

ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2023

FOOD

CONSCIOUS

Αριθμός έργου: 2022-1-PL01_KA220-VET-000089122

ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ

ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ

- Η ευαισθητοποίηση και ο προσδιορισμός των απαραίτητων δεξιοτήτων που πρέπει να αναπτύξουν οι εργαζόμενοι στον τομέα της εστίασης και οι επιχειρήσεις, οι οποίες συμβάλλουν στη μείωση της σπατάλης τροφίμων.
- Δημιουργία προγράμματος κατάρτισης και οδικού χάρτη για τους εργαζόμενους στον τομέα της εστίασης, με παράλληλη ευαισθητοποίηση των καταναλωτών και των πελατών του κλάδου της εστίασης.

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

- Εγχειρίδιο πολιτικών, διεργασιών, βέλτιστων πρακτικών, διαδικασιών.
- Ένα σύνολο βασικών φιλοπεριβαλλοντικών δεξιοτήτων και συμβουλών.
- Εργαλείο αυτοαξιολόγησης, γνώσεις και σχετικό εκπαιδευτικό υλικό για τους εκπαιδευτές και το προσωπικό
- Ένα ηλεκτρονικό βιβλίο-οδηγός για εκπαιδευτές.

ΟΜΑΔΕΣ ΣΤΟΧΟΥ

- Βιομηχανία υπηρεσιών τροφίμων
- Εκπαιδευτές και προπονητές
- Εκπαιδευτικά ιδρύματα
- Εμπορικές ενώσεις
- Πελάτες
- Τομεακές οργανώσεις

FOODCONSCIOUS:

προς την αποτελεσματική διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων και την πρόληψη των αποβλήτων τροφίμων στον τομέα της εστίασης



ΤΟ ΞΕΡΕΙΣ;

- ✓ Η ΕΕ σπαταλά περισσότερα τρόφιμα από όσα εισάγει (Feedback EU, 2022)
- ✓ Στην ΕΕ παράγονται σχεδόν 59 εκατομμύρια τόνοι αποβλήτων τροφίμων, δηλαδή 131 κιλά ανά κάτοικο (Eurostat, 2022).

ΘΕΛΕΤΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ?

[Food Conscious Erasmus Project](#) [Food Conscious Project z d. Erasmus plus](#)

ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2023

FOOD CONSCIOUS

Αριθμός έργου: 2022-1-PL01_KA220-VET-000089122

ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ



Το διεθνές πρόγραμμα FoodConscious υλοποιείται στο WULS- SGGW, συγχρηματοδοτούμενο από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+, στο οποίο συμμετέχουν εταίροι από 5 ευρωπαϊκές χώρες: Πολωνία, Ελλάδα, Σλοβενία, Ισπανία και Ιταλία αναπτύσσουν καινοτόμα προγράμματα κατάρτισης που επικεντρώνονται στη μείωση της σπατάλης τροφίμων στον τομέα των υπηρεσιών εστίασης.

Πρωταρχικός στόχος του έργου είναι η ευαισθητοποίηση και ο προσδιορισμός των απαραίτητων δεξιοτήτων που πρέπει να αναπτύξουν οι επιχειρήσεις και οι εργαζόμενοι στον κλάδο της εστίασης προκειμένου να συμβάλουν στην αποτελεσματική διαχείριση της παραγωγής τροφίμων και στη μείωση της σπατάλης τροφίμων. Επιπλέον, η δημιουργία ενός σταθερού προγράμματος κατάρτισης και ενός Οδικού Χάρτη, ενσωματωμένου με τα υφιστάμενα προγράμματα, ώστε οι μελλοντικοί εργαζόμενοι του κλάδου να είναι ενήμεροι για την ανάγκη μείωσης της σπατάλης τροφίμων και να εργάζονται προς την κατεύθυνση της βιώσιμης ανάπτυξης του διατροφικού συστήματος, αυξάνοντας έτσι την ευαισθητοποίηση των καταναλωτών και των πελατών του κλάδου της εστίασης. Ένα σημαντικό καθήκον του έργου είναι να προετοιμάσει τους εκπαιδευτές και τους μελλοντικούς ειδικούς του κλάδου τροφίμων ώστε να καθοδηγήσουν αποτελεσματικά τους συμμετέχοντες στην κατάρτιση προς την κατεύθυνση των φιλο-οικολογικών δεξιοτήτων και των βιώσιμων πρακτικών στη διαχείριση της παραγωγής τροφίμων.

Η ομάδα FoodConscious θα παρέχει δωρεάν έναν διαδικτυακό οδηγό, που θα περιλαμβάνει ένα ολοκληρωμένο εργαλείο αυτοαξιολόγησης, γνώσεις και σχετικό εκπαιδευτικό υλικό για εκπαιδευτές και υπαλλήλους εκπαιδευτικών ιδρυμάτων σχετικά με την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων στον τομέα της εστίασης.

Στις 28-29 Αυγούστου 2023, η πρώτη προσωπική συνάντηση των εταίρων του προγράμματος FoodConscious πραγματοποιήθηκε στην έδρα της SC Velenje στο Velenje της Σλοβενίας. Στη συνάντηση συμμετείχαν εταίροι από την Πολωνία και την Ισπανία. Οι εταίροι από την Ελλάδα και την Ιταλία συμμετείχαν μέσω βιντεοκλήσης. Σκοπός της συνάντησης ήταν να παρουσιαστούν τα αποτελέσματα της εθνικής έρευνας μέχρι σήμερα και να προσδιοριστεί μια ανάλυση εκπαιδευτικών αναγκών σχετικά με τη μείωση των αποβλήτων τροφίμων. Αυτά θα χρησιμοποιηθούν για την ανάπτυξη κατάλληλων εργαλείων κατάρτισης για τον τομέα των υπηρεσιών τροφίμων.

Συνάντηση στη Σλοβενία

Εργαστήριο
καταιγισμού ιδεών
για τον ορισμό της
αποτελεσματικής
διαχείρισης
τροφίμων - 28-
29.08.2023

Επικοινωνία με
τους
συντονιστές:

SGGW: agnieszka_tul_krzyszczuk@sggw.edu.plDIMITRA: anastasopoulou@dimitra.grINFODEF: I.trevisan@infodef.esSOLSKI: igor.doler@scv.siTUCEP: mbrizi@tucep.org