

ΑΠΡΙΛΙΟΣ 2024

# FOOD CONSCIOUS

Αριθμός έργου: 2022-1-PL01\_KA220-VET-000089122

## ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ

### Βέλτιστες πρακτικές για τη μείωση των αποβλήτων τροφίμων σε επιχειρήσεις εστίασης στην Πολωνία και τη Σλοβενία - ανασκόπηση

Η έρευνα διεξήχθη με βάση **δευτερογενή στοιχεία**, όπως: εκθέσεις του κλάδου, ανακοινώσεις, δημοσιεύσεις στον Τύπο, δημοσιεύσεις βιβλίων / άρθρων.

Στην ενότητα "**βέλτιστες πρακτικές**" για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων (National Best Practice - NBP), απαιτήθηκαν πληροφορίες όπως:

- ✓ όνομα βέλτιστης πρακτικής,
- ✓ σύντομη περιγραφή της βέλτιστης πρακτικής,
- ✓ το είδος της εγκατάστασης παροχής υπηρεσιών τροφίμων όπου εφαρμόστηκε η πρακτική,
- ✓ πηγή πληροφοριών.

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



Φωτογραφία από Victoria Shes στο Unsplash



Φωτογραφία από Luisa Brimble στο Unsplash

### Ανασκόπηση βέλτιστων πρακτικών: Πολωνία και Σλοβενία

Το πρώτο εξάμηνο του 2023 πραγματοποιήθηκε ανασκόπηση των βέλτιστων πρακτικών σε 5 χώρες της ΕΕ.

### ΘΕΛΕΤΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ?



[Έργο Erasmus με συνείδηση των τροφίμων](#)



[Food Conscious Project Ltd Erasmus plus](#)



# FOOD

# ΑΠΡΙΛΙΟΣ 2024 CONSCIOUS

Αριθμός έργου: 2022-1-PL01\_KA220-VET-000089122



Φωτογραφία από Jas Min στο Unsplash

Τόσο στην Πολωνία όσο και στη Σλοβενία, έχουν προσδιορισθεί πρακτικές για τη μείωση των αποβλήτων τροφίμων στον τομέα της εστίασης. Εντοπίστηκαν 7 τέτοιες δράσεις στην Πολωνία και 5 στη Σλοβενία. Οι δραστηριότητες που εντοπίστηκαν στον τομέα της μείωσης των αποβλήτων τροφίμων επικεντρώθηκαν σε επιμέρους στάδια της παραγωγικής διαδικασίας, ξεκινώντας από την προμήθεια, την παραγωγή και την εξυπηρέτηση έτοιμων πιάτων. Για παράδειγμα, στο **στάδιο της προμήθειας/προμήθειας** στη Σλοβενία εντοπίσαμε την πρακτική **"Εξορθολογισμός των διαγραφών τροφίμων της γραμμής Petrol Fresh στα πρατήρια καυσίμων"**. Αφορούσε τα τρόφιμα που προσφέρονται στα πρατήρια και την υιοθέτηση εσωτερικού κανονισμού που ορίζει ότι τα καταστήματα Fresh δεν μπορούν να έχουν πάνω από 4% εκπτωτικά τρόφιμα και ότι η προσφορά τροφίμων στα καταστήματα πρέπει να προσαρμόζεται περιφερειακά ανάλογα με τις προτιμήσεις των καταναλωτών. Άλλαξαν τον τρόπο καταγραφής των διαγραμμένων τροφίμων και τον μετέφεραν σε ψηφιακό περιβάλλον. Επίσης, αύξησαν την αυτοματοποίηση των προμηθειών.

Στην Πολωνία έχουν εντοπισθεί πρακτικές που σχετίζονται με τη **διαδικασία παραγωγής και εξυπηρέτησης έτοιμων γευμάτων**. Η πρώτη, με την ονομασία **"Προσαρμογή των πιάτων στις ατομικές ανάγκες των καταναλωτών"**, αφορούσε την προσαρμογή των συστατικών ή της μεθόδου παρασκευής ενός συγκεκριμένου πιάτου στις ατομικές προσδοκίες των πελατών. Η δεύτερη με τίτλο **"Εισαγωγή αλλαγών στο σχολείο"** αφορούσε την παροχή στους μαθητές (δημοτικού) επαρκούς χρόνου για την κατανάλωση των γευμάτων / προσαρμογή των γευμάτων στις προτιμήσεις των παιδιών. Στο **στάδιο της κατανάλωσης**, εντοπίστηκαν επίσης οι βέλτιστες πρακτικές. Στη σλοβενική βιομηχανία φιλοξενίας (Jezeršek) χρησιμοποιείται η συσκευασία που ονομάζεται "hezanžedka" (σακούλα για σκύλους), στην οποία οι επισκέπτες μπορούν να πάρουν το φαγητό που περισσεύει στο σπίτι τους. Οι επισκέπτες ενημερώνονται επίσης για τα μεγέθη των μερίδων. Πραγματοποιούνται δραστηριότητες που συνίστανται σε: ευαισθητοποίηση τόσο των πελατών όσο και των συμμετεχόντων - οι πρώτοι με το να μην παραγγέλνουν από καρδιάς και πάρα πολύ, οι δεύτεροι με το να εγγράφονται στην εκδήλωση ή να ακυρώνουν τη συμμετοχή τους (όνομα της βέλτιστης πρακτικής: **"Πάνω από τα απόβλητα με μια έξυπνη ζυγαριά"**).

Στην Πολωνία οι πιο δημοφιλείς ήταν οι δράσεις που σχετίζονταν με τη **διαχείριση της πλεονάζουσας παραγωγής**. Η Πολωνία ανέφερε τέσσερις πρακτικές στον τομέα αυτό. Πρόκειται για πρακτικές όπως: **"Χρήση από το προσωπικό (σε ισχύ)"** - τα πιάτα που δεν καταναλώνονται από τους επισκέπτες του ξενοδοχείου μεταφέρονται στην καντίνα του προσωπικού, **"Πώληση σε καταναλωτές σε μειωμένες τιμές"** - πώληση έτοιμων (όχι πωλούμενων) γευμάτων σε καταναλωτές σε μειωμένες τιμές, **"Δωρεά σε ανθρώπους που έχουν ανάγκη"** - δύο μορφές υποστήριξης: δωρεά τροφίμων σε τράπεζες τροφίμων ή δωρεά τροφίμων σε άστεγους που προσέρχονται λίγο πριν από την ώρα λήξης, **"Πώληση σε τιμή προσφοράς την επόμενη ημέρα"** - ορισμένες επιχειρήσεις εστίασης αποθηκεύουν τα πιάτα που είναι κατάλληλα για κατανάλωση μέχρι την επόμενη ημέρα και τα πωλούν σε μειωμένη, ελκυστική τιμή.

**Οι τεχνολογίες ΤΠΕ** χρησιμοποιούνται επίσης στις επιχειρήσεις εστίασης για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων. Το πρόγραμμα **"Kitchen Display System (KDS)"** αναφέρθηκε στην Πολωνία. Πρόκειται για ένα σύστημα οθονών κουζίνας- με τη βελτίωση της επικοινωνίας μεταξύ της υπηρεσίας και των μαγείρων, υπάρχει η δυνατότητα να μειωθούν οι καθυστερήσεις και οι παρεξηγήσεις. Στη Σλοβενία ήταν η ζύγιση των απορριμμάτων τροφίμων και η ανάλυση των τύπων τροφίμων που περισσεύουν και η χρήση μιας έξυπνης ζυγαριάς με κάμερα (Πρακτική: **"Πάνω από τα απορρίμματα με μια έξυπνη ζυγαριά"**).

Στη Σλοβενία αναφέρθηκαν δύο προγράμματα ευαισθητοποίησης για τη μείωση και την πρόληψη της ποσότητας των αποβλήτων τροφίμων. Το ένα από αυτά με το σύνθημα **"Δεν θα τα πετάξουμε!" απευθύνεται στους καταναλωτές και στους προμηθευτές εστίασης, ως τους μεγαλύτερους παραγωγούς αποβλήτων τροφίμων.**