, οι οργανώσεις που επικεντρώνονται σε στοχευμένες παρεμβάσεις, όπως τα ψυχοκοινωνικά προγράμματα, μπορεί να έχουν ελάχιστη ανάγκη για μια ολοκληρωμένη στρατηγική αποθήκευσης και να επιλέξουν να προμηθεύονται και να παραδίδουν απευθείας από προμηθευτές ανάλογα με τις ανάγκες συγκεκριμένων έργων. Εκτός από τον αναμενόμενο όγκο των αγαθών, οι εξειδικευμένες απαιτήσεις αποθήκευσης επηρεάζουν επίσης την προσέγγιση αποθήκευσης- η διαχείριση ιατρικών προμηθειών, για παράδειγμα, απαιτεί σχολαστική διαχείριση αποθεμάτων και ενδεχομένως εξειδικευμένες συνθήκες αποθήκευσης, ενώ τα ανθεκτικά μη εδώδιμα είδη (NFI) ενδέχεται να απαιτούν μόνο βασική προστασία από τα στοιχεία της φύσης.

Συνήθως, οι οργανισμοί ανθρωπιστικής βοήθειας υιοθετούν ένα μοντέλο διανομής παρόμοιο με τα εμπορικά δίκτυα. Το μοντέλο αυτό περιλαμβάνει διεθνείς και τοπικές



αποθήκες, οι οποίες λειτουργούν ως κέντρα συγκέντρωσης, εγκαταστάσεις τροφοδοσίας και σημεία τελικής διανομής για την παράδοση αγαθών στους πληγέντες πληθυσμούς.



Σχήμα 3 Οδικός χάρτης των δωρεών (González-Torre & Coque, 2016).

Περιφερειακές/Διεθνείς αποθήκες

Μια διεθνής ή περιφερειακή αποθήκη λειτουργεί ως κόμβος για την παραλαβή ειδών από προμηθευτές, δωρητές ή εταίρους. Αυτό επιτρέπει στις ανθρωπιστικές οργανώσεις να ελέγχουν, να ταξινομούν και να προετοιμάζουν το φορτίο για περαιτέρω διανομή. Αυτές οι αποθήκες χρησιμεύουν επίσης ως εγκαταστάσεις προ-τοποθέτησης, κρατώντας προμήθειες για καταστάσεις έκτακτης ανάγκης, και ως εγκαταστάσεις τροφοδοσίας, που σταδιακά γεμίζουν άλλες αποθήκες στην αλυσίδα εφοδιασμού.

Ενώ πολλοί οργανισμοί χρησιμοποιούν περιφερειακές αποθήκες, δεν πρέπει να θεωρούνται η μόνη επιλογή. Η λειτουργία μιας μεγάλης αποθήκης, ιδίως σε απομακρυσμένη περιοχή, μπορεί να είναι δαπανηρή και απαιτεί επιπλέον προσωπικό και χρόνο για τη συντήρησή της. Εάν ένας οργανισμός δεν είναι έτοιμος να καλύψει τα έξοδα ή να επιβλέπει σωστά την εγκατάσταση, μπορεί να επιλέξει να αναθέσει τη διαχείριση της αποθήκης σε εξωτερικούς συνεργάτες ή να παραλείψει εντελώς την ύπαρξη περιφερειακής αποθήκης.



Τοποθέτηση μιας περιφερειακής αποθήκης

Όταν επιλέγετε πού θα εγκαταστήσετε μια περιφερειακή αποθήκη, σκεφτείτε αυτά τα πράγματα:

Σύνδεσμοι μεταφορών	Είναι η αποθήκη κοντά σε μεγάλα λιμάνια και αεροδρόμια με αρκετή χωρητικότητα;
Περιοχή απόκρισης	Είναι η περιοχή ενεργή για εργασίες βοήθειας και η τοποθεσία ταιριάζει με το συνολικό σχέδιο;
Τύπος ενίσχυσης	Θα χρησιμοποιηθεί το αποθεματικό για βραχυπρόθεσμα ή για μακροπρόθεσμα έργα;
Εγκαταστάσεις	Διαθέτει η τοποθεσία το κατάλληλο μέγεθος και την κατάλληλη ποιότητα κτιρίων; Χρειάζεστε ειδική αποθήκευση, όπως κλιματικό έλεγχο;
Κόστος	Είναι προσιτή η εργασία στη χώρα; Υπάρχουν οφέλη, όπως ζώνες ελεύθερου εμπορίου ή απαλλαγές για το έργο βοήθειας;
Πολιτική σταθερότητα	Είναι σταθερή η κυβέρνηση της χώρας και δεν είναι πιθανό να υπάρξουν συγκρούσεις ή αλλαγές πολιτικής;
Τεχνική βοήθεια	Υπάρχουν ειδικευμένοι εργάτες ή εταιρείες σε κοντινή απόσταση που μπορούν να εκτελέσουν επισκευές και να διαχειριστούν την αποθήκη;

Διαχείριση περιφερειακής/διεθνούς αποθήκης

Οι περιφερειακές ή διεθνείς αποθήκες μπορεί να είναι ειδικά κατασκευασμένες εγκαταστάσεις με εκπαιδευμένο προσωπικό ή να λειτουργούν από τρίτους παρόχους logistics. Ιδανικά, αυτές οι αποθήκες θα πρέπει να χρησιμοποιούν εργαλεία διαχείρισης αποθεμάτων με τη χρήση ηλεκτρονικού υπολογιστή για αποτελεσματικό σχεδιασμό. Το περιβάλλον λειτουργίας των εν λόγω αποθηκών θα πρέπει να είναι σταθερό, εστιάζοντας σε οικονομικά αποδοτικές λειτουργίες. Πολλές οργανώσεις διαθέτουν κεντρικές αποθήκες σε παγκόσμιο επίπεδο, προσφέροντας υπηρεσίες σε άλλες ανθρωπιστικές ομάδες έναντι αμοιβής.



Κεντρική αποθήκη - Περιοχή απόκρισης

Ο αριθμός και η θέση των αποθηκών που απαιτούνται σε μια περιοχή απόκρισης εξαρτώνται από τον όγκο και το είδος των δραστηριοτήτων, καθώς και από τις επιχειρησιακές περιοχές. Πολλοί οργανισμοί αντιμετώπισης προτιμούν να διαθέτουν τουλάχιστον μία κεντρική αποθήκη στη χώρα ή στην περιοχή αντιμετώπισης.

Μια κεντρική αποθήκη στην περιοχή ανταπόκρισης βρίσκεται συνήθως στην πρωτεύουσα ή σε ένα μεγάλο εμπορικό κέντρο με καλή υποδομή. Η τοποθεσία της μπορεί να ποικίλλει ανάλογα με τις ανάγκες και τους στόχους απόκρισης του οργανισμού. Σε μεγαλύτερες περιοχές ή δραστηριότητες, οι οργανισμοί ενδέχεται να χρειάζονται μεγάλες αποθήκες σε πολλές τοποθεσίες. Μια κεντρική αποθήκη τοποθετείται συνήθως κοντά σε θάλασσα και αεροδρόμια, εγκαταστάσεις παραγωγής, εξειδικευμένο εργατικό δυναμικό και υπηρεσίες μεταφοράς. Η διαχείρισή της μπορεί να γίνεται απευθείας από τον οργανισμό ή να ανατεθεί σε τρίτο πάροχο σε περιοχές με αρκετή εμπορική δραστηριότητα.

Η κεντρική αποθήκη λειτουργεί ως το κύριο σημείο παραλαβής των εμπορευμάτων στη χώρα και ενοποίησης των τοπικά αγοραζόμενων ειδών. Ο στόχος της στρατηγικής μιας κεντρικής αποθήκης είναι να διασφαλιστεί η σταθερή προμήθεια ειδών αρωγής σε απομακρυσμένες ή δυσπρόσιτες περιοχές, διατηρώντας παράλληλα αρκετά αποθέματα για την κάλυψη της ζήτησης. Ορισμένοι οργανισμοί μπορεί να επιλέξουν απευθείας παραδόσεις από προμηθευτές ή διεθνή λιμάνια σε αποθήκες ή χώρους διανομής στο πεδίο αντί για στρατηγική κεντρικής αποθήκης.

Υπαίθριες Αποθήκες

Οι υπαίθριες αποθήκες δεν διαθέτουν συνήθως το ίδιο επίπεδο υποδομής με τις κεντρικές ή διεθνείς αποθήκες. Οι συνθήκες αποθήκευσης είναι συχνά περιορισμένες και μπορεί να απαιτούνται βελτιώσεις για ειδικές απαιτήσεις όπως ο έλεγχος της θερμοκρασίας. Η ασφάλεια αποτελεί μείζον ζήτημα στις υπαίθριες αποθήκες και ενδέχεται να απαιτούνται πρόσθετα μέτρα, όπως φράχτες και φρουροί. Το φορτίο συνήθως μετακινείται και στοιβάζεται με τα χέρια με ελάχιστο αποθηκευτικό εξοπλισμό όπως ράφια.

Το εργατικό δυναμικό στις υπαίθριες αποθήκες μπορεί να αποτελείται από περιστασιακούς εργάτες με μικρή εμπειρία στις αποθήκες και τα συστήματα απογραφής συχνά βασίζονται σε χαρτί. Η δημιουργία μιας υπαίθριας αποθήκης μπορεί να είναι χαοτική, ακόμη και επικίνδυνη, ιδίως σε επείγουσες ανθρωπιστικές καταστάσεις. Ως εκ τούτου, η διαχείριση



πρέπει να είναι πρακτική και προσανατολισμένη στη δράση, εστιάζοντας στη γρήγορη και αποτελεσματική διάθεση της βοήθειας, διασφαλίζοντας παράλληλα τη λογοδοσία.

Τομείς υλικοτεχνικής λειτουργίας μεταξύ των τμημάτων διανομής ανθρωπιστικών τροφίμων

Επί του παρόντος, οι ανθρωπιστικές οργανώσεις σε διάφορες χώρες διαχειρίζονται χειροκίνητα τις διαδικασίες παράδοσης τροφίμων, όπως τα αποθέματα τροφίμων και τα χρονοδιαγράμματα παράδοσης, καταγράφοντας τις διαδικασίες σε χαρτί. Οι πληροφορίες που πρέπει να γνωρίζει ανά πάσα στιγμή το προσωπικό ή οι διευθυντές προκειμένου να υπάρχει δυνατότητα βελτίωσης είναι (α) να γνωρίζουν σε πραγματικό χρόνο την κατάσταση των αποθεμάτων τροφίμων σε κάθε εγκατάσταση, (β) να μοιράζονται τις πληροφορίες σε όλο το σύστημα της τράπεζας τροφίμων για την παράδοση τροφίμων και, ως εκ τούτου, (γ) να βελτιώνουν τους χρόνους εργασίας και την αποτελεσματικότητα. Το προσωπικό πρέπει να παραδίδει τα τρόφιμα, ακόμη και αν η διαδρομή παράδοσης είναι χρονοβόρα και όχι η πιο αποτελεσματική. Επιπλέον, ο χειροκίνητος προγραμματισμός των προγραμμάτων παράδοσης τροφίμων μπορεί να οδηγήσει σε ανομοιόμορφες αναθέσεις εργασιών για το προσωπικό. Τα ζητήματα αυτά μπορεί να οδηγήσουν σε σπατάλη πόρων, τόσο από άποψη χρόνου όσο και από άποψη οικονομικών εξόδων.

Καθώς τα αποθέματα τροφίμων, οι ποσότητες και οι τύποι τροφίμων που ζητούνται από ιδιώτες ή/και οργανισμούς αλλάζουν συνεχώς, είναι ζωτικής σημασίας οι πληροφορίες που σχετίζονται με τα τρόφιμα στο σύστημα να ενημερώνονται συνεχώς και να αντικατοπτρίζονται σε πραγματικό χρόνο.

Το σύστημα λειτουργίας περιλαμβάνει τρεις κύριους μηχανισμούς: τον μηχανισμό διαχείρισης αποθεμάτων, τον μηχανισμό διαχείρισης του χρονοδιαγράμματος εργασιών και τον μηχανισμό διαχείρισης της παράδοσης.

α) Μηχανισμός διαχείρισης αποθεμάτων

Ο μηχανισμός διαχείρισης αποθεμάτων είναι υπεύθυνος για την αποθήκευση και την εποπτεία των τρεχουσών πληροφοριών σχετικά με τα αποθέματα τροφίμων σε κάθε εγκατάσταση. Ορισμένα από τα στοιχεία δεδομένων για κάθε απόθεμα τροφίμων περιλαμβάνουν:

- i. Ονομασία του τροφίμου
- ii. Κατηγορία (π.χ. ποτά, κονσέρβες, προϊόντα, καρυκεύματα κ.λπ.)
- iii. Ημερομηνία λήξης
- iv. Ποσότητα



- v. Βάρος
- vi. Ημερομηνία άφιξης
- vii. Εγκατάσταση όπου βρίσκεται το τρόφιμο

Τα μέλη του προσωπικού σε κάθε τράπεζα τροφίμων ενημερώνουν, προσθέτουν και διαγράφουν χειροκίνητα αυτές τις πληροφορίες όταν υπάρχουν αλλαγές στην κατάσταση των αποθεμάτων.

b) Μηχανισμός διαχείρισης χρονοδιαγράμματος εργασίας

Αυτός ο μηχανισμός του συστήματος διαχειρίζεται τα χρονοδιαγράμματα εργασίας του προσωπικού. Οι πληροφορίες περιλαμβάνουν το όνομα του μέλους του προσωπικού, τα ονόματα των εργασιών και τους χρόνους έναρξης και ολοκλήρωσης κάθε εργασίας. Με την εισαγωγή αυτών των πληροφοριών στο σύστημα, παρόμοια με τον μηχανισμό διαχείρισης αποθεμάτων, τα προγράμματα εργασίας όλων των μελών του προσωπικού θα μοιράζονται και θα ενημερώνονται.

c) Μηχανισμός διαχείρισης παράδοσης

Αυτός ο μηχανισμός επιβλέπει τα προγράμματα παράδοσης τροφίμων για όλες τις εγκαταστάσεις της τράπεζας τροφίμων. Επί του παρόντος, περιλαμβάνει τις ακόλουθες λεπτομέρειες:

- i. Εγκατάσταση προέλευσης της αποστολής τροφίμων
- ii. Εγκατάσταση προορισμού της αποστολής τροφίμων
- iii. Ονομασία του τροφίμου
- iv. Ποσότητα
- v. Ημερομηνία και ώρα παράδοσης
- vi. Εκχωρημένο προσωπικό παράδοσης

Μόλις ολοκληρωθεί μια παράδοση τροφίμων σύμφωνα με το πρόγραμμα που έχει εισαχθεί στο σύστημα, οι πληροφορίες για τα αποθέματα που σχετίζονται με την παράδοση συνήθως ενημερώνονται χειροκίνητα μεταξύ των εγκαταστάσεων.

Οι ανθρωπιστικές οργανώσεις μπορούν να βελτιώσουν τις διαδικασίες τους συνεργαζόμενες με εταιρείες λογισμικού ή πληροφοριακών συστημάτων για την ψηφιοποίηση διαφόρων λειτουργιών και διαδικασιών. Η ανάπτυξη τέτοιου λογισμικού μπορεί να βοηθήσει στον προγραμματισμό, τη συλλογή δεδομένων και τη βελτιστοποίηση της διανομής τροφίμων. Επιπλέον, η εταιρεία λογισμικού μπορεί επίσης να συμμετάσχει σε εθελοντικές δράσεις και



να συνεισφέρει χρηματικά στην υποστήριξη της οργάνωσης συλλογής τροφίμων μέσω του τμήματος ανθρώπινου δυναμικού της.

Παρακολούθηση των διαδικασιών. Πρωτόκολλα παρακολούθησης και επισκέψεις σε δωρητές και φιλανθρωπικά ιδρύματα

Οι διαδικασίες παρακολούθησης διαδραματίζουν κρίσιμο ρόλο στη διασφάλιση της διαφάνειας, της λογοδοσίας και της αποτελεσματικότητας στη διαχείριση των δωρεών και των φιλανθρωπικών δραστηριοτήτων. Με την εφαρμογή αποτελεσματικών πρωτοκόλλων παρακολούθησης και τη διενέργεια τακτικών επισκέψεων παρακολούθησης σε δωρητές και φιλανθρωπικές οργανώσεις, οι οργανώσεις μπορούν να ενισχύσουν τις σχέσεις, να διατηρήσουν την εμπιστοσύνη των δωρητών και να μεγιστοποιήσουν τον αντίκτυπο των φιλανθρωπικών συνεισφορών. Σε αυτό το εκπαιδευτικό υλικό, θα διερευνήσουμε βασικές στρατηγικές και βέλτιστες πρακτικές για τις διαδικασίες παρακολούθησης και τη διενέργεια επισκέψεων παρακολούθησης στο πλαίσιο της διαχείρισης δωρητών και φιλανθρωπικών δραστηριοτήτων.

Κατανόηση των διαδικασιών παρακολούθησης

Οι διαδικασίες παρακολούθησης περιλαμβάνουν τη συστηματική παρατήρηση, αξιολόγηση και εποπτεία των διαδικασιών και δραστηριοτήτων που σχετίζονται με τη διαχείριση των δωρεών και των φιλανθρωπικών πρωτοβουλιών. Αυτό περιλαμβάνει την παρακολούθηση ολόκληρου του κύκλου ζωής των δωρεών, από την προσέλκυση συνεισφορών έως την εκταμίευση των κεφαλαίων και την αξιολόγηση του αντίκτυπου των φιλανθρωπικών προγραμμάτων. Οι διαδικασίες παρακολούθησης συμβάλλουν στη διασφάλιση της συμμόρφωσης με τα νομικά και ηθικά πρότυπα, στον εντοπισμό πιθανών κινδύνων ή αποκλίσεων και στην παρακολούθηση της αποτελεσματικότητας της χρήσης των πόρων. Με την καθιέρωση σαφών πρωτοκόλλων παρακολούθησης, οι οργανισμοί μπορούν να εντοπίζουν ζητήματα έγκαιρα και να λαμβάνουν προληπτικά μέτρα για την αντιμετώπισή τους, ενισχύοντας έτσι τη διαφάνεια και τη λογοδοσία.

Τα βασικά στοιχεία των διαδικασιών παρακολούθησης περιλαμβάνουν:

1. Τεκμηρίωση και τήρηση αρχείων:

Η τήρηση σχολαστικής τεκμηρίωσης και ολοκληρωμένων αρχείων αποτελεί τον ακρογωνιαίο λίθο των αποτελεσματικών διαδικασιών παρακολούθησης. Αυτό περιλαμβάνει την καταγραφή όλων των σχετικών λεπτομερειών των συναλλαγών, των επικοινωνιών και των



δραστηριοτήτων που σχετίζονται με δωρεές με συστηματικό και οργανωμένο τρόπο. Με την καθιέρωση τυποποιημένων διαδικασιών τεκμηρίωσης, οι οργανισμοί διασφαλίζουν τη συνέπεια και τη σαφήνεια στην καταγραφή των πληροφοριών των δωρητών, των λεπτομερειών των συνεισφορών και των αρχείων εκταμίευσης. Η χρήση κατάλληλων εργαλείων ή συστημάτων, όπως το λογισμικό διαχείρισης δωρητών ή τα συστήματα βάσεων δεδομένων, απλοποιεί τη διαδικασία τήρησης αρχείων και βελτιώνει την προσβασιμότητα και την ανάκτηση πληροφοριών.

Η ακριβής και διαφανής τήρηση αρχείων όχι μόνο διευκολύνει τη διαφάνεια και τη δυνατότητα ελέγχου, αλλά χρησιμεύει επίσης ως πολύτιμος πόρος για την ανάλυση, την υποβολή εκθέσεων και τη λήψη αποφάσεων.

2. Τακτικοί έλεγχοι και αναθεωρήσεις:

Η διενέργεια περιοδικών ελέγχων και επισκοπήσεων είναι απαραίτητη για την αξιολόγηση της αποτελεσματικότητας και της ακεραιότητας των διαδικασιών δωρεάς και των οικονομικών αρχείων. Οι εσωτερικοί έλεγχοι, που διενεργούνται από ανεξάρτητους ή εσωτερικούς ελεγκτές, εξετάζουν τους εσωτερικούς ελέγχους, τη συμμόρφωση με τις πολιτικές και τους κανονισμούς και την ακρίβεια των οικονομικών καταστάσεων. Οι εξωτερικοί έλεγχοι, που διενεργούνται από εξωτερικές ελεγκτικές εταιρείες ή ρυθμιστικούς φορείς, παρέχουν μια αμερόληπτη αξιολόγηση των οικονομικών πρακτικών και της τήρησης των νομικών και κανονιστικών απαιτήσεων. Αυτοί οι έλεγχοι εντοπίζουν τυχόν παρατυπίες, σφάλματα ή ασυμφωνίες, επιτρέποντας στους οργανισμούς να διορθώνουν άμεσα τα ζητήματα και να ενισχύουν τα μέτρα ελέγχου.

Οι τακτικές αναθεωρήσεις των διαδικασιών δωρεάς και των οικονομικών αρχείων ενισχύουν τη λογοδοσία, μετριάζουν τους κινδύνους και εμπνέουν εμπιστοσύνη μεταξύ των ενδιαφερομένων μερών στις πρακτικές οικονομικής διαχείρισης του οργανισμού.

3. Μετρήσεις επιδόσεων και υποβολή εκθέσεων:

Ο καθορισμός μετρήσεων απόδοσης και μηχανισμών αναφοράς είναι απαραίτητος για την αξιολόγηση του αντίκτυπου και της αποτελεσματικότητας των φιλανθρωπικών προγραμμάτων. Καθορίζοντας σαφείς στόχους και μετρήσιμους δείκτες, οι οργανισμοί μπορούν να αξιολογούν τα αποτελέσματα των προγραμμάτων, να παρακολουθούν την πρόοδο και να επιδεικνύουν υπευθυνότητα στους ενδιαφερόμενους. Οι μετρήσεις επιδόσεων μπορεί να περιλαμβάνουν ποσοτικά μέτρα όπως:



- τον αριθμό των δικαιούχων που εξυπηρετούνται,
- τα κεφάλαια που συγκεντρώθηκαν, ή
- αποτελέσματα που επιτεύχθηκαν, καθώς και ποιοτικούς δείκτες όπως η ικανοποίηση των δικαιούχων ή ο αντίκτυπος στην κοινότητα.

Η τακτική υποβολή εκθέσεων σχετικά με τις επιδόσεις των προγραμμάτων επιτρέπει στους οργανισμούς να επικοινωνούν τα αποτελέσματα με διαφάνεια και αποτελεσματικότητα στους ενδιαφερόμενους φορείς, συμπεριλαμβανομένων των δωρητών, των μελών των διοικητικών συμβουλίων, των ρυθμιστικών αρχών και του κοινού.

Η λήψη αποφάσεων βάσει δεδομένων που βασίζονται στην παρακολούθηση της προόδου σε σχέση με προκαθορισμένους δείκτες επιτρέπει στους οργανισμούς να εντοπίζουν τομείς προς βελτίωση, να κατανέμουν στρατηγικά τους πόρους και να βελτιστοποιούν τα αποτελέσματα των προγραμμάτων.

Χρήσιμη τεκμηρίωση σχετικά με τη διαδικασία παρακολούθησης και επανεξέτασης της ανθρωπιστικής οργάνωσης με λεπτομερέστερες πληροφορίες για περαιτέρω εξέταση:

- https://www.unitar.org/sites/default/files/uploads/pprs/monitoring-and-evaluation_revised_april_2017.pdf
- <https://www.intrac.org/wpcms/wp-content/uploads/2020/07/ME-of-humanitarian-action.pdf>

Πραγματοποίηση επισκέψεων παρακολούθησης σε δωρητές και φιλανθρωπικά ιδρύματα

Οι επισκέψεις παρακολούθησης σε δωρητές και φιλανθρωπικά ιδρύματα αποτελούν ευκαιρία για την ενίσχυση των σχέσεων, την έκφραση ευγνωμοσύνης για τις συνεισφορές και τη συλλογή ανατροφοδότησης σχετικά με τις φιλανθρωπικές πρωτοβουλίες. Οι επισκέψεις αυτές παρέχουν μια προσωπική πινελιά στις προσπάθειες διαχείρισης των δωρητών και καταδεικνύουν τη δέσμευση για διαφάνεια και λογοδοσία. Κατά τη διενέργεια επισκέψεων παρακολούθησης, λάβετε υπόψη τα εξής:



Προετοιμασία και προγραμματισμός: Πριν από τον προγραμματισμό μιας επίσκεψης παρακολούθησης, είναι ζωτικής σημασίας να επενδύσετε χρόνο σε ενδελεχή προετοιμασία και προγραμματισμό. Αυτό περιλαμβάνει την επανεξέταση του ιστορικού του δωρητή με τον οργανισμό, συμπεριλαμβανομένων των προηγούμενων συνεισφορών, των αλληλεπιδράσεων και τυχόν συγκεκριμένων προτιμήσεων ή ενδιαφερόντων που μπορεί να έχει εκφράσει. Επιπλέον, συγκεντρώστε σχετικές πληροφορίες σχετικά με τρέχουσες φιланθρωπικές πρωτοβουλίες ή έργα που ευθυγραμμίζονται με τα φιλανθρωπικά ενδιαφέροντα του δωρητή. Καθορίστε με σαφήνεια τους στόχους και την ατζέντα της επίσκεψης, περιγράφοντας συγκεκριμένα θέματα προς συζήτηση ή τομείς έρευνας. Με την καλή προετοιμασία, επιδεικνύετε επαγγελματισμό και προσοχή στις προτεραιότητες και τις ανησυχίες του δωρητή, μεγιστοποιώντας την αποτελεσματικότητα της επίσκεψης.



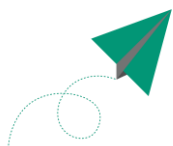
Αποτελεσματική επικοινωνία: Κατά τη διάρκεια της επίσκεψης παρακολούθησης, δώστε προτεραιότητα στην ουσιαστική και ελκυστική επικοινωνία με τους δωρητές και τους εκπροσώπους των φιλανθρωπικών οργανώσεων. Αφιερώστε χρόνο για να ακούσετε προσεκτικά τις προοπτικές, τα κίνητρα και τις προσδοκίες του δωρητή σχετικά με τις φιλανθρωπικές του συνεισφορές. Ενθαρρύνετέ τους να μοιραστούν ανοιχτά τα σχόλια, τις ανησυχίες και τις προτάσεις τους και αντιμετωπίστε τυχόν ερωτήσεις ή απορίες με διαφάνεια και ειλικρίνεια. Η αποτελεσματική επικοινωνία δημιουργεί σχέσεις εμπιστοσύνης και ενισχύει τις σχέσεις, θέτοντας τα θεμέλια για συνεχή δέσμευση και υποστήριξη.



Ευγνωμοσύνη και αναγνώριση: Η έκφραση γνήσιας εκτίμησης και αναγνώρισης για τη γενναιοδωρία και την υποστήριξη των δωρητών είναι απαραίτητη κατά τη διάρκεια των επισκέψεων παρακολούθησης. Εκμεταλλευτείτε την ευκαιρία να ευχαριστήσετε ειλικρινά τους δωρητές για τις συνεισφορές τους και τον θετικό αντίκτυπο που έχουν στην αποστολή και τους δικαιούχους του οργανισμού. Παρέχετε εξατομικευμένη αναγνώριση που αναγνωρίζει τη σημασία της συμμετοχής τους και τα απτά αποτελέσματα που επιτεύχθηκαν μέσω των δωρεών τους. Μοιραστείτε συγκεκριμένα παραδείγματα ή ιστορίες επιτυχίας που καταδεικνύουν τον τρόπο με τον οποίο αξιοποιήθηκαν οι συνεισφορές τους και τις ζωές που



άγγιξαν. Με την έκφραση ευγνωμοσύνης, ενισχύετε την αξία της συνεργασίας τους και εμπνέετε συνεχή υποστήριξη και αφοσίωση.



Συλλογή ανατροφοδότησης και σχεδιασμός δράσης: Ζητήστε ενεργά ανατροφοδότηση από τους δωρητές και τους εκπροσώπους των φιλανθρωπικών οργανώσεων σχετικά με τις εμπειρίες τους από τον οργανισμό και τις φιλανθρωπικές πρωτοβουλίες του. Ενθαρρύνετε τους να

μοιραστούν τις απόψεις τους, συμπεριλαμβανομένων προτάσεων βελτίωσης ή τομέων στους οποίους μπορεί να απαιτείται πρόσθετη υποστήριξη. Κρατήστε σημειώσεις κατά τη διάρκεια της συζήτησης για να αποτυπώσετε τις βασικές ιδέες και παρατηρήσεις. Μετά την επίσκεψη, επανεξετάστε προσεκτικά τα σχόλια που λάβατε και προσδιορίστε βήματα δράσης για βελτίωση ή προσαρμογή. Χρησιμοποιήστε αυτή την ανατροφοδότηση για να ενημερώσετε για τη λήψη στρατηγικών αποφάσεων, τις προγραμματικές προσαρμογές και τις μελλοντικές πρωτοβουλίες συγκέντρωσης κεφαλαίων. Ενσωματώνοντας τις συνεισφορές των δωρητών στις διαδικασίες σχεδιασμού σας, επιδεικνύετε δέσμευση για ανταπόκριση και συνεχή βελτίωση, καλλιεργώντας μια κουλτούρα λογοδοσίας και συνεργασίας.

Οι αποτελεσματικές διαδικασίες παρακολούθησης και οι επισκέψεις παρακολούθησης αποτελούν βασικά στοιχεία της επιτυχημένης διαχείρισης των δωρητών και των φιλανθρωπικών δραστηριοτήτων. Με την εφαρμογή ισχυρών πρωτοκόλλων παρακολούθησης και τη διενέργεια τακτικών επισκέψεων παρακολούθησης, οι οργανισμοί μπορούν να διασφαλίσουν τη διαφάνεια, τη λογοδοσία και την ικανοποίηση των δωρητών. Δίνοντας προτεραιότητα στη διαχείριση και τη δέσμευση των δωρητών, οι οργανισμοί μπορούν να καλλιεργήσουν μακροχρόνιες σχέσεις, να εμπνεύσουν συνεχή υποστήριξη και να μεγιστοποιήσουν τον αντίκτυπο των φιλανθρωπικών συνεισφορών.

Διάδοση του λόγου και μεγιστοποίηση του κοινωνικού αντίκτυπου του δικτύου φιλανθρωπικών οργανώσεων

Η διάδοση της ευαισθητοποίησης και η μεγιστοποίηση του κοινωνικού αντίκτυπου ενός φιλανθρωπικού δικτύου είναι απαραίτητες για την αποτελεσματική αντιμετώπιση των κοινωνικών αναγκών και τη συγκέντρωση υποστήριξης για σημαντικούς σκοπούς. Με τη στρατηγική διάδοση πληροφοριών και τη συμμετοχή των ενδιαφερόμενων μερών, οι φιλανθρωπικές οργανώσεις μπορούν να ενισχύσουν την εμβέλειά τους, να κινητοποιήσουν πόρους και να λειτουργήσουν καταλυτικά σε θετικές αλλαγές.



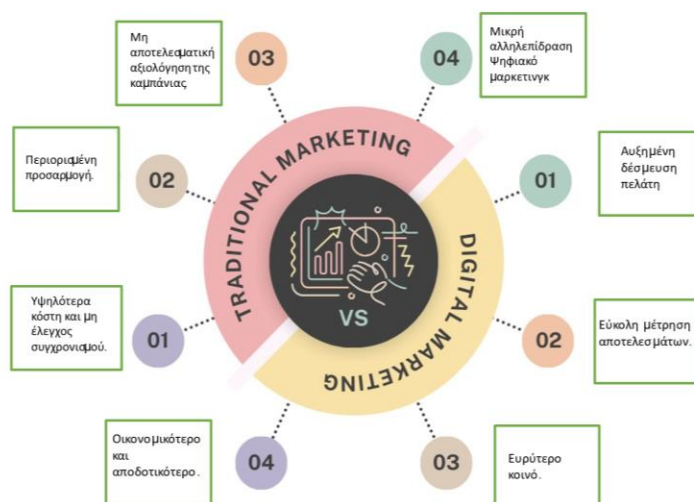
Αξιοποίηση ψηφιακών πλατφορμών

Σε έναν ψηφιακά καθοδηγούμενο κόσμο, οι φιλανθρωπικές οργανώσεις έχουν πρωτοφανείς ευκαιρίες να συνδεθούν με το κοινό σε όλο τον κόσμο μέσω διαφόρων ψηφιακών πλατφορμών. Αυτές οι πλατφόρμες εκτείνονται πολύ πέρα από τις απλές ενημερώσεις στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, προσφέροντας δυναμικές οδούς για δέσμευση και προβολή. Αξιοποιώντας τη στοχευμένη διαφήμιση, τις συνεργασίες με φορείς επιρροής και τις στρατηγικές εκστρατείες στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, οι φιλανθρωπικές οργανώσεις μπορούν να ενισχύσουν το μήνυμά τους και να διευρύνουν τον αντίκτυπό τους. Μέσω της προσεκτικής ανάλυσης των μετρήσεων και των πληροφοριών, οι οργανισμοί μπορούν να βελτιώσουν τις ψηφιακές στρατηγικές τους, διασφαλίζοντας ότι έχουν αποτελεσματική απήχηση στο κοινό στο οποίο απευθύνονται και οδηγούν σε ουσιαστική δέσμευση. Από τη διαμόρφωση συναρπαστικού περιεχομένου έως την καλλιέργεια διαδικτυακών κοινοτήτων, η αξιοποίηση των ψηφιακών πλατφορμών επιτρέπει στις φιλανθρωπικές οργανώσεις να φτάσουν σε νέα ύψη στις προσπάθειες υπεράσπισης και κοινωνικής επίδρασης.

Οι αφηγήσεις προσωπικών ιστοριών, οι μαρτυρίες και οι ιστορίες επιτυχίας εξανθρωπίζουν την αποστολή της φιλανθρωπικής οργάνωσης, καθιστώντας την κατανοητή και εμπνέοντας τους υποστηρικτές. Η αξιοποίηση μορφών πολυμέσων, όπως βίντεο, podcasts και infographics, ενισχύει την εμπειρία της αφήγησης, γοητεύοντας το κοινό σε ένα ολοένα και πιο πολυπληθές ψηφιακό τοπίο. Μοιράζοντας αυθεντικές αφηγήσεις που αναδεικνύουν τον από αντίκτυπο του έργου τους, οι φιλανθρωπικές οργανώσεις μπορούν να δημιουργήσουν ουσιαστικές συνδέσεις με τους υποστηρικτές και να τους εμπνεύσουν να γίνουν υπέρμαχοι του σκοπού.



Οφέλη ψηφιακού μάρκετινγκ



Καλλιέργεια στρατηγικών συνεργασιών

Οι στρατηγικές συνεργασίες αποτελούν τον ακρογωνιαίο λίθο για την επέκταση της εμβέλειας και της επιρροής ενός δικτύου φιλανθρωπικών οργανώσεων. Οι συνεργασίες αυτές περιλαμβάνουν συνεργασίες με εταιρείες, άλλους μη κερδοσκοπικούς οργανισμούς, κυβερνητικούς φορείς και κοινοτικές οργανώσεις.

Με τη συνένωση πόρων, εμπειρογνωμοσύνης και δικτύων, οι φιλανθρωπικές οργανώσεις μπορούν να ενισχύσουν τη φωνή τους, να αποκτήσουν πρόσβαση σε πρόσθετες πηγές χρηματοδότησης και να αξιοποιήσουν κοινές πλατφόρμες για εκστρατείες συνηγορίας και ευαισθητοποίησης. Η οικοδόμηση και καλλιέργεια αυτών των συνεργασιών απαιτεί την καλλιέργεια σχέσεων που βασίζονται στην αμοιβαία εμπιστοσύνη, τις κοινές αξίες και την ενιαία δέσμευση για την προώθηση θετικών κοινωνικών αλλαγών. Μέσω στρατηγικών συμμαχιών, οι φιλανθρωπικές οργανώσεις μπορούν να επεκτείνουν την εμβέλεια και τον αντίκτυπό τους, δρώντας καταλυτικά με μετασχηματιστικές πρωτοβουλίες για την αντιμετώπιση πιεστικών κοινωνικών προκλήσεων σε μεγαλύτερη κλίμακα.

Η ενθάρρυνση των υποστηρικτών να οργανώνουν τοπικές εκδηλώσεις, εράνους και εκστρατείες ευαισθητοποίησης ενισχύει την αίσθηση της κοινοτικής ιδιοκτησίας και δέσμευσης γύρω από την αποστολή της φιλανθρωπικής οργάνωσης. Καλλιεργώντας μια κουλτούρα ακτιβισμού από τη βάση, οι φιλανθρωπικές οργανώσεις μπορούν να

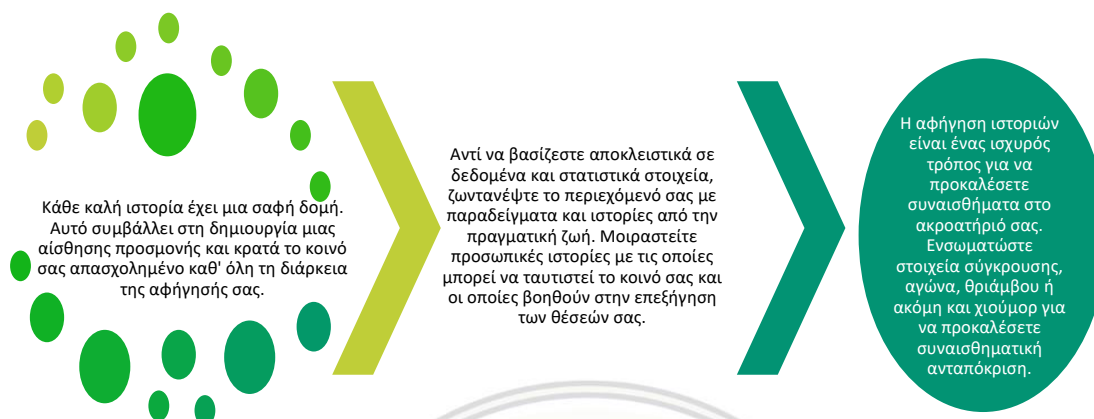


προκαλέσουν ένα φαινόμενο θετικής αλλαγής που εκτείνεται πολύ πέρα από το άμεσο δίκτυό τους, ενδυναμώνοντας τα άτομα να γίνουν φορείς κοινωνικού μετασχηματισμού στις κοινότητές τους.

Ενασχόληση με τα παραδοσιακά μέσα ενημέρωσης

Παρά την άνοδο των ψηφιακών πλατφορμών, τα παραδοσιακά μέσα ενημέρωσης παραμένουν ένα ισχυρό εργαλείο διαμόρφωσης της κοινής γνώμης και ευαισθητοποίησης. Οι φιλανθρωπικές οργανώσεις θα πρέπει να συνεργάζονται ενεργά με τα παραδοσιακά μέσα ενημέρωσης μέσω δελτίων τύπου, ανακοινώσεων προς τα μέσα ενημέρωσης και ευκαιριών για συνεντεύξεις. Η καλλιέργεια σχέσεων με δημοσιογράφους και ρεπόρτερ που καλύπτουν σχετικά θέματα διευκολύνει την κάλυψη από τα μέσα ενημέρωσης, ενισχύοντας το μήνυμα και τον αντίκτυπο της φιλανθρωπικής οργάνωσης. Η ενσωμάτωση των παραδοσιακών καναλιών των μέσων ενημέρωσης παράλληλα με τις ψηφιακές πλατφόρμες εξασφαλίζει μια ολοκληρωμένη και πολύπλευρη προσέγγιση για τη διάδοση του λόγου και τη μεγιστοποίηση του κοινωνικού αντίκτυπου. Αξιοποιώντας τόσο τα ψηφιακά όσο και τα παραδοσιακά κανάλια μέσων ενημέρωσης, οι φιλανθρωπικές οργανώσεις μπορούν να προσεγγίσουν αποτελεσματικά ποικίλα ακροατήρια και να προωθήσουν θετικές αλλαγές σε ευρύτερη κλίμακα.

Η μεγιστοποίηση του κοινωνικού αντίκτυπου ενός φιλανθρωπικού δικτύου απαιτεί στρατηγικές και προληπτικές προσπάθειες για τη διάδοση της πληροφορίας, τη συμμετοχή των ενδιαφερομένων και την κινητοποίηση της υποστήριξης. Αξιοποιώντας τις ψηφιακές πλατφόρμες, καλλιεργώντας στρατηγικές συνεργασίες, ενισχύοντας τη λαϊκή συνηγορία, αφηγούμενες συναρπαστικές ιστορίες και εμπλεκόμενες με τα παραδοσιακά μέσα ενημέρωσης, οι φιλανθρωπικές οργανώσεις μπορούν να επεκτείνουν την εμβέλειά τους, να εμπνεύσουν δράση και να δημιουργήσουν μόνιμες αλλαγές στις κοινότητες. Μέσω συνεργατικών και καινοτόμων προσεγγίσεων, οι φιλανθρωπικές οργανώσεις μπορούν να αξιοποιήσουν τη συλλογική δύναμη των δικτύων τους για την αντιμετώπιση πιεστικών κοινωνικών προκλήσεων και την επίτευξη ουσιαστικού αντίκτυπου.



Βιβλιογραφία:

1. Charities Regulator. (2017). Guidelines for charitable organisations on fundraising. <https://www.charitiesregulator.ie/media/1083/guidance-for-fundraising-english.pdf>
2. NPI. (2012). Connecting with donors. <https://www.ngoconnect.net/sites/default/files/resources/Part%203%20-%20Connecting%20with%20Donors.pdf>
3. *Donor Network*. (n.d.). [Business]. How Do You Grow Your Donor Network? Retrieved March 14, 2024, <https://www.linkedin.com/advice/1/how-do-you-grow-your-donor-network-skills-fundraising>
4. Ghahremani-Nahr, J., Ghaderi, A., & Kian, R. (2023). A food bank network design examining food nutritional value and freshness: A multi objective robust fuzzy model. *Expert Systems with Applications*, 215, 119272. <https://doi.org/10.1016/j.eswa.2022.119272>
5. González-Torre, P. L., & Coque, J. (2016). From Food Waste to Donations: The Case of Marketplaces in Northern Spain. *Sustainability*, 8(6), Article 6. <https://doi.org/10.3390/su8060575>
6. Guet, I.-H. (2002). Monitoring fundraising - issue lab. <https://www.issuelab.org/resources/16097/16097.pdf>
7. Iiyama, T., Kitakoshi, D., & Suzuki, M. (2021). An Approach for Creation of Logistics Management System for Food Banks Based on Reinforcement



- Learning. *Proceedings of the 4th International Conference on Information Science and Systems*, 60–67. <https://doi.org/10.1145/3459955.3460601>
8. Martins, C. L., Melo, M. T., & Pato, M. V. (2019). Redesigning a food bank supply chain network in a triple bottom line context. *International Journal of Production Economics*, 214, 234–247. <https://doi.org/10.1016/j.ijpe.2018.11.011>
 9. Reusken, M., Cruijssen, F., & Fleuren, H. (2023). A food bank supply chain model: Optimizing investments to maximize food assistance. *International Journal of Production Economics*, 261, 108886. <https://doi.org/10.1016/j.ijpe.2023.108886>
 10. Sundgren, C. (2022). Circular supply chain relationships for food redistribution. *Journal of Cleaner Production*, 336, 130393. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2022.130393>
 11. TUAID. (2023, October 11). Considerations in Charity Logistics. *TUAID*. <https://tuaid.org/navigating-charity-logistics/>
 12. Wilke, Burkhard. (2003). Monitoring Charitable Organizations: Criteria and Assessment Methods. https://www.researchgate.net/publication/228800092_Monitoring_Charitable_Organizations_Criteria_and_Assessment_Methods

ReS-Food





Παρουσίαση



ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ ΔΩΡΗΤΩΝ



Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης
Αριθμός έργου: 2022-1-RS0-1-KA220-VET-000088446
www.facebook.com/resfoodproject
www.res-food.eu

Πώς μπορώ να επεκτείνω το δίκτυο δωρητών μου;



Η επέκταση του δικτύου δωρητών σας απαιτεί σκόπιμη προσέγγιση και καλλιέργεια **σχέσεων**:

- Συμμετέχετε σε εκδηλώσεις δικτύωσης, εργαστήρια και συνέδρια για να δημιουργήσετε συνδέσεις με πιθανούς δωρητές.
- Αξιοποιήστε τα κανάλια κοινωνικής δικτύωσης για να αλληλεπιδράσετε με ένα ευρύτερο κοινό. Συνεργάζεστε στενά με τους υπάρχοντες δωρητές για να κερδίσετε συστάσεις.
- Προσαρμόστε τις επικοινωνιακές προσεγγίσεις ώστε να υπογραμμίζετε τα επιτεύγματα του οργανισμού σας.
- Μέσω της επίμονης αφοσίωσης στην αποστολή σας και της οικοδόμησης αυθεντικών σχέσεων, μπορείτε να διεκδικείτε και να διαφοροποιήσετε τη λίστα των δωρητών σας.

ReS-Food

Πώς μπορώ να δημιουργήσω και να αναπτύξω το δίκτυο δωρητών και φιλανθρωπικών οργανώσεων μου;



- 1. Ταυτοποίηση δωρητή τροφίμων:** Είναι δυνατόν να χρησιμοποιήσετε τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, το ηλεκτρονικό ταχυδρομείο, τις τεχνικές ψυχρής κλήσης ή τις τεχνικές πόρτ-τ-πόρτα για να δημιουργήσετε το δίκτυο δωρητών σας. Χρησιμοποιήστε εργαλεία όπως έρευνες, μέσα κοινωνικής δικτύωσης ή βάσεις δεδομένων δωρητών για να συγκεντρώσετε πληροφορίες σχετικά με τους σημερινούς δωρητές και τους δυνητικούς υποστηρικτές σας.
- 2. Επέκταση επιρροής ΜΜΕ, συνεργασίες, διαδικτυακές πλατφόρμες ή απευθείας αλληλογραφία.** Επίσης, εμπλέξτε τους υπάρχοντες δωρητές και υποστηρικτές σας για να διαδώσουν το μήνυμά.
- 3. Αλληλεπίδραση με πιθανούς υποστηρικτές:** Χρησιμοποιήστε μια ποικιλία μεθόδων και στρατηγικών για να εμπλακείτε με τους υποψήφιους υποστηρικτές σας, συμπεριλαμβανομένων του ηλεκτρονικού ταχυδρομείου, των τηλεφωνικών κλήσεων, των μέσων κοινωνικής δικτύωσης, των διαδικτυακών σεμιναρίων, των ενημερωτικών δελτίων και της αφήγησης ιστοριών.
- 4. "Ζητήστε το δώρο":** Να είστε σίγουροι και πειστικοί στο αίτημά σας για δωρεά. Εξηγώντας πώς η δωρεά τους θα κάνει τη διαφορά. Κάντε τη διαδικασία δωρεάς απλή και βολική και εκφράστε την ευγνωμοσύνη σας για τη γενναιοδωρία και την αφοσίωσή τους.
- 5. Δέσμευση δωρητών:** Ζητώντας ανατροφοδότηση, στέλνοντας ενημερώσεις, φιλοξενώντας εκδηλώσεις ή διεξάγοντας έρευνες για να διατηρήσετε τους δωρητές σας. Προσφέρετέ τους σχετικές και έγκαιρες πληροφορίες που αναδεικνύουν τον αντίκτυπο των συνεισοφορώνών τους.
- 6. Αύξηση δικτύου:** Μπορείτε να παρακινήσετε τους σημερινούς δωρητές σας να συστήσουν, να παρουσιάσουν ή να προσκαλέσουν άλλους να συμμετάσχουν στον σκοπό σας. Επιπλέον, χρησιμοποιήστε εργαλεία και πλατφόρμες που επιτρέπουν στους υποστηρικτές σας να μοιράζονται ή να κάνουν έρανο για την οργάνωσή σας.





Τμήματα Επμελητείας στη Διανομή Ανθρωπιστικών Τροφίμων



Οι πληροφορίες που χρειάζονται το προσωπικό ή οι διευθυντές:

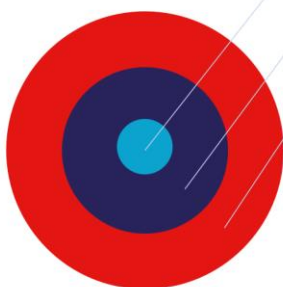
- α) να γνωρίζουν σε πραγματικό χρόνο την κατάσταση των αποθεμάτων τροφίμων σε κάθε εγκατάσταση,
- β) να μοιράζονται τις πληροφορίες σε όλο το σύστημα των τραπεζών τροφίμων για την παράδοση τροφίμων και, ως εκ τούτου,
- γ) να βελτιώσουν τους χρόνους εργασίας και την αποδοτικότητα.

Το σύστημα λειτουργίας περιλαμβάνει 3 κύριους μηχανισμούς:

- ο μηχανισμός διαχείρισης αποθεμάτων,
- τον μηχανισμό διαχείρισης του χρονοδιαγράμματος εργασίας, και
- ο μηχανισμός διαχείρισης της παράδοσης



Ποια είναι τα βασικά στοιχεία της παρακολούθησης των διαδικασιών;



Τεκμηρίωση και τήρηση αρχείων

Τακτικοί έλεγχοι και αναθεωρήσεις

Μετρήσεις επιδόσεων και υποβολή εκθέσεων

Χρήσιμοι Πόροι:

- https://www.unitar.org/sites/default/files/uploads/pprs/monitoring-and-evaluation_revised_april_2017.pdf
- <https://www.intrac.org/wpcms/wp-content/uploads/2020/07/ME-of-humanitarian-action.pdf>





Η διάδοση του λόγου και η μεγιστοποίηση του κοινωνικού αντίκτυπου του φιλανθρωπικού δικτύου



Αξιοποιώντας τη στοχευμένη διαφήμιση, τις κοινωνικές δικτύωσης, οι φιλανθρωπικές οργανώσεις μπορούν να ενισχύσουν το μήνυμά τους και να διευρύνουν τον αντίκτυπό τους. Συνεργασίες με φορείς επιρροής και τις στρατηγικές εκστρατείες στα μέσα.



Μέσω της προεκτικής ανάλυσης των μετρήσεων και των πληροφοριών, οι οργανισμοί μπορούν να βελτιώσουν τις ψηφιακές στρατηγικές τους, διασφαλίζοντας ότι θα έχουν αποτελεσματική απήχηση στο κοινό που στοχεύουν και θα οδηγήσουν σε ουσιαστική δέσμευση.



Η αξιοποίηση μορφών πολυμέσων, όπως βίντεο, podcasts και infographics, ενισχύει την εμπειρία της αφήγησης, γοητεύοντας το κοινό σε ένα ολοένα και πιο πολυπληθές ψηφιακό τοπίο.



Η αξιοποίηση μορφών πολυμέσων, όπως βίντεο, podcasts και infographics, ενισχύει την εμπειρία της αφήγησης, γοητεύοντας το κοινό σε ένα ολοένα και πιο πολυπληθές ψηφιακό τοπίο.

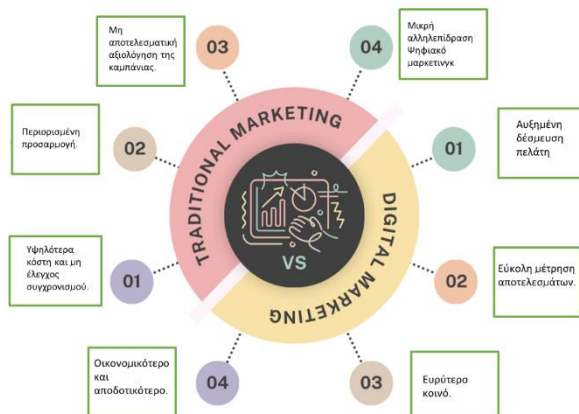
Ποια είναι τα βασικά στοιχεία της παρακολούθησης των διαδικασιών;



- Προετοιμασία και σχεδιασμός
- Αποτελεσματική επικοινωνία
- Ευγνωμοσύνη και αναγνώριση
- Συλλογή ανατροφοδότησης και σχεδιασμός δράσης



Οφέλη ψηφιακού μάρκετινγκ





ReS-Food

Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για την παραγωγή της παρούσας δημοσίευσης δεν συνιστά έγκριση του περιεχομένου που αντικατοπτρίζει μόνο τις απόψεις των συγγραφέων και η Επιτροπή δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.



Με τη χρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Αριθμός έργου: 2022-1-RS0-1-KA220-VET-000088446
www.facebook.com/resfoodproject
www.res-food.eu

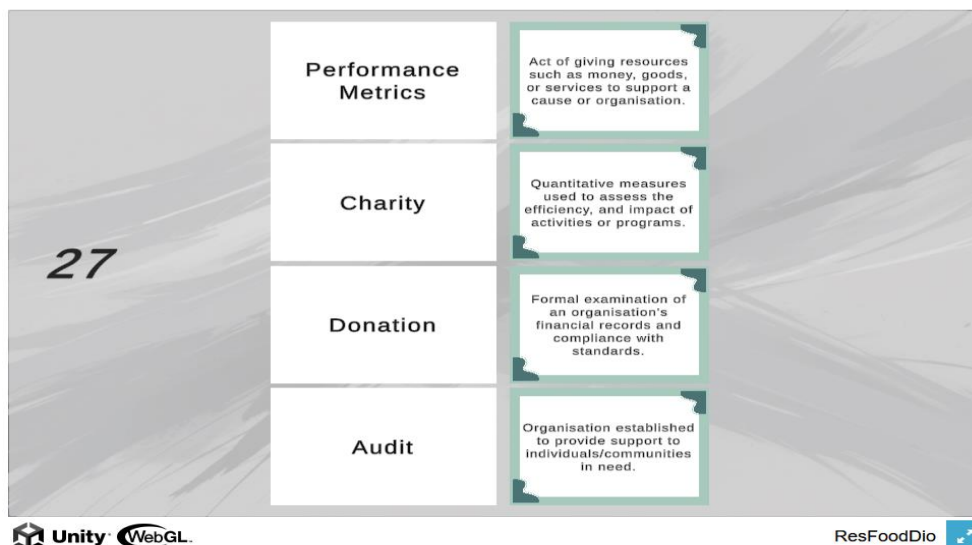


ReS-Food

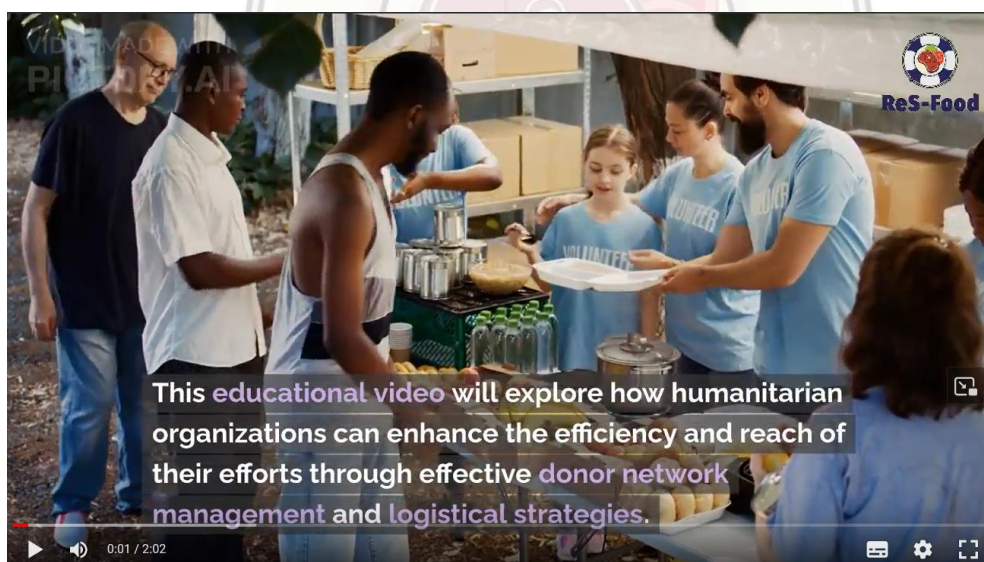




Επαναλαμβανόμενο παιχνίδι



Βίντεο



ReS-Food

Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για την παραγωγή της παρούσας δημοσίευσης δεν συνιστά έγκριση του περιεχομένου που αντικατοπτρίζει μόνο τις απόψεις των συγγραφέων και η Επιτροπή δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Αριθμός έργου: 2022-1-RS0-1-KA220-VET-000088446
www.facebook.com/resfoodproject
www.res-food.eu





Εξέταση

1. Ποιο είναι το πρώτο βήμα για την ανάπτυξη του δικτύου δωρητών σας;

1. Επέκταση της προβολής και της προβολής
2. Αλληλεπίδραση με πιθανούς υποστηρικτές
3. Εντοπισμός ιδανικών δωρητών τροφίμων
4. Ζητώντας δωρεές

2. Πώς μπορείτε να αυξήσετε την προβολή και την προβολή του δικτύου δωρητών σας;

1. Μέσα από εκδηλώσεις και μέσα ενημέρωσης
2. Μόνο μέσω διαφημιστικού ταχυδρομείου
3. Με τη μη συμμετοχή υφιστάμενων δωρητών
4. Κανένα από τα παραπάνω

3. Ποιο είναι το επόμενο στάδιο μετά την επέκταση της προβολής και της προβολής;

1. Αλληλεπίδραση με πιθανούς υποστηρικτές
2. Ζητώντας βοήθεια
3. Διατήρηση της συμμετοχής των δωρητών
4. Προσδιορισμός ιδανικών οργανισμών τροφίμων

4. Ποιο είναι το τελικό βήμα για την επέκταση του δικτύου δωρητών σας;

1. Εντοπισμός ιδανικών δωρητών τροφίμων
2. Επέκταση της προβολής και της προβολής
3. Διατήρηση της συμμετοχής των δωρητών
4. Ζητώντας δωρεές

5. Πώς μπορείτε να διατηρήσετε τους δωρητές σας και να τους κρατήσετε αφοσιωμένους;

1. Με το να μην τους ευχαριστήσουμε για την υποστήριξή τους
2. Με την παροχή άσχετων πληροφοριών
3. Με το να μην τους προσκαλείτε να γίνουν μέλη της κοινότητάς σας
4. Δίνοντας ενημερώσεις και φιλοξενώντας εκδηλώσεις

6. Πώς μπορούν οι ανθρωπιστικές οργανώσεις να ενισχύσουν τις διαδικασίες τους σύμφωνα με το εκπαιδευτικό περιεχόμενο;

1. Με τη μη συνεργασία με εταιρείες λογισμικού
2. Ψηφιοποιώντας διάφορες λειτουργίες και διαδικασίες
3. Με μη αυτόματη διαχείριση χρονοδιαγραμμάτων και δεδομένων
4. Αποφεύγοντας τις τεχνολογικές εξελίξεις

7. Ποιος μηχανισμός επιβλέπει τα χρονοδιαγράμματα παράδοσης τροφίμων για όλες τις εγκαταστάσεις της τράπεζας τροφίμων;

1. Μηχανισμός διαχείρισης αποθεμάτων
2. Μηχανισμός διαχείρισης χρονοδιαγράμματος εργασίας
3. Μηχανισμός διαχείρισης παράδοσης
4. Μηχανισμός διαχείρισης εθελοντών



8. Ποιο είναι το βασικό στοιχείο των αποτελεσματικών διαδικασιών παρακολούθησης στη διαχείριση των δωρεών και των φιλανθρωπικών δραστηριοτήτων;

1. Τακτικοί έλεγχοι και επανεξετάσεις
2. Στρατηγικές συνεργασίες
3. **Τεκμηρίωση και τήρηση αρχείων**
4. Αφήγηση συναρπαστικών ιστοριών

9. Πώς συμβάλλουν οι τακτικοί έλεγχοι και οι ανασκοπήσεις στην ενίσχυση της διαφάνειας και της λογοδοσίας στις φιλανθρωπικές οργανώσεις;

1. Με την προώθηση της κοινοτικής ιδιοκτησίας
2. Ενισχύοντας το μήνυμα της φιλανθρωπικής οργάνωσης
3. **Εντοπίζοντας πιθανούς κινδύνους ή αποκλίσεις**
4. Αξιοποιώντας τις ψηφιακές πλατφόρμες

10. Ποια δράση είναι απαραίτητη κατά τη διάρκεια των επισκέψεων παρακολούθησης σε δωρητές και φιλανθρωπικές οργανώσεις για να εκφράσουν την εκτίμησή τους για τις συνεισφορές τους;

1. **Παροχή εξατομικευμένης αναγνώρισης**
2. Διεξαγωγή τακτικών ελέγχων
3. Καθιέρωση μετρήσεων απόδοσης
4. Καλλιέργεια στρατηγικών συνεργασιών

11. Ποιο είναι το βασικό κριτήριο για την αποτελεσματική επικοινωνία κατά τη διάρκεια των επισκέψεων παρακολούθησης με δωρητές και εκπροσώπους φιλανθρωπικών οργανώσεων;

1. Αφήγηση συναρπαστικών ιστοριών
2. Μεγιστοποίηση του κοινωνικού αντίκτυπου
3. **Δημιουργία ενός φιλόξενου περιβάλλοντος**
4. Αξιοποίηση ψηφιακών πλατφορμών

12. Πώς μπορούν οι φιλανθρωπικές οργανώσεις να αξιοποιήσουν τις ψηφιακές πλατφόρμες για να μεγιστοποιήσουν τον κοινωνικό τους αντίκτυπο;

1. Με τη διεξαγωγή τακτικών ελέγχων
2. **Λέγοντας συναρπαστικές ιστορίες**
3. Με την ενασχόληση με τα παραδοσιακά μέσα
4. Με την καλλιέργεια στρατηγικών συνεργασιών

13. Ποιος είναι ο πρωταρχικός σκοπός της ενασχόλησης με τα παραδοσιακά μέσα ενημέρωσης για φιλανθρωπικές οργανώσεις;

1. Να καλλιεργήσει την υπεράσπιση της βάσης
2. Να εκφράσουμε την εκτίμησή μας στους δωρητές
3. **Να διαδώσουμε την ευαισθητοποίηση και να συγκεντρώσουμε χρήματα**
4. Για τη διεξαγωγή επισκέψεων παρακολούθησης

14. Τι ρόλο παίζει η αφήγηση ιστοριών στη μεγιστοποίηση του κοινωνικού αντίκτυπου των φιλανθρωπικών οργανώσεων;



1. Προωθεί την κοινοτική ιδιοκτησία
2. Ενισχύει τη διαφάνεια και τη λογοδοσία
3. Προκαλεί συναίσθημα, ενσυναίσθηση και δράση
4. Καθιερώνει μετρήσεις απόδοσης

15. Πώς μπορούν οι φιλανθρωπικές οργανώσεις να ενδυναμώσουν την υπεράσπιση της βάσης για να οδηγήσουν σε ουσιαστική αλλαγή;

1. Με τη διεξαγωγή επισκέψεων παρακολούθησης
2. Αξιοποιώντας τις ψηφιακές πλατφόρμες
3. Με την καλλιέργεια στρατηγικών συνεργασιών
4. Ενθάρρυνση των υποστηρικτών να οργανώνουν τοπικές εκδηλώσεις, εράνους και εκστρατείες ευαισθητοποίησης



ReS-Food



ΕΝΟΤΗΤΑ 4: ΒΕΛΤΙΣΤΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

Διδακτικό υλικό

Κατανόηση της διαχείρισης στη δωρεά τροφίμων

Η διαχείριση στη δωρεά τροφίμων αναφέρεται στην υπεύθυνη και ηθική διαχείριση των σχέσεων με τους δωρητές τροφίμων, με στόχο τη διατήρηση της εμπιστοσύνης, τη διασφάλιση της ικανοποίησης και την προώθηση



μακροπρόθεσμων συνεργασιών. Περιλαμβάνει την προσεκτική καλλιέργεια σχέσεων δότη μέσω αποτελεσματική επικοινωνία, διαφάνεια και λογοδοσία. Η κατανόηση των αρχών και των πρακτικών της διαχείρισης είναι απαραίτητη για τις φιλανθρωπικές οργανώσεις που ασχολούνται με τη δωρεά τροφίμων για τη μεγιστοποίηση της διατήρησης και της υποστήριξης των δωρητών.

Η αποτελεσματική διαχείριση της δωρεάς τροφίμων ξεκινά με την αναγνώριση της σημασίας των δωρητών και των συνεισφορών τους. Οι δωρητές διαδραματίζουν καίριο ρόλο στην αντιμετώπιση της επισιτιστικής ανασφάλειας και στη μείωση της σπατάλης τροφίμων, παρέχοντας πλεόνασμα τροφίμων για αναδιανομή. Αναγνωρίζοντας τη γενναιοδωρία των δωρητών και δείχνοντας την εκτίμησή τους για την υποστήριξή τους, οι φιλανθρωπικές οργανώσεις μπορούν να ενισχύσουν τις σχέσεις και να ενθαρρύνουν τη συνεχή δέσμευση.

Η διαφάνεια είναι μια θεμελιώδης πτυχή της διαχείρισης, καθώς οι δωρητές αναμένουν ειλικρίνεια στις αλληλεπιδράσεις τους με φιλανθρωπικές οργανώσεις. Η παροχή σαφών και ακριβών πληροφοριών σχετικά με τον τρόπο χρήσης, διανομής και αντίκτυπου των δωρεών τροφίμων δημιουργεί εμπιστοσύνη στον οργανισμό. Η διαφάνεια περιλαμβάνει επίσης την αποκάλυψη τυχόν προκλήσεων ή περιορισμών που αντιμετωπίζει ο οργανισμός και την προληπτική αντιμετώπιση των ανησυχιών των δωρητών.

Η επικοινωνία είναι το κλειδί για την αποτελεσματική διαχείριση της δωρεάς τροφίμων. Οι φιλανθρωπικές οργανώσεις πρέπει να διατηρούν ανοικτές γραμμές επικοινωνίας με τους δωρητές, κρατώντας τους ενήμερους για τις δραστηριότητες, τα επιτεύγματα και τον αντίκτυπο του οργανισμού. Οι τακτικές **ενημερώσεις, τα ενημερωτικά δελτία και οι**



αναφορές βοηθούν τους δωρητές να παραμείνουν συνδεδεμένοι με την αποστολή και να αισθάνονται πολύτιμοι για τις συνεισφορές τους. Επιπλέον, η άμεση και ανταποκρινόμενη επικοινωνία στις ερωτήσεις και τα σχόλια των δωρητών δείχνει προσοχή και σεβασμό στις ανησυχίες των δωρητών.

Οικοδόμηση εμπιστοσύνης και σχέσης με δωρητές

Η οικοδόμηση εμπιστοσύνης με τους δωρητές τροφίμων είναι απαραίτητη για την προώθηση ισχυρών και διαρκών σχέσεων. Η εμπιστοσύνη είναι το θεμέλιο κάθε επιτυχημένης συνεργασίας και οι φιλανθρωπικές οργανώσεις πρέπει να εργάζονται επιμελώς για να κερδίσουν και να διατηρήσουν την εμπιστοσύνη των δωρητών. Η εμπιστοσύνη χτίζεται μέσω συνεπών ενεργειών που επιδεικνύουν ακεραιότητα, αξιοπιστία και υπευθυνότητα.

Η συνέπεια στην επικοινωνία και τη συμπεριφορά είναι ζωτικής σημασίας για την οικοδόμηση εμπιστοσύνης με τους δωρητές. Οι φιλανθρωπικές οργανώσεις πρέπει να τηρήσουν τις υποσχέσεις και τις δεσμεύσεις τους, διασφαλίζοντας ότι τα τρόφιμα που δωρίζονται αντιμετωπίζονται υπεύθυνα και διανέμονται αποτελεσματικά. Ανταποκρινόμενοι με συνέπεια στις προσδοκίες και παρέχοντας θετικά αποτελέσματα, οι φιλανθρωπικές οργανώσεις μπορούν να οικοδομήσουν εμπιστοσύνη και αξιοπιστία με τους δωρητές.

Η διαφάνεια είναι ένα άλλο βασικό στοιχείο της οικοδόμησης εμπιστοσύνης με τους δωρητές. Οι φιλανθρωπικές οργανώσεις θα πρέπει να είναι διαφανείς σχετικά με τις λειτουργίες, τα οικονομικά και τον αντίκτυπό τους, παρέχοντας στους δωρητές σαφείς και ακριβείς πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο με τον οποίο χρησιμοποιούνται οι δωρεές τους. Η διαφάνεια χτίζει εμπιστοσύνη επιδεικνύοντας ειλικρίνεια, ειλικρίνεια και υπευθυνότητα σε όλες τις πτυχές των δραστηριοτήτων του οργανισμού.

Οι διαπροσωπικές σχέσεις είναι απαραίτητες για την οικοδόμηση σχέσεων με τους δωρητές. Οι φιλανθρωπικές οργανώσεις θα πρέπει να αφιερώνουν χρόνο για να γνωρίσουν τους δωρητές τους, να κατανοήσουν τα κίνητρα και τις προτιμήσεις τους και να προσαρμόσουν αναλογικά τις προσπάθειές τους για διαχείριση. Η διασφάλιση προσωπικών σχέσεων με τους δωρητές βοηθά στη δημιουργία μιας αίσθησης σύνδεσης και πίστης, προωθώντας τη μακροπρόθεσμη δέσμευση και υποστήριξη.

Παροχή αξίας στους δωρητές

Η παροχή αξίας στους δωρητές τροφίμων υπερβαίνει την απλή αποδοχή των δωρεών τους και περιλαμβάνει **την προσφορά ουσιαστικών οφελών και υπηρεσιών** που ενισχύουν



την εμπειρία του δότη και επιδεικνύουν εκτίμηση για την υποστήριξή τους. Οι φιλανθρωπικές οργανώσεις μπορούν να προσφέρουν αξία στους δωρητές με διάφορους τρόπους, όπως προσφέροντας **υλικοτεχνική υποστήριξη, ευκαιρίες δικτύωσης και αναγνώριση για τις συνεισφορές τους.**



Ένας τρόπος παροχής αξίας στους δωρητές είναι η παροχή **υλικοτεχνικής υποστήριξης** για τη διευκόλυνση της διαδικασίας δωρεάς. Οι φιλανθρωπικές οργανώσεις μπορούν να βοηθήσουν τους δωρητές με υλικοτεχνική υποστήριξη, όπως μεταφορά, αποθήκευση και

συσκευασία, διευκολύνοντάς τους να δωρίσουν πλεόνασμα τροφίμων.

Με την ελάφρυνση των υλικοτεχνικών βαρών, οι φιλανθρωπικές οργανώσεις μπορούν να δώσουν κίνητρα και να ενθαρρύνουν μεγαλύτερη συμμετοχή από δωρητές.

Οι ευκαιρίες δικτύωσης είναι ένα άλλο πολύτιμο όφελος που μπορούν να προσφέρουν οι φιλανθρωπικές οργανώσεις στους δωρητές. Συνδέοντας τους δωρητές με άλλα ομοϊδεάτες άτομα και οργανισμούς, οι φιλανθρωπικές οργανώσεις μπορούν να βοηθήσουν τους δωρητές να επεκτείνουν τα δίκτυά τους, να οικοδομήσουν σχέσεις και να συνεργαστούν για κοινούς στόχους. Οι ευκαιρίες δικτύωσης μπορούν να περιλαμβάνουν εκδηλώσεις, εργαστήρια και διαδικτυακά φόρουμ όπου οι δωρητές μπορούν να αλληλεπιδρούν και να μοιράζονται ιδέες.

Η αναγνώριση αποτελεί σημαντική πτυχή της παροχής αξίας στους δωρητές. Οι φιλανθρωπικές οργανώσεις θα πρέπει να αναγνωρίζουν και να γιορτάζουν τις συνεισφορές των δωρητών, εκφράζοντας ευγνωμοσύνη για τη γενναιοδωρία τους και αναγνωρίζοντας τον αντίκτυπό τους στην αποστολή του οργανισμού. Η αναγνώριση μπορεί να λάβει διάφορες μορφές, όπως δημόσιες αναγνωρίσεις, βραβεία και εξατομικευμένα ευχαριστήρια σημειώματα, προσαρμοσμένα στις προτιμήσεις και τις προτιμήσεις των δωρητών. **Η δημόσια αναγνώριση** είναι ένας αποτελεσματικός τρόπος εκτίμησης των δωρητών. Οι φιλανθρωπικές οργανώσεις μπορούν να αναγνωρίσουν δημόσια τις συνεισφορές των δωρητών μέσω



διαφόρων τρόπων, όπως τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, τα ενημερωτικά δελτία και οι ετήσιες εκθέσεις. Η ανάδειξη της υποστήριξης των δωρητών και η προβολή του αντίκτυπου των συνεισφορών τους συμβάλλει στην ευαισθητοποίηση και εμπνέει άλλους να συμμετάσχουν, παρέχοντας παράλληλα στους δωρητές ένα αίσθημα υπερηφάνειας και αναγνώρισης.

Συμμετοχή δωρητών στην αποστολή

Η συμμετοχή των δωρητών στην αποστολή του οργανισμού είναι απαραίτητη για την προώθηση μιας αίσθησης ιδιοκτησίας, σύνδεσης και δέσμευσης. Οι δωρητές θέλουν να αισθάνονται συνδεδεμένοι με τους σκοπούς που υποστηρίζουν και να



κατανοούν πώς οι συνεισφορές τους κάνουν τη διαφορά. Οι οργανισμοί μπορούν να εμπλέξουν τους δωρητές στην αποστολή μέσω διαφόρων δραστηριοτήτων και πρωτοβουλιών που τους εμπλέκουν στο έργο και τον αντίκτυπο του οργανισμού.

Ένας τρόπος συμμετοχής των δωρητών στην αποστολή είναι η **συμμετοχή τους σε εθελοντικές δραστηριότητες και εκδηλώσεις**. Οι φιλανθρωπικές οργανώσεις μπορούν να προσκαλέσουν δωρητές να συμμετάσχουν σε δράσεις εθελοντισμού, όπως διανομή τροφίμων, κοινοτικές εκδηλώσεις και εκστρατείες συγκέντρωσης χρημάτων. Με τον εθελοντισμό μαζί με το προσωπικό και άλλους υποστηρικτές, οι δωρητές αποκτούν σημαντική εμπειρία του έργου και του αντίκτυπου του οργανισμού, εμβαθύνοντας τη σύνδεση και τη δέσμευσή τους στην αποστολή.

Ένας άλλος τρόπος για να εντάξετε τους δωρητές στην αποστολή είναι μέσω **της αφήγησης ιστοριών και της αναφοράς επιπτώσεων**. Οι φιλανθρωπικές οργανώσεις μπορούν να μοιραστούν δράσεις, μαρτυρίες και ιστορίες επιτυχίας που απεικονίζουν τον αντίκτυπο του έργου τους και αποδεικνύουν τη διαφορά που κάνουν οι συνεισφορές των δωρητών. Παρουσιάζοντας πραγματικά παραδείγματα για το πώς οι δωρεές βοηθούν άτομα και κοινότητες, οι φιλανθρωπικές οργανώσεις μπορούν να εμπνεύσουν τους δωρητές και να



ενισχύσουν τη σύνδεσή τους με την αποστολή.

Αξιολόγηση και βελτίωση των προσπαθειών διαχείρισης

Η αξιολόγηση και η βελτίωση των προσπαθειών διαχείρισης είναι απαραίτητη για να διασφαλιστεί ότι οι φιλανθρωπικές οργανώσεις δεσμεύουν και διατηρούν αποτελεσματικά τη σχέση τους με τους δωρητές τροφίμων. Αξιολογώντας τακτικά την αποτελεσματικότητα των πρωτοβουλιών διαχείρισης και ζητώντας ανατροφοδότηση από τους δωρητές, οι φιλανθρωπικές οργανώσεις μπορούν να εντοπίσουν τομείς βελτίωσης και να εφαρμόσουν στρατηγικές για την ενίσχυση της ικανοποίησης και της διατήρησης των δωρητών.

Μια **μέθοδος για την αξιολόγηση των προσπαθειών διαχείρισης είναι η μέτρηση της ικανοποίησης των δοτών και των ποσοστών διατήρησης**. Οι φιλανθρωπικές οργανώσεις μπορούν να ερευνήσουν τους δωρητές για να αξιολογήσουν το επίπεδο ικανοποίησής τους από τις πρακτικές διαχείρισης και να εντοπίσουν τομείς όπου χρειάζονται βελτιώσεις. Η παρακολούθηση των ποσοστών διατήρησης δωρητών με την πάροδο του

Η διατήρηση δωρητών είναι ένα μέτρο του πόσοι από τους δωρητές σας συνεχίζουν να δίνουν στον οργανισμό σας μετά την πρώτη δωρεά τους.

Εάν ο οργανισμός σας δεν εμπνέει νέους δωρητές να δώσουν ξανά, το ποσοστό διατήρησης δωρητών είναι χαμηλό. Εάν έχετε πολλούς επαναλαμβανόμενους δότες, το ποσοστό διατήρησης του δότη σας είναι υψηλό. Το ποσοστό διατήρησης του δότη σας είναι πολύ σημαντικό επειδή έχει τεράστιο αντίκτυπο στην οικονομική ευημερία του οργανισμού σας

χρόνου παρέχει πολύτιμες πληροφορίες σχετικά με την αποτελεσματικότητα των προσπαθειών διαχείρισης και βοηθά στον εντοπισμό τάσεων και προτύπων στη συμπεριφορά των δωρητών.

Μια άλλη μέθοδος για την αξιολόγηση των προσπαθειών διαχείρισης είναι να **ζητήσετε ανατροφοδότηση από τους δωρητές**. Οι φιλανθρωπικές οργανώσεις μπορούν να συγκεντρώνουν σχόλια μέσω ερευνών, ομάδων εστίασης και συνομιλιών πρόσωπο με πρόσωπο για να κατανοήσουν τις εμπειρίες, τις προτιμήσεις και τις προτάσεις βελτίωσης των δωρητών. Ακούγοντας ενεργά τα σχόλια των δωρητών και ενσωματώνοντάς τα στις πρακτικές διαχείρισης, οι φιλανθρωπικές οργανώσεις μπορούν να επιδείξουν ανταπόκριση



και δέσμευση στην ικανοποίηση των δωρητών.

Η χρήση δεδομένων και μετρήσεων για τη μέτρηση του αντίκτυπου των προσπαθειών διαχείρισης είναι επίσης σημαντική για την αξιολόγηση της αποτελεσματικότητας και τον εντοπισμό τομέων βελτίωσης. Οι φιλανθρωπικές οργανώσεις μπορούν να παρακολουθούν βασικούς δείκτες απόδοσης, όπως η συχνότητα δωρεών, το μέγεθος της δωρεάς και τα επίπεδα δέσμευσης των δωρητών για να αξιολογήσουν τον αντίκτυπο των πρωτοβουλιών διαχείρισης στη συμπεριφορά και τη διατήρηση των δωρητών. Η ανάλυση δεδομένων επιτρέπει στις φιλανθρωπικές οργανώσεις να εντοπίζουν τάσεις, μοτίβα και τομείς βελτίωσης των πρακτικών διαχείρισης.



Δημιουργία Στρατηγικού Σχεδίου Διαχείρισης

Η δημιουργία ενός στρατηγικού σχεδίου διαχείρισης είναι απαραίτητη ώστε οι φιλανθρωπικές οργανώσεις να εντάξουν αποτελεσματικά και να διατηρήσουν τους δωρητές τροφίμων. Ένα **στρατηγικό σχέδιο**

διαχείρισης περιγράφει τους στόχους, τις στρατηγικές και τα βήματα δράσης για την οικοδόμηση και τη διατήρηση ισχυρών σχέσεων με τους δωρητές. Με την ανάπτυξη ενός ολοκληρωμένου σχεδίου, οι φιλανθρωπικές οργανώσεις μπορούν να διασφαλίσουν ότι οι προσπάθειες διαχείρισης ευθυγραμμίζονται με τις οργανωτικές προτεραιότητες και έχουν σχεδιαστεί για να επιτύχουν τα επιθυμητά αποτελέσματα.

Το πρώτο βήμα για τη δημιουργία ενός στρατηγικού σχεδίου διαχείρισης είναι ο **καθορισμός στόχων**.

Οι οργανισμοί θα πρέπει να αποσαφηνίσουν τους στόχους τους για τη διαχείριση, όπως η αύξηση των ποσοστών διατήρησης δωρητών, η ενίσχυση της ικανοποίησης των δωρητών και η μεγιστοποίηση των συνεισφορών των δωρητών. Θέτοντας σαφείς και μετρήσιμους στόχους, οι φιλανθρωπικές οργανώσεις μπορούν να εστιάσουν τις προσπάθειές τους και να παρακολουθήσουν την πρόοδο με την πάροδο του χρόνου.

Το επόμενο βήμα για τη δημιουργία ενός στρατηγικού σχεδίου διαχείρισης είναι ο προσδιορισμός στρατηγικών και τακτικών για την επίτευξη στόχων και στόχων. Οι



φιλανθρωπικές οργανώσεις μπορούν να αναπτύξουν μια σειρά στρατηγικών για τη συμμετοχή και τη διατήρηση δωρητών τροφίμων, όπως η εφαρμογή προγραμμάτων αναγνώρισης δωρητών, η παροχή υπηρεσιών προστιθέμενης αξίας και η συμμετοχή δωρητών στην αποστολή του οργανισμού. Οι στρατηγικές πρέπει να προσαρμόζονται στις μοναδικές ανάγκες και προτιμήσεις των δωρητών και να ευθυγραμμίζονται με την αποστολή και τις αξίες του οργανισμού.

Μόλις προσδιοριστούν οι στρατηγικές, οι φιλανθρωπικές οργανώσεις θα πρέπει να περιγράψουν συγκεκριμένα βήματα δράσης και χρονοδιαγράμματα εφαρμογής. **Τα βήματα δράσης θα πρέπει να περιγράφουν λεπτομερώς τα καθήκοντα, τις ευθύνες και τις προθεσμίες που σχετίζονται με κάθε στρατηγική**, διασφαλίζοντας ότι οι προσπάθειες διαχείρισης εκτελούνται αποτελεσματικά και αποδοτικά. Τα χρονοδιαγράμματα θα πρέπει να είναι ρεαλιστικά και εφικτά, επιτρέποντας ευελιξία και προσαρμογή ανάλογα με τις ανάγκες.

Εφαρμογή και διατήρηση πρακτικών διαχείρισης

Η εφαρμογή και η διατήρηση πρακτικών διαχείρισης απαιτεί προσεκτικό σχεδιασμό, συντονισμό και συνεχή προσπάθεια. Οι φιλανθρωπικές οργανώσεις πρέπει να δεσμευτούν για την προώθηση ισχυρών και διαρκών σχέσεων με τους δωρητές τροφίμων μέσω συνεπών και προληπτικών προσπαθειών διαχείρισης. Εφαρμόζοντας βέλτιστες πρακτικές και στρατηγικές για τη διαχείριση και διατηρώντας την εστίαση στην ικανοποίηση και τη διατήρηση των δωρητών, οι φιλανθρωπικές οργανώσεις μπορούν να εξασφαλίσουν τη μακροπρόθεσμη επιτυχία των προγραμμάτων δωρεάς τροφίμων.

Μια βασική πτυχή της εφαρμογής πρακτικών διαχείρισης είναι να διασφαλιστεί ότι όλο το προσωπικό και οι εθελοντές είναι εκπαιδευμένοι και εξοπλισμένοι για να συνεργαστούν αποτελεσματικά με τους δωρητές τροφίμων. Οι φιλανθρωπικές οργανώσεις θα πρέπει **να παρέχουν εκπαίδευση και υποστήριξη στο προσωπικό και τους εθελοντές που συμμετέχουν στις προσπάθειες διαχείρισης**, διασφαλίζοντας ότι κατανοούν τη σημασία της διαχείρισης και είναι εξοπλισμένοι με τις γνώσεις, τις δεξιότητες και τους πόρους που απαιτούνται για την επιτυχή συμμετοχή των δωρητών.

Μια άλλη πτυχή της εφαρμογής πρακτικών διαχείρισης είναι η **καθιέρωση σαφών διαδικασιών για τις δραστηριότητες διαχείρισης**. Οι φιλανθρωπικές οργανώσεις θα πρέπει να αναπτύξουν τυποποιημένες διαδικασίες για την αναγνώριση των δωρεών, την



επικοινωνία με τους δωρητές και την αναγνώριση των συνεισφορών των δωρητών, διασφαλίζοντας τη συνέπεια και τον επαγγελματισμό σε όλες τις αλληλεπιδράσεις με τους δωρητές. Με τη θέσπιση σαφών κατευθυντήριων γραμμών και προσδοκιών, οι φιλανθρωπικές οργανώσεις μπορούν να εξορθολογίσουν τις δραστηριότητες διαχείρισης και να διασφαλίσουν ότι εκτελούνται αποτελεσματικά.

Η διατήρηση των πρακτικών διαχείρισης απαιτεί **συνεχή παρακολούθηση, αξιολόγηση και προσαρμογή**. Οι φιλανθρωπικές οργανώσεις θα πρέπει να αξιολογούν τακτικά την αποτελεσματικότητα των προσπαθειών διαχείρισης και να ζητούν ανατροφοδότηση από τους δωρητές για να εντοπίσουν τομείς βελτίωσης. Παρακολουθώντας βασικούς δείκτες απόδοσης, όπως τα ποσοστά διατήρησης δωρητών, οι βαθμολογίες ικανοποίησης και τα επίπεδα δωρεών, οι φιλανθρωπικές οργανώσεις μπορούν να μετρήσουν τον αντίκτυπο των πρωτοβουλιών διαχείρισης και να εντοπίσουν ευκαιρίες βελτίωσης.

Συμπερασματικά, η διαχείριση είναι απαραίτητη για την οικοδόμηση και τη διατήρηση ισχυρών σχέσεων με τους δωρητές τροφίμων και τη διασφάλιση της μακροπρόθεσμης επιτυχίας των προγραμμάτων δωρεάς τροφίμων. Κατανοώντας τις αρχές και τις πρακτικές της διαχείρισης και εφαρμόζοντας στρατηγικά σχέδια διαχείρισης, οι φιλανθρωπικές οργανώσεις μπορούν να εμπλέξουν αποτελεσματικά και να διατηρήσουν δωρητές τροφίμων, να μεγιστοποιήσουν τις συνεισφορές τους και να έχουν θετικό αντίκτυπο στις κοινότητες που εξυπηρετούν.



Συμβουλές και τεχνικές

Οι τράπεζες τροφίμων και άλλοι τύποι φιλανθρωπικών οργανώσεων διαδραματίζουν κρίσιμο ρόλο στην αντιμετώπιση της επισιτιστικής ανασφάλειας, συλλέγοντας, αποθηκεύοντας και διανέμοντας τρόφιμα σε όσους έχουν ανάγκη.

Ωστόσο, η εξασφάλιση επαρκούς προσφοράς δωρεών είναι απαραίτητη για την επιτυχία τους. Ακολουθεί μια λεπτομερής διερεύνηση των στρατηγικών που μπορούν να χρησιμοποιήσουν φιλανθρωπικές οργανώσεις, ΜΚΟ και τράπεζες τροφίμων για να ενισχύσουν τις προσπάθειές τους για δωρεά τροφίμων:

Συνεργασία με σούπερ μάρκετ

Οι τράπεζες τροφίμων χρησιμοποιούν παραδοσιακά κάδους τροφίμων στα σούπερ μάρκετ, όπου οι πελάτες μπορούν να δωρίσουν απευθείας είδη διατροφής, ως μέθοδο συγκέντρωσης



χρημάτων. Ωστόσο, αυτή η προσέγγιση μπορεί να μην είναι πάντα η βέλτιστη, καθώς μπορεί να υπάρχει σημαντική διαφορά μεταξύ των ειδών που δωρίζουν οι αγοραστές και των πραγματικών αναγκών των τραπεζών τροφίμων και των δικαιούχων τους. Αντ' αυτού, συνιστάται η δημιουργία άμεσων εταιρικών σχέσεων με τα σούπερ μάρκετ. Ορισμένα σούπερ μάρκετ θεωρούν τη συνεργασία με φιλανθρωπικές οργανώσεις και τράπεζες τροφίμων ως κεντρική συνιστώσα των προσπάθειών εταιρικής και κοινωνικής ευθύνης τους. Δείτε το παράδειγμα της Tesco στο κεφάλαιο Βέλτιστες πρακτικές.

Από το αγρόκτημα σε φιλανθρωπικές οργανώσεις

Οι πρωτοβουλίες Farm to Charities αντιπροσωπεύουν μια μετασχηματιστική προσέγγιση για την αντιμετώπιση τόσο της σπατάλης τροφίμων όσο και της επισιτιστικής ανασφάλειας, συνδέοντας τους αγρότες απευθείας με τράπεζες τροφίμων ή άλλες φιλανθρωπικές οργανώσεις που εμπλέκονται στη δωρεά τροφίμων. Τα προγράμματα αυτά στοχεύουν στη διάσωση πλεονασματικών προϊόντων που μπορεί να μην πληρούν τις εμπορικές προδιαγραφές, αλλά είναι απολύτως θρεπτικά και βρώσιμα, αποτρέποντας έτσι τη σπατάλη τους. Δημιουργώντας συνεργασίες μεταξύ τοπικών αγροκτημάτων και φιλανθρωπικών οργανώσεων, οι πρωτοβουλίες αυτές διευκολύνουν την αποτελεσματική αναδιανομή φρέσκων φρούτων, λαχανικών και άλλων γεωργικών προϊόντων σε άτομα και οικογένειες που έχουν ανάγκη. Τα προγράμματα «από το αγρόκτημα στις φιλανθρωπικές οργανώσεις», όχι μόνο βοηθούν στην ανακούφιση της πείνας παρέχοντας θρεπτικές επιλογές τροφίμων, αλλά υποστηρίζουν επίσης τους τοπικούς αγρότες προσφέροντας μια εναλλακτική αγορά για τις πλεονάζουσες καλλιέργειές τους, μειώνοντας έτσι τις οικονομικές απώλειες και προωθώντας

Δεν χρειάζεται να συνεργαστείτε μόνο με μεγάλα αγροκτήματα, αλλά μπορείτε να συνεργαστείτε με ντόπιους / κηπουρούς που είναι πρόθυμοι να υποστηρίξουν μια καλή περίπτωση. Το πρόγραμμα Plant, Grow, Share a Row, για παράδειγμα, προσκαλεί τους τοπικούς κηπουρούς να καλλιεργήσουν μια επιπλέον σειρά λαχανικών για δωρεά στην τράπεζα τροφίμων τους. Αν και αυτές οι δωρεές μπορεί να είναι μικρότερες σε μέγεθος, αθροίζονται και είναι επίσης ένας θαυμάσιος τρόπος εμπλοκής της κοινότητας για έναν κοινό σκοπό.

τη βιωσιμότητα στον γεωργικό τομέα. Η επιτυχία των πρωτοβουλιών από το αγρόκτημα στην τράπεζα τροφίμων βασίζεται στην ισχυρή συνεργασία μεταξύ αγροτών, φιλανθρωπικών οργανώσεων, εθελοντών και κοινοτικών οργανώσεων. Οι αγρότες διαδραματίζουν κρίσιμο ρόλο



δωρίζοντας τα πλεονάζοντα προϊόντα, ενώ οι φιλανθρωπικές οργανώσεις εξασφαλίζουν αποτελεσματική συλλογή, αποθήκευση και διανομή στο δίκτυο των παραληπτών τους. Τα εθελοντικά προγράμματα σταχυολόγησης ενισχύουν περαιτέρω την αποτελεσματικότητα αυτών των πρωτοβουλιών, κινητοποιώντας τα μέλη της κοινότητας για τη συγκομιδή καλλιεργειών που διαφορετικά δεν θα συγκομίζονταν, μεγιστοποιώντας την ποσότητα φρέσκων τροφίμων που διασώζονται και αναδιανέμονται σε όσους έχουν ανάγκη. Μέσω αυτών των συνεργατικών προσπάθειών, οι πρωτοβουλίες από το αγρόκτημα στο φιλανθρωπικό ίδρυμα συμβάλλουν στην οικοδόμηση ανθεκτικών τοπικών συστημάτων τροφίμων, αντιμετωπίζοντας παράλληλα τα βαθύτερα αίτια της σπατάλης τροφίμων και της επισιτιστικής ανασφάλειας στις κοινότητες.

Extra tip¹:

Σώστε τις «άσχημες» καμπάνιες φαγητού

Η εκστρατεία για τη διάσωση «άσχημων» τροφίμων για δωρεά είναι ένα κίνημα που στοχεύει στη μείωση της σπατάλης τροφίμων, αντιμετωπίζοντας παράλληλα την επισιτιστική ανασφάλεια στις κοινότητες. Αμφισβητώντας τα παραδοσιακά πρότυπα ομορφιάς που επιβάλλονται στα φρούτα και τα λαχανικά, αυτή η πρωτοβουλία ενθαρρύνει τους



καταναλωτές, τους λιανοπωλητές και τους αγρότες να αναγνωρίσουν την αξία των ατελών προϊόντων που διαφορετικά μπορεί να πάνε χαμένα. Μέσω καινοτόμων προσπαθειών μάρκετινγκ και εκπαίδευσης, η εκστρατεία αυξάνει την ευαισθητοποίηση σχετικά με την

¹ <https://www.edmontonsfoodbank.com/ways-give/give-food/plant-row-grow-row/>



εκπληκτική ποσότητα τροφίμων που απορρίπτονται λόγω καλλυντικών ατελειών, επισημαίνοντας τις περιβαλλοντικές, κοινωνικές και οικονομικές επιπτώσεις αυτής της σπατάλης.

Ένας από τους πρωταρχικούς στόχους τέτοιων εκστρατειών είναι να αλλάξουν οι αντιλήψεις γύρω από τα άσχημα προϊόντα, δίνοντας έμφαση στη θρεπτική τους αξία και την καταλληλότητά τους για κατανάλωση. Παρουσιάζοντας συνταγές, επιδείξεις μαγειρικής και ιστορίες επιτυχίας με «άσχημα» φρούτα και λαχανικά, τέτοιες εκστρατείες μπορούν να αποδείξουν ότι η εμφάνιση δεν υπαγορεύει τη γεύση ή την ποιότητα. Επιπλέον, συνεργασία με σεφ, bloggers τροφίμων και γαστρονομικές επιρροές.

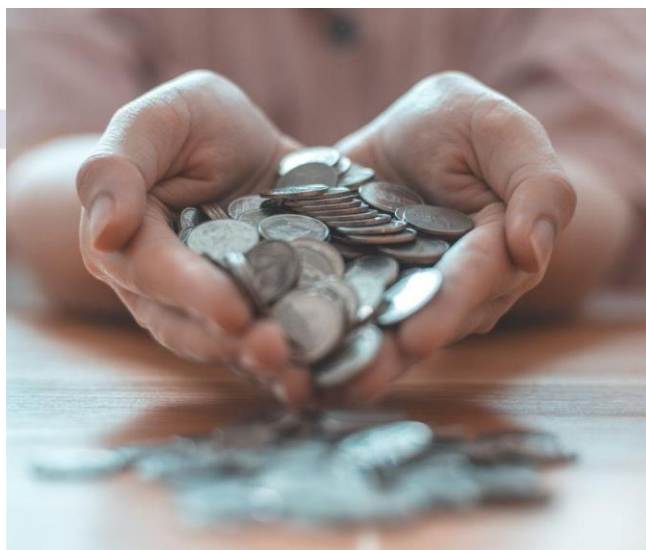
Ενισχύει το μήνυμα ότι η υιοθέτηση ατελών προϊόντων όχι μόνο μειώνει τα απόβλητα, αλλά και προάγει τη δημιουργικότητα στην κουζίνα.

Τέτοιες εκστρατείες έχουν και άλλα θετικά αποτελέσματα, όπως: εκπαίδευση του κοινού, των καταναλωτών και επίσης των εμπόρων λιανικής πώλησης σχετικά με τους λόγους για τους οποίους είναι σημαντικό να

Αγκαλιάστε άσχημα προϊόντα προς πώληση και αγοράστε τα. Από την άλλη, αυτές οι εκστρατείες μπορούν να αυξήσουν τη ζήτηση για τα «άσχημα» τρόφιμα και, λόγω της χαμηλότερης τιμής τους, μπορούν να συμβάλουν σε έναν πιο υγιεινό τρόπο ζωής για οικογένειες και παιδιά χαμηλού εισοδήματος.

Απόρριψη των καμπανιών αλλαγής

Η «εγκατάλειψη της αλλαγής» ως στρατηγική δεν πρέπει να παραβλέπεται ή να παραμελείται. Μακροπρόθεσμα, το κέρδος προστίθεται! Συνιστάται να επιλέξετε μια πολυάσχολη επιχείρηση, όπως ένα καφενείο ή ένα αρτοποιείο, όπου υπάρχουν πολλοί άνθρωποι και όπου η πιθανότητα πληρωμής σε μετρητά είναι υψηλή. Όσο πιο πολυσύχναστος είναι ο τόπος, τόσο μεγαλύτερο χρηματικό



ποσό θα δωριστεί. Τοποθετήστε το κουτί δωρεάς δίπλα στην ταμειακή μηχανή και βεβαιωθείτε ότι τα κουτιά δωρεάς αδειάζουν τακτικά. Τοποθετώντας δύο κουτιά δωρεάς το ένα



δίπλα στο άλλο και κάνοντας τους ανθρώπους να ψηφίσουν με τη δωρεά τους είναι ένας άλλος τρόπος ενίσχυσης του χρηματικού ποσού που δωρίζεται. Για παράδειγμα: μπορείτε να ονομάσετε ένα κουτί: "ανανάς στην πίτσα" έναντι του άλλου "τα φρούτα δεν πηγαίνουν στην πίτσα".

Βέλτιστες πρακτικές

Στα επόμενα υποκεφάλαια, παρουσιάζουμε πραγματικές βέλτιστες πρακτικές από την Ευρώπη, παρουσιάζοντας τις διαφορετικές προσεγγίσεις και τα επιτυχή αποτελέσματα των προγραμμάτων διαχείρισης μεταξύ επιχειρήσεων και φιλανθρωπικών οργανώσεων στην Ευρώπη, τονίζοντας πώς οι συνεργατικές προσπάθειες μπορούν να μειώσουν αποτελεσματικά τη σπατάλη τροφίμων, να μειώσουν την πείνα και να προωθήσουν βιώσιμες πρακτικές. Κάθε βέλτιστη πρακτική δείχνει πώς να εφαρμοστούν αποτελεσματικά τα στοιχεία της παρούσας ενότητας στην πράξη (οι αρχές που περιγράφονται σε αυτό το κεφάλαιο και εφαρμόζονται στις βέλτιστες πρακτικές σημειώνονται με έντονους χαρακτήρες).

Το «Real Junk Food Project»

Το Real Junk Food Project (TRJFP), UK: TRJFP είναι μια οργάνωση βάσης που αναχαιτίζει το πλεόνασμα τροφίμων από εστιατόρια, καφετέριες και άλλες επιχειρήσεις τροφίμων για να δημιουργήσει θρεπτικά γεύματα για τις κοινότητες. Συνεργάζονται στενά με εστιατόρια και καφετέριες για να συλλέξουν το πλεόνασμα τροφίμων που διαφορετικά θα πήγαιναν χαμένο και να το χρησιμοποιήσουν για να προετοιμάσουν γεύματα για όσους έχουν ανάγκη. Το TRJFP δίνει έμφαση στην οικοδόμηση **ισχυρών σχέσεων με τους δωρητές τροφίμων**, παρέχοντας **τακτικές ενημερώσεις σχετικά με τον αντίκτυπο των δωρεών τους και προσφέροντας ευκαιρίες στα εστιατόρια να συμμετάσχουν σε κοινοτικές εκδηλώσεις και πρωτοβουλίες**. Με την προώθηση της εμπιστοσύνης και της συνεργασίας με τους δωρητές τροφίμων, το TRJFP κατάφερε να επεκτείνει το δίκτυο συνεργατών του και να αυξήσει τον αντίκτυπό του στη μείωση της σπατάλης τροφίμων και της επισιτιστικής ανασφάλειας.

Ιστοσελίδα του Real Junk Food Project: <https://trjfp.com/>



Εστιατόρια κατά της πείνας

Το Restaurants Against Hunger είναι μια εκστρατεία που διοργανώνεται από την Action Against Hunger Spain σε συνεργασία με εστιατόρια σε όλη τη χώρα. Τα συμμετέχοντα εστιατόρια δεσμεύονται να δωρίσουν ένα μέρος των πωλήσεών τους κατά τη διάρκεια μιας καθορισμένης περιόδου για την υποστήριξη των ανθρωπιστικών προγραμμάτων της Action Against Hunger. Μέσω

αυτής της συνεργασίας, **τα εστιατόρια αποδεικνύουν τη δέσμευσή τους για κοινωνική ευθύνη και δεσμεύουν τους πελάτες τους να υποστηρίξουν έναν αξιόλογο σκοπό.** Η Δράση κατά της Πείνας παρέχει υποστήριξη και πόρους στα συμμετέχοντα



εστιατόρια, συμπεριλαμβανομένου **προωθητικού υλικού, κατάρτισης και ευκαιριών δικτύωσης.**

Η εκστρατεία ήταν ιδιαίτερα επιτυχής στην ευαισθητοποίηση σχετικά με την επισιτιστική ανασφάλεια και την κινητοποίηση υποστήριξης από τη βιομηχανία εστιατορίων για την καταπολέμηση της πείνας.

Ρεφετόριο Φέλιξ

Το Refettorio Felix είναι μια κοινοτική κουζίνα και κοινωνικό έργο που βρίσκεται στο Μιλάνο της Ιταλίας, που ιδρύθηκε από διάσημους σεφ Massimo Bottura.

Ο οργανισμός συνεργάζεται με τοπικά εστιατόρια, εταιρείες τροφοδοσίας και προμηθευτές τροφίμων για τη διάσωση του πλεονάσματος τροφίμων και τη μετατροπή του σε γκουρμέ γεύματα για ευάλωτα άτομα. Ο Refettorio Felix τονίζει τη σημασία της **οικοδόμησης ισχυρών σχέσεων με τους δωρητές τροφίμων, παρέχοντας τακτικά σχόλια και ενημερώσεις σχετικά με τον αντίκτυπο των δωρεών τους** και αναγνωρίζοντας τη συμβολή τους μέσω **δημόσιων εκδηλώσεων αναγνώρισης και εκτίμησης.** Αξιοποιώντας τη μαγειρική τεχνογνωσία και τη δημιουργικότητα των συμμετεχόντων σεφ, ο Refettorio Felix κατάφερε να μετατρέψει το πλεόνασμα φαγητού σε νόστιμα και θρεπτικά γεύματα που θρέφουν τόσο το σώμα όσο και



την ψυχή.

Ιστοσελίδα του Refettorio Felix: <https://www.refettoriofelix.com/>

Carrefour - Ψυγείο Αλληλεγγύης

Η Carrefour, μια πολυεθνική εταιρεία λιανικού εμπορίου με ισχυρή παρουσία στην Ισπανία, πρωτοστάτησε στην ιδέα του ψυγείου αλληλεγγύης για την καταπολέμηση της σπατάλης τροφίμων και την προώθηση της κοινής χρήσης τροφίμων στις τοπικές κοινότητες. Τα ψυγεία αλληλεγγύης είναι δημόσια ψυγεία εγκατεστημένα σε προσβάσιμα σημεία, όπως σουπερ μάρκετ ή κοινοτικά κέντρα, όπου άτομα και επιχειρήσεις μπορούν να δωρίσουν πλεονάζοντα είδη διατροφής για να τα πάρουν ελεύθερα άλλοι. Η Carrefour υποστηρίζει και προωθεί την εγκατάσταση ψυγείων αλληλεγγύης σε όλη την Ισπανία στο πλαίσιο των προσπάθειών εταιρικής κοινωνικής ευθύνης, διευκολύνοντας την αναδιανομή τροφίμων, αυξάνοντας παράλληλα **την ευαισθητοποίηση σχετικά με θέματα σπατάλης τροφίμων**.

Tesco

Η Tesco δωρίζει το πλεόνασμα τροφίμων σε φιλανθρωπικές οργανώσεις και κοινότητες μέσω ενός προγράμματος Community Food Connection. Αυτό συνδέει τους εθελοντές με τα καταστήματα Tesco με μια εφαρμογή που δείχνει ποια τρόφιμα είναι διαθέσιμα.

Φιλανθρωπικές οργανώσεις, κοινοτικές ομάδες και "Food Waste Heroes" (εθελοντές) μπορούν στη συνέχεια να συλλέξουν τα τρόφιμα για να διανεμηθούν ή να μετατραπούν σε γεύματα. Το Community Food Connection παρέχεται σε συνεργασία με το FareShare και το OLIO. Το OLIO είναι μια εφαρμογή για κινητά για κοινή χρήση τροφίμων που στοχεύει στη μείωση της σπατάλης τροφίμων. Αυτό επιτυγχάνεται συνδέοντας ανθρώπους που έχουν πλεόνασμα τροφίμων με ανθρώπους που το χρειάζονται. Η Tesco συνεργάζεται με την OLIO για το πρόγραμμα Community Food Connection. Από την άλλη πλευρά, το FareShare είναι το εθνικό δίκτυο φιλανθρωπικών αναδιανομένων τροφίμων του Ηνωμένου Βασιλείου, που αποτελείται από 18 ανεξάρτητους οργανισμούς. Χτίζοντας μια επιτυχημένη συνεργασία που βοηθά στην αντιστοίχιση του πλεονάσματος τροφίμων με τους σκοπούς και τους ανθρώπους που το χρειάζονται, η Tesco αναδιένειμε 166 εκατομμύρια γεύματα από το 2016 μέσω του δικτύου συνεργατών της.

<https://www.youtube.com/watch?v=oHQQ5965izQ>



WRAP - Βέλτιστες πρακτικές για την επισήμανση ημερομηνίας τροφίμων και συμβουλές αποθήκευσης

Στο έγγραφο που αναπτύχθηκε από το WRAP, οι συγγραφείς παρέχουν ολοκληρωμένη καθοδήγηση σχετικά με την εφαρμογή και τη χρήση των ετικετών ημερομηνίας τροφίμων στο Ηνωμένο Βασίλειο, καλύπτοντας διάφορα στάδια του κύκλου ζωής ενός προϊόντος διατροφής, από τον αρχικό σχεδιασμό και την ανάπτυξη έως την πώληση ή την αναδιανομή, δεδομένου ότι κατέστη σαφές ότι απαιτείται εντατική **ευαισθητοποίηση** σε αυτόν τον τομέα. Στόχος είναι να διασφαλιστεί ότι τα τρόφιμα περιγράφονται, αποθηκεύονται και παρέχονται με ακρίβεια στους καταναλωτές με ασφάλεια, μειώνοντας έτσι τη σπατάλη τροφίμων. Ο οδηγός εξηγεί πώς η υιοθέτηση ορισμένων απλών πρακτικών, τηρώντας παράλληλα αυστηρές αρχές ασφάλειας τροφίμων, μπορεί να μειώσει τη σπατάλη τροφίμων και να βοηθήσει τους ανθρώπους να αξιοποιήσουν στο έπακρο τα τρόφιμά τους.

Το έγγραφο καλύπτει επίσης διάφορες πτυχές που σχετίζονται με την επισήμανση ημερομηνίας, συμπεριλαμβανομένης της κατανόησης διαφορετικών τύπων ετικετών ημερομηνίας, της απόφασης κατάλληλων ημερομηνιών για επισήμανση, της μεγιστοποίησης τόσο της κλειστής (πριν από το άνοιγμα) όσο και της ανοικτής (μετά το άνοιγμα) διάρκειας ζωής, της παροχής σωστών συμβουλών αποθήκευσης και της κατανόησης των ευθυνών για τα τρόφιμα που πωλούνται μέσω κανονικών καναλιών και αναδιανομής.

Το WRAP έχει εκτιμήσει ότι οι αλλαγές στα προϊόντα και την επισήμανση θα μπορούσαν να αποτρέψουν περίπου 350.000 τόνους αποβλήτων τροφίμων που μπορούν να αποφευχθούν και ο οδηγός παρέχει βέλτιστες πρακτικές σε θέματα όπως οι ετικέτες ημερομηνίας, ο καθορισμός της διάρκειας ζωής του προϊόντος, η αποθήκευση και οι συμβουλές κατάψυξης.

<https://wrap.org.uk/sites/default/files/2020-07/WRAP-Food-labelling-guidance.pdf>

Zero Food Waste Κύπρος

Το Zero Food Waste Cyprus (ZFWCY) είναι μια αξιολογη πρωτοβουλία που υποστηρίζει τις αξίες της προστασίας του περιβάλλοντος και της κοινωνικής ευθύνης. Αυτός ο οργανισμός, ο οποίος διοικείται από εθελοντές, δεσμεύεται για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων και την καταπολέμηση της επισιτιστικής ανασφάλειας στην κοινότητα. Διαχειριζόμενο αναχαίτιση και ανακατεύθυνση τροφίμων που διαφορετικά θα πήγαιναν χαμένα, το ZFWCY παρέχει υποστήριξη σε όσους έχουν ανάγκη,



αντιμετωπίζοντας παράλληλα το ζήτημα της σπατάλης τροφίμων. Εκπρόσωπος της ομάδας έργου ReS-Food Cyprus επισκέφθηκε το ZFWCY τον Νοέμβριο του 2023 για άτυπες συνομιλίες με τους επικεφαλής των ομάδων και για να συμμετάσχει πρακτικά στο Saturday Aftermarket Activity.

Βασικές δραστηριότητες και λειτουργίες:

Το ZFWCY λειτουργεί δύο φορές την εβδομάδα, κάθε Τετάρτη και Σάββατο, όταν η ομάδα επισκέπτεται τοπικές λαϊκές αγορές στη Λευκωσία. Κατά τη διάρκεια αυτών των επισκέψεων, συλλέγονται απούλητα προϊόντα από



τους πωλητές, αποτρέποντας έτσι τη σπατάλη τροφίμων. Τα τρόφιμα στη συνέχεια μεταφέρονται σε έναν κεντρικό κόμβο, όπου διατίθενται για δωρεάν συλλογή από άτομα που αντιμετωπίζουν επισιτιστική ανασφάλεια. Κατά τη διάρκεια της επίσκεψής μας τον Νοέμβριο του 2023, η λειτουργική αποτελεσματικότητα του οργανισμού ήταν εμφανής. Έχει αναπτυχθεί ένα αποτελεσματικό σύστημα για τη διασφάλιση μιας ειρηνικής και οργανωμένης διαδικασίας διανομής. Στους δικαιούχους αποδίδονται αριθμοί και τα τρόφιμα διανέμονται διαδοχικά, διασφαλίζοντας δικαιοσύνη και τάξη. Το φαγητό εκτίθεται σε κουτιά σε ένα μακρύ κοινόχρηστο τραπέζι, επιτρέποντας στους δικαιούχους να επιλέξουν αυτό που χρειάζονται.

Αντίκτυπος και μέτρηση:

Η επιτυχία αυτής της πρωτοβουλίας βασίζεται στους δύο στόχους της: την περιβαλλοντική διαχείριση και την υποστήριξη της κοινότητας. Οι στόχοι αυτοί αξιολογούνται μέσω μετρήσεων, όπως ο όγκος των τροφίμων που εξοικονομούνται μηνιαίως και τα είδη τροφίμων που διασώζονται. Το 2021, η ZFWCY ανέφερε εξοικονόμηση ενός εντυπωσιακού εύρους από 900 κιλά έως 3000 κιλά τροφίμων το μήνα.



Προκλήσεις και συμμετοχή της κοινότητας:

Η επιτυχία του ZFWCY είναι συνυφασμένη με τη συμμετοχή της κοινότητας. Η πρωτοβουλία ευδοκμεί με την υποστήριξη και την ενεργό συμμετοχή των μελών της κοινότητας, τα οποία ενθαρρύνονται να

προσφέρουν εθελοντικά το χρόνο και τους πόρους τους. Μέσω αυτής της δέσμευσης, το ZFWCY όχι μόνο προωθεί την αποστολή του, αλλά καλλιεργεί επίσης μια κουλτούρα περιβαλλοντικής και κοινωνικής συνείδησης μέσα στην κοινότητα.

Στοιχεία Επικοινωνίας:

Για περισσότερες πληροφορίες ή για συμμετοχή, άτομα και οργανισμοί μπορούν να επικοινωνήσουν με το ZFWCY μέσω της ακόλουθης διεύθυνσης ηλεκτρονικού ταχυδρομείου: zerofoodwastecy@gmail.com

Διδάγματα:

Η πρωτοβουλία Zero Food Waste Cyprus είναι ένα εξαιρετικό παράδειγμα αποτελεσματικής περιβαλλοντικής δράσης με βάση την κοινότητα. Τα επιτεύγματά τους αποδεικνύουν την αξία των οργανωμένων, εθελοντικών προσπαθειών για την αντιμετώπιση κοινωνικών προκλήσεων όπως η σπατάλη τροφίμων και η ανασφάλεια.

Τα βασικά διδάγματα που αντλήθηκαν από τις δραστηριότητες της ZFWCY περιλαμβάνουν:

1. Η σημασία των δομημένων συστημάτων στη διανομή των δωρεών για τη διατήρηση της τάξης και της δικαιοσύνης.
2. Η δύναμη των μετρήσιμων μετρήσεων επιπτώσεων, οι οποίες όχι μόνο μετρούν την επιτυχία της πρωτοβουλίας, αλλά χρησιμεύουν επίσης ως εργαλείο για τη συμμετοχή των τοπικών αρχών και των πωλητών στον διάλογο για τη μείωση των αποβλήτων.
3. Ο κρίσιμος ρόλος της συμμετοχής της κοινότητας και του εθελοντισμού στη διατήρηση τέτοιων πρωτοβουλιών και στην προώθηση ενός συλλογικού αισθήματος ευθύνης απέναντι στο περιβάλλον και την κοινωνική ευημερία.
4. Η αναγκαιότητα της διαφάνειας στις επιχειρήσεις, όπως αποδεικνύεται από την ανοικτή ανταλλαγή στατιστικών στοιχείων από το ZFWCY, η οποία ενισχύει την εμπιστοσύνη και τη λογοδοσία στα μάτια του κοινού και των εταίρων.



Επιπλέον υλικό για μελέτη

<https://wrap.org.uk/sites/default/files/2020-08/WRAP->

[Surplus food redistribution labelling guide May 2020 0.pdf](#)

Παραρτήματα:

1. <https://www.nonprofits.freewill.com/resources/blog/donor-stewardship>
2. <https://www.nonprofits.freewill.com/resources/blog/donor-stewardship-best-practices>
3. Refettorio Felix <https://www.refettoriofelix.com/> Last access: 26 March 2024
4. Tesco, Redistributing surplus food, <https://www.tescopl.com/sustainability/communities/food-redistribution>
5. Target, measure, act. Food Waste Report 2024 <https://www.tescopl.com/media/sm2hn54l/tesco-food-waste-report-jan24-96.pdf> Last access: 26 March 2024
6. <https://www.uglyproduceisbeautiful.com/> Last access: 26 March 2024
7. Zero Food Waste Cyprus, <https://zfwcy.org/> Last access: 26 March 2024
8. WRAP, Labeling Guidance, Best practice on food date labelling and storage advice, <https://wrap.org.uk/sites/default/files/2020-07/WRAP-Food-labelling-guidance.pdf>, Last access: 26 March 2024

ReS-Food





Παρουσίαση



ReS-Food

Κεφάλαιο 4: Βέλτιστες πρακτικές για τα φιλανθρωπικά ιδρύματα



Co-funded by
the European Union

Αριθμός έργου: 2022-1-RS0-1-KA220-VET-000088446
www.facebook.com/resfoodproject
www.res-food.eu



Διαχείριση στη δωρεά τροφίμων

Η διαχείριση της δωρεάς τροφίμων περιλαμβάνει:

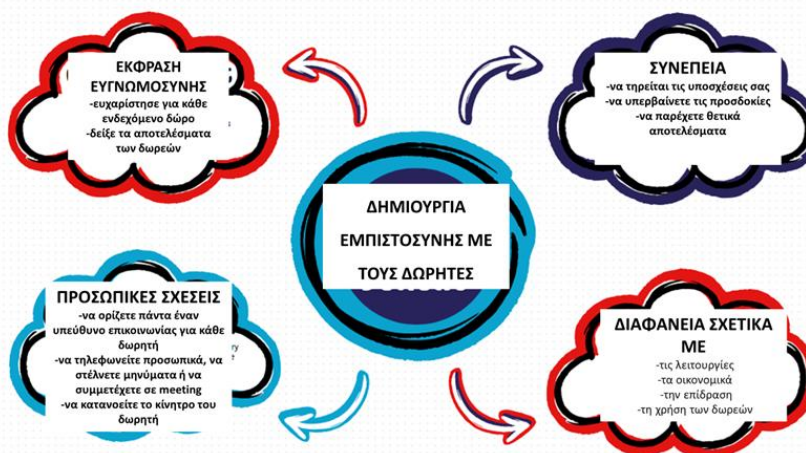
υπεύθυνη διαχείριση των σχέσεων με τους δωρητές, εξασφάλιση εμπιστοσύνης, ικανοποίηση και μακροχρόνιες συνεργασίες.

Η αποτελεσματική διαχείριση απαιτεί:

σαφής επικοινωνία, διαφάνεια και λογοδοσία για τη μεγιστοποίηση της διατήρησης και της υποστήριξης των δωρητών.



Εμπιστοσύνη και σχέση με τους δωρητές





Πώς να παρέχετε υποστήριξη στους δωρητές;



Παροχή υλικοτεχνικής υποστήριξης



Προσφορά ευκαιριών δικτύωσης



Διασφάλιση δημόσιας αναγνώρισης και εξατομικευμένης εκτίμησης

Πώς να αυξήσετε τη δέσμευση των δωρητών στην αποστολή;



Συμμετοχή δωρητών σε εθελοντικές δραστηριότητες



Μοιραστείτε εντυπωσιακές ιστορίες



Να αποδείξουν τον αντίκτυπο που είχε η δωρεά τους

Αξιολόγηση και βελτίωση των προσπαθειών διαχείρισης

Για τον εντοπισμό τομέων προς βελτίωση:

- Μέτρηση των ποσοστών διατήρησης δωρητών
- Συγκεντρώστε ανατροφοδότηση από τους δωρητές μέσω ερευνών, ομάδων εστίασης ή προσωπικών συζητήσεων και αναλύστε την ανατροφοδότηση που συγκεντρώσατε.
- Χρησιμοποιήστε μετρήσεις και δεδομένα για να μετρήσετε τον αντίκτυπο των δωρεών - βασικοί δείκτες απόδοσης μπορεί να είναι: συχνότητα δωρεών, μέγεθος δωρεάς, επίπεδα δέσμευσης δωρητών κ.λπ.

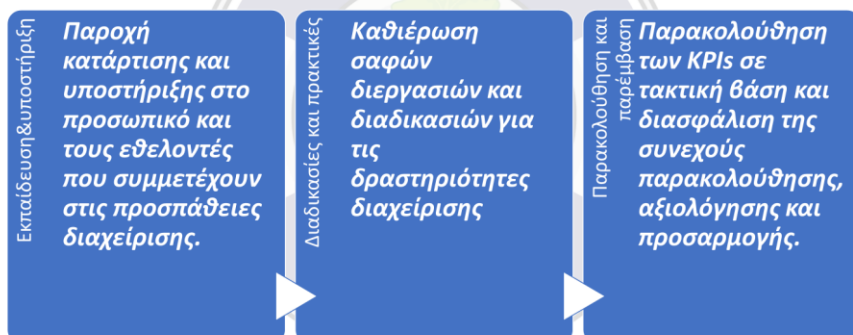




Δημιουργήστε ένα στρατηγικό σχέδιο διαχείρισης!



Εφαρμογή και διατήρηση πρακτικών διαχείρισης



Συμβουλές

- Συνεργασία με σούπερ μάρκετ
 - ενισχύει άμεσα την αποτελεσματικότητα της δωρεάς
- Πρωτοβουλίες "από το αγρόκτημα στη φιλανθρωπία" και εκστρατείες για "άσχημα" τρόφιμα
 - προώθηση της βιωσιμότητας και μείωση των αποβλήτων
- Καμπάνιες "Ρίξε τα ρέστα"
 - προσφέρουν έναν προσιτό τρόπο στις κοινότητες να συμβάλλουν στις προσπάθειες δωρεάς τροφίμων, ενώ παράλληλα συμμετέχουν σε μια ανάλαφρη αλληλεπίδραση





ReS-Food

Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για την παραγωγή της παρούσας δημοσίευσης δεν συνιστά έγκριση του περιεχομένου που αντικατοπτρίζει μόνο τις απόψεις των συγγραφέων και η Επιτροπή δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.



Με τη χρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Αριθμός έργου: 2022-1-RS0-1-KA220-VET-000088446
www.facebook.com/resfoodproject
www.res-food.eu

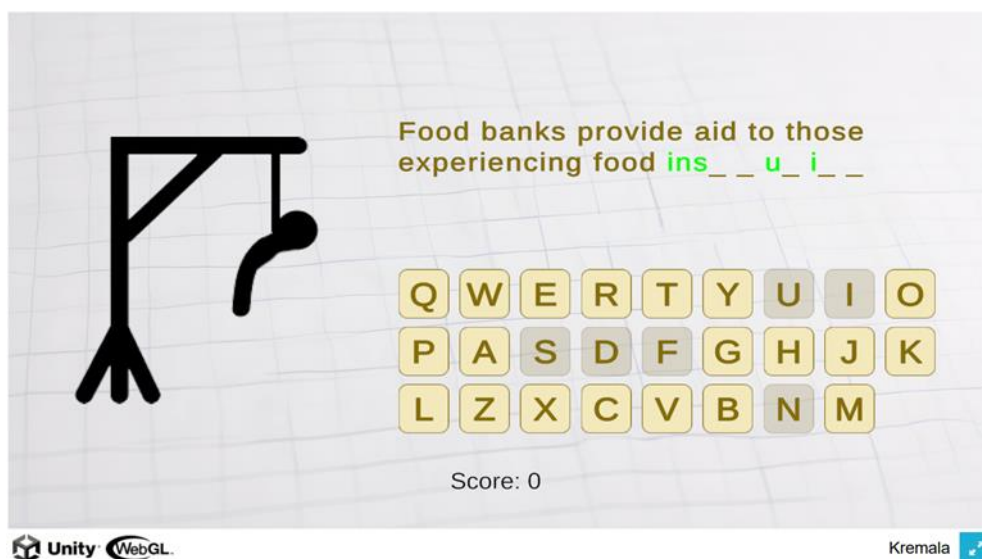


ReS-Food





Επαναλαμβανόμενο παιχνίδι



Βίντεο



ReS-Food

Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για την παραγωγή της παρούσας δημοσίευσης δεν συνιστά έγκριση του περιεχομένου που αντικατοπτρίζει μόνο τις απόψεις των συγγραφέων και η Επιτροπή δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Αριθμός έργου: 2022-1-RS0-1-KA220-VET-000088446
www.facebook.com/resfoodproject
www.res-food.eu





Εξέταση

1. Η διαχείριση στη δωρεά τροφίμων αναφέρεται στην υπεύθυνη και ηθική διαχείριση των σχέσεων με τους δωρητές τροφίμων, με στόχο τη διατήρηση της εμπιστοσύνης, τη διασφάλιση της ικανοποίησης και την προώθηση μακροπρόθεσμων συνεργασιών.

Σωστό/Λάθος

2. Μια μέθοδος για την αξιολόγηση των προσπαθειών διαχείρισης είναι η μέτρηση:

1. Ποσοστά διατήρησης δότη
2. Ικανοποίηση δότη
3. όλα τα παραπάνω
4. Κανένα από τα παραπάνω

3. Το ποσοστό διατήρησης δωρητών δεν έχει αντίκτυπο στην οικονομική υγεία του οργανισμού διανομής τροφίμων.

Σωστό/Λάθος

4. Το πρώτο βήμα για τη δημιουργία ενός στρατηγικού σχεδίου διαχείρισης είναι ο προσδιορισμός στρατηγικών και τακτικών.

Σωστό/Λάθος

5. Η συμμετοχή δωρητών στην αποστολή περιλαμβάνει:

1. συμμετοχή τους σε εθελοντικές δραστηριότητες
2. Αφήγησης
3. Υποβολή εκθέσεων επιπτώσεων
4. όλα τα παραπάνω
5. Κανένα από τα παραπάνω

6. Η συνέπεια στην επικοινωνία είναι μία από τις τεχνικές οικοδόμησης εμπιστοσύνης με τους δωρητές.

Σωστό/Λάθος

7. Η παροχή αξίας στον δότη περιλαμβάνει:

1. προσφέροντας υλικοτεχνική υποστήριξη
2. προσφέροντας δυνατότητες δικτύωσης
3. Δημόσια αναγνώριση
4. όλα τα παραπάνω
5. Κανένα από τα παραπάνω

8. Οι εκστρατείες απόρριψης της αλλαγής δεν είναι επιτυχείς για τη συγκέντρωση χρημάτων.

Σωστό/Λάθος