



Εργαλειοθήκη - Πόροι εκπαιδευτών

Καλή πρακτική - ΣΒΑ 2

EcoWaste4Food

Με βάση τους 17 ΣΒΑ (τουλάχιστον ένας ανά στόχο), το πακέτο εργαλείων θα περιέχει ως παράρτημα μια συλλογή παραδειγμάτων ορθών πρωτοβουλιών κοινωνικής επιχειρηματικότητας, που περιγράφονται προσεκτικά, πλαισιώνονται και είναι έτοιμες προς χρήση σε μια συνεδρία ή ως πρόσθετο περιεχόμενο για τους εκπαιδευόμενους. Η συλλογή αυτή θα ακολουθήσει ένα πρότυπο όπως αυτό που περιλαμβάνεται στο παράρτημα, το οποίο παρέχει στους συμμετέχοντες ουσιαστικό υλικό για συνεδρίες, εμπνευσμένο και καινοτόμο περιεχόμενο.

Κοινωνικοί στόχοι

Στόχος του έργου EcoWaste4Food είναι η υποστήριξη οικολογικών και καινοτόμων λύσεων που θα οδηγήσουν στη μείωση της σπατάλης τροφίμων μέσω της προώθησης μιας αποδοτικής ως προς τους πόρους οικονομίας.

Τι ανάγκη καλύπτει;

Η σπατάλη τροφίμων είναι ένα πρόβλημα που γνωρίζουμε όλο και περισσότερο, αλλά εξακολουθούμε να μην γνωρίζουμε πώς να τα καταπολεμήσουμε αποτελεσματικά. Αγοράζουμε όλο και περισσότερα προϊόντα και ετοιμάζουμε πολύ μεγάλες μερίδες που δεν είμαστε σε θέση να φάμε, και δεν έχουμε επαρκείς γνώσεις σχετικά με την κατάλληλη αποθήκευση των τροφίμων. Αργότερα, όλα καταλήγουν στον κάδο, αν και θα πρέπει να χρησιμοποιηθούν διαφορετικά. Επιπλέον, όχι μόνο σπαταλώνονται τα τρόφιμα, αλλά και οι πρώτες ύλες που απαιτούνται για την παραγωγή τους — η κατανάλωση νερού και ενέργειας. Το περιβάλλον χάνεται και όλοι χάνουμε. Τα απόβλητα είναι επίσης μια αναποτελεσματική χρήση των πόρων ή των μεγάλων απωλειών τους στην επεξεργασία, τόσο των πρώτων υλών όσο και των μέσων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τροφίμων. Υπάρχουν επίσης τόνοι τροφίμων που μεταφέρονται προς απόρριψη, είτε αποσύρονται από το λιανικό εμπόριο είτε σχετίζονται με σφάλματα συσκευασίας ή επισήμανσης. Οι Ευρωπαίοι σπαταλούν 88 εκατομμύρια τόνους τροφίμων ετησίως [FUSIONS, UE project, 2016]. Σύμφωνα με την έρευνα, τα τρόφιμα που απορρίπτονται συχνότερα είναι τα λουκάνικα, το ψωμί, τα λαχανικά και τα φρούτα. Το υψηλότερο ποσοστό των χαμένων τροφίμων αφορά τους πλούσιους ανθρώπους που ζουν σε μεγάλες πόλεις, ενώ οι ηλικιωμένοι, οι φοιτητές και οι άνθρωποι που ζουν σε αγροτικές περιοχές σπαταλούν σίγουρα λιγότερα τρόφιμα. Έτσι, ένα μέσο ποσοστό 20 % των τροφίμων αποβάλλεται στην ΕΕ, εκ των οποίων το μεγαλύτερο ποσοστό 72 % μπορεί να αποδοθεί στα νοικοκυριά.



Πώς χρηματοδοτήθηκε;	Το έργο ECOWASTE4FOOD συγκέντρωσε επτά τοπικές και περιφερειακές αρχές από επτά χώρες σε ολόκληρη την Ευρώπη, έχοντας επίγνωση των αναγκών που προκύπτουν από την αυξανόμενη σπατάλη τροφίμων σε διάφορες περιοχές της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Φιλοδοξία της ήταν να αντιμετωπίσει το κρίσιμο ζήτημα της σπατάλης τροφίμων, όχι μόνο να σταματήσει μια απαράδεκτη κατάσταση που προκαλεί την απώλεια έως και 50 % της γεωργικής παραγωγής που δεν καταναλώνεται ή καταναλώνεται λανθασμένα όσον αφορά τις ανησυχίες για την υγεία, αλλά και να αποδείξει ότι η σπατάλη τροφίμων θα μπορούσε να αποτελέσει πηγή μιας αποδοτικής ως προς τους πόρους και φιλικής προς το περιβάλλον οικονομίας για τα εδάφη. Ο κύριος εταίρος του έργου ήταν το CIHEAM-IAMM (Διεθνές Κέντρο Προηγμένων Μεσογειακών Γεωπονικών Σπουδών — Μεσογειακό Αγρονομικό Ινστιτούτο στο Μονπελιέ, Γαλλία.) Το έργο περιλάμβανε εκπροσώπους από την περιοχή της Γαλλικής Προβηγκίας-Άλπεων-Κοτέ ντ' Αζούρ, την ιταλική πόλη Φερράρα, την ελληνική περιφέρεια της Δυτικής Μακεδονίας, τη φινλανδική περιφέρεια της Νότιας Οστροβοθνίας, την αγγλική κομητεία Devon, την ισπανική περιφέρεια της Καταλονίας που εκπροσωπείται από την Υπηρεσία Αποβλήτων της Καταλονίας και Περιφέρεια Wielkopolska με έδρα το γραφείο του στρατάρχη της περιφέρειας Wielkopolska στο Ροζναή. Οι εταίροι των τοπικών και περιφερειακών αρχών του έργου συνεργάστηκαν, ανταλλάσσοντας τις εμπειρίες τους και διδαχόμενοι μεταξύ τους, για να προωθήσουν στην επικράτειά τους οικολογικές καινοτομίες για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων, ως τρόπο μετάβασης προς μια έξυπνη, βιώσιμη και χωρίς αποκλεισμούς ανάπτυξη. Το έργο υλοποιήθηκε από την 1η Ιανουαρίου 2017 έως τις 31 Δεκεμβρίου 2020. interregeurope.eu/ecowaste4food/
Πώς σχετίζεται με τους ΣΒΑ	Συνδέεται άμεσα με τον ΣΒΑ 2 και βοηθά στις προβληματικές λύσεις που σχετίζονται με τη μείωση των αποβλήτων τροφίμων μέσω διαφόρων οικολογικών πρωτοβουλιών και οικολογικών καινοτομιών, καθώς και κοινωνικών εκστρατειών που σχετίζονται με το θέμα αυτό.
Ορθές Πρακτικές	Υπάρχουν δύο παραδείγματα των πρωτοβουλιών του έργου ECOWASTE4FOOD: Εκστρατεία για τη σπατάλη τροφίμων στις δημοτικές κουζίνες. Δήμος Ilmajoki (Φινλανδία). Στόχος της εκστρατείας ήταν η βελτίωση των δράσεων πρόληψης της σπατάλης τροφίμων στις κουζίνες και η παροχή συμβουλών στους πελάτες για την αποφυγή της παραγωγής αποβλήτων τροφίμων. FrigOk — εικονικό ψυγείο (Ιταλία) Bofrost, ένας Ιταλός ηγέτης στα κατεψυγμένα τρόφιμα από πόρτα σε πόρτα, εφήυρε μια εφαρμογή για τη διατήρηση των τροφίμων και τη μείωση της σπατάλης τροφίμων. Ξεκινώντας από την εισαγωγή ορισμένων πληροφοριών (μια φωτογραφία του προϊόντος, την ποσότητα και τις ημερομηνίες λήξης όταν είναι διαθέσιμες) η εφαρμογή δημιουργεί ένα «εικονικό ψυγείο» όπου κάθε προϊόν συνδέεται με χρώματα σήματος (κόκκινο, κίτρινο και πράσινο) ανάλογα με την προθεσμία της λήξης. Περισσότερα παραδείγματα από το έργο ECOWASTE4FOOD είναι εδώ: https://projects2014-2020.interregeurope.eu/ecowaste4food/good-practices/

Ποια η χρήση του;

Οι εκπαιδευτικοί INclusion μπορούν να χρησιμοποιήσουν παραδείγματα ορθών πρακτικών από το έργο ECOWASTE4FOOD για να παρουσιάσουν στους εκπαιδευόμενους της Inclusion πρακτικά παραδείγματα οικολογικών καινοτόμων λύσεων για τη μείωση των αποβλήτων τροφίμων και την προώθηση μιας πιο αποδοτικής ως προς τη χρήση των πόρων οικονομίας.



THE GLOBAL GOALS