



ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Μετρήσεις απωλειών τροφίμων στο Δήμο Χαλανδρίου – Παρουσιάστηκαν τα πρώτα χρήσιμα συμπεράσματα

Την Παρασκευή 16 Ιουνίου 2023 πραγματοποιήθηκε στο Κέντρο Νεότητας του Δήμου Χαλανδρίου η ημερίδα παρουσίασης των αποτελεσμάτων από τις μετρήσεις απωλειών τροφίμων στο Χαλάνδρι, που πραγματοποιεί, πρωτοποριακά, η **Μονάδα Αποτροπής Απωλειών Τροφών και Δημιουργίας Τροφικών Απορριμμάτων**, στη βάση τριών ευρωπαϊκών προγραμμάτων, με κεντρικό θέμα τη βιώσιμη διαχείριση των τροφικών πόρων με βάση τις αρχές της κυκλικής οικονομίας. Ο εντεταλμένος δημοτικός σύμβουλος για θέματα ανακύκλωσης, καθηγητής Ε.Μ.Π. **κ. Γεράσιμος Λυμπεράτος**, ανέδειξε τα συμπεράσματα που προκύπτουν από τις μετρήσεις και σκιαγράφησε, βάσει αυτών αλλά και των προτάσεων των πολιτών που συμμετείχαν στην ημερίδα, το σχέδιο μελλοντικών δράσεων.

Το Χαλάνδρι, ως κοινωνικός εταίρος στα ευρωπαϊκά χρηματοδοτούμενα προγράμματα, Horizon 2020 FoodRUs, Horizon ToNoWaste και Erasmus+ Food Connections, έχει συστήσει από τον Οκτώβριο του 2022 τη Μονάδα Αποτροπής Απωλειών Τροφών και Δημιουργίας Τροφικών Απορριμμάτων, αποκλειστικά για το σκοπό της διάσωσης τροφών. Η Μονάδα διεξήγαγε μετρήσεις με την πολύτιμη συνδρομή κοινωνικών εταίρων, ώστε να διερευνηθούν οι αιτίες και οι πιθανοί τρόποι μείωσης απωλειών τροφών. Στην ημερίδα παρουσιάστηκαν:

- Τα αποτελέσματα μηνιαίων καταγραφών τροφικών αποβλήτων από το 5^ο και 8^ο τμήμα προσχολική αγωγής με χρήση ημερολογίων
- Τα αποτελέσματα έρευνας με ερωτηματολόγια και ημερολόγια καταγραφής 15 ημερών σε καταστήματα εστίασης
- Τα αποτελέσματα έρευνας με ερωτηματολόγια σε καταστήματα λιανικής πώλησης τροφίμων
- Τα αποτελέσματα με ερωτηματολόγια, ημερολόγια και ανάλυση σύστασης καφέ κάδου από οικιακά απορρίμματα κουζίνας

Το σημαντικότερο ίσως εύρημα της έρευνας είναι **τα ποσοστά αποτρέψιμων τροφικών αποβλήτων**, κατάλληλων δηλαδή για βρώση φαγητών που θα μπορούσαν να είχαν αποτραπεί με καλύτερη διαχείριση.

Η έρευνα στους Παιδικούς Σταθμούς

Το ποσοστό στα δυο τμήματα προσχολικής αγωγής είναι σημαντικά διαφορετικό, γεγονός που σχετίζεται εν μέρει με την πολύ μεγαλύτερη δυναμικότητα φιλοξενίας βρεφών και νηπίων στο 5^ο τμήμα σε σύγκριση με το 8^ο και τις καταναλωτικές προτιμήσεις των παιδιών. (Εικόνα 1: ποσοστά αποτρέψιμων και μη αποτρέψιμων σε τμήματα προσχολικής αγωγής του Δήμου Χαλανδρίου).

Τα συμπεράσματα που προκύπτουν από τα τμήματα προσχολικής αγωγής είναι:

- Το μεγαλύτερο μέρος απωλειών βρίσκεται στο υπόλειμμα πιάτου
- Πρέπει να αναζητηθούν μέτρα μείωσης αυτού του αποτρέψιμου μέρους με: Αναζήτηση ισοδύναμων πιο επιθυμητών για τα παιδιά γευμάτων

- Μείωση των μερίδων με επανάληψη για όσα παιδιά το επιθυμούν
- Πρέπει να ληφθούν εκπαιδευτικά μέτρα

Η έρευνα στα εστιατόρια και τα καταστήματα λιανικής

Στα εστιατόρια η ημερήσια ποσότητα τροφικών απορριμμάτων ποικίλει και εξαρτάται από το είδος του καταστήματος, δηλαδή αν πρόκειται για μεζεδοπωλείο, εστιατόριο, οινομαγειρείο, ταχυφαγείο κ.λπ. Τα λαχανικά (βρώσιμα και μέρη που απορρίπτουμε κατά την προετοιμασία του φαγητού, δηλαδή μη αποτρέψιμα) αποτελούν το μεγαλύτερο μέρος των τροφικών αποβλήτων. (Εικόνα 2: Αποτελέσματα από ερωτηματολόγια σε εστιατόρια & εικόνα 3: Αποτελέσματα από ημερολόγια σε εστιατόρια).

- Το μεγαλύτερο μέρος των τροφικών αποβλήτων των εστιατορίων δημιουργείται κατά την προετοιμασία του φαγητού
- Το μεγαλύτερο μέρος των αποτρέψιμων είναι υπόλειμμα πιάτου
- Υπάρχει περιθώριο για δωρεές τροφών που δεν καταναλώνονται
- Η εκπαίδευση του προσωπικού είναι ίσως το κυριότερο μέτρο για τη μείωση των απωλειών
- Απαιτείται ευρύτερη καμπάνια για μεγαλύτερη χρήση του καφέ κάδου

Η έρευνα στα **καταστήματα λιανικής πώλησης** τροφίμων οδήγησε στο συμπέρασμα ότι η εκπαίδευση του προσωπικού είναι σημαντικό μέτρο για τη μείωση των απωλειών, ότι η καλύτερη εκτίμηση του τι δεν πωλείται θα βοηθούσε στη μείωση των απωλειών και οικονομικά μέτρα όπως το «πληρώνω όσο πετάω» και κίνητρα για αύξηση των δωρεών μπορούν να μειώσουν τις απώλειες τροφών. Διαπιστώθηκε ότι χρειάζεται μεγαλύτερη ενημέρωση για τη χρήση του καφέ κάδου (εικόνα 4: αποτελέσματα από ερωτηματολόγια σε καταστήματα λιανικής πώλησης).

Όσο αφορά στα οικιακά απορρίμματα κουζίνας (House Holds Food Waste), τα οποία αποτελούν το μεγαλύτερο μέρος των αστικών στερεών αποβλήτων με βάση την καταγραφή που έγινε στο Δήμο το 2019, η έρευνα με ερωτηματολόγια έδειξε ότι οι πολίτες πιστεύουν ότι παράγουν καθημερινά 0,25 γραμμάρια τροφικών απορριμμάτων, με την πλειοψηφία αυτών να είναι μη αποτρέψιμα και κυρίως φυτικής προέλευσης (εικόνα 5: αποτελέσματα από ερωτηματολόγια σε πολίτες).

Ανάλυση σύστασης καφέ κάδου

Οι άλλες δύο μέθοδοι που χρησιμοποιήθηκαν, ημερολόγια δεκαπενθήμερης καταγραφής (εικόνα 6: αποτελέσματα από ημερολόγια σε πολίτες) και τρεις αναλύσεις σύστασης περιεχομένου καφέ κάδου συνολικά 244 κιλών, επιβεβαιώνουν το εύρημα ότι τα τροφικά απόβλητα κουζίνας είναι κυρίως μη αποτρέψιμα και φυτικής προέλευσης (εικόνα 7: αποτελέσματα από αναλύσεις σύστασης καφέ κάδου).

Η σύγκριση των τριών μεθόδων μελέτης αναδεικνύει σημαντικά στοιχεία, όπως φαίνεται από τον πίνακα που ακολουθεί:



Μέθοδος	Ημερήσιες ποσότητες (g/κάτοικο)	Αποτρέψιμα (%)	Μη Αποτρέψιμα(%)
Ανάλυση Σύστασης	-	25	75
Ημερολόγια	352	25	75
Ερωτηματολόγια	250	32	68

Κάποια από τα συμπεράσματα που προκύπτουν είναι ότι οι περισσότεροι ερωτηθέντες πολίτες ελέγχουν την ημερομηνία λήξης και χρησιμοποιούν προσφορές, ενώ θεωρούν ότι δεν παράγουν πολλά τροφικά απόβλητα και υποτιμούν το ποσοστό των αποβλήτων που είναι τροφικά. Τα περισσότερα απόβλητα κουζίνας είναι φυτικής προέλευσης, τα 2/3 των πολιτών ξεχωρίζουν τα τροφικά απόβλητα από τα υπόλοιπα και χρησιμοποιούν τον καφέ κάδο. Υπάρχουν περιθώρια βελτίωσης στη χρήση του καφέ κάδου. Επίσης η εκτίμηση είναι ότι παράγονται περίπου 300 γραμμάρια ανά κάτοικο ημερησίως και έως και το ένα τρίτο είναι αποτρέψιμο ενώ οι περισσότεροι θέλουν να μάθουν για το πως θα μπορούσαν να μειώσουν τις απώλειες και τη δημιουργία αποβλήτων με τα φυλλάδια να θεωρούνται ως η καλύτερη μέθοδος για να επιτευχθεί αυτό.

Ενδιαφέρουσες προτάσεις

Από τη συζήτηση που ακολούθησε, στο πλαίσιο της ημερίδας, προέκυψαν μερικές χρήσιμες προτάσεις για τη μείωση της απώλειας τροφίμων όπως οι ακόλουθες:

- ▶ Ενθάρρυνση πελατών από τα εστιατόρια να παίρνουν το πλεόνασμα φαγητού που παραγγέλθηκε στο σπίτι.
- ▶ Ενθάρρυνση της ανακύκλωσης σε self service εστιατόρια με χρήση τριών διαφορετικών κάδων στο σημείο επιστροφής του δίσκου.
- ▶ Εκπαίδευση προσωπικού κουζίνας με βίντεο και έκδοση φυλλαδίου για τα τμήματα προσχολικής αγωγής και εστιατόρια.
- ▶ Εφαρμογή κινήτρου μείωσης απόρριψη τροφίμων από τα εστιατόρια.
- ▶ Διερεύνηση μείωσης απωλειών τροφίμων στους βρεφονηπιακούς, με βάση το διατροφολόγιο του υπουργείου.

Αναφορικά με τα οικιακά απορρίμματα προτάθηκε η διερεύνηση του υψηλού ποσοστού φυτικής προέλευσης τροφικών αποβλήτων σε σχέση με το μέσο όρο της Ε.Ε.

Θα ακολουθήσει ευρεία **διανομή του φυλλαδίου** που έχει εκδώσει η Μονάδα Αποτροπής Απωλειών Τροφών και Δημιουργίας Τροφικών Απορριμμάτων με τον δεκάλογο μείωσης σπατάλης τροφίμων.

Επικοινωνία:

email: foodsave@halandri.gr

τηλ.: 210 6898123

fb: Σώζουμε τρόφιμα στο Χαλάνδρι

