



ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Με διευρυμένες συνέργειες #σώζουμε_τρόφιμα στο Χαλάνδρι

Τα σημαντικά περιθώρια δράσης προς την κατεύθυνση της αποτροπής απωλειών τροφίμων στο Χαλάνδρι ανέδειξε η εκδήλωση «Μαγειρέψτε Έξυπνα Σώζοντας Τρόφιμα», που πραγματοποιήθηκε το Σάββατο 13 Απριλίου και σηματοδότησε την ολοκλήρωση του ευρωπαϊκού προγράμματος [FoodRUs](#).

Στο πλαίσιο της εκδήλωσης, ο επιστημονικός υπεύθυνος του προγράμματος, καθηγητής και εντεταλμένος δημοτικός σύμβουλος για την Κυκλική Οικονομία **Γεράσιμος Λυμπεράτος** παρουσίασε τα πολύ ενδιαφέροντα σημεία της έρευνας – από τις ελάχιστες που έχουν γίνει στη χώρα μας- που πραγματοποίησε η Μονάδα Αποτροπής Απωλειών Τροφίμων και Δημιουργίας Τροφικών Αποβλήτων στους παιδικούς σταθμούς και σε σχολεία του Δήμου, τα εστιατόρια της πόλης, τα καταστήματα λιανικής και τα νοικοκυριά και πρότεινε τρόπους για να περιορίσουμε τα υπολείμματα κουζίνας που καταλήγουν στα σκουπίδια.

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

Τη σημασία των ευρημάτων της έρευνας τόνισε ο **δήμαρχος Χαλανδρίου Σίμος Ρούσσο**, τονίζοντας, μεταξύ άλλων: «Σε ένα πλανήτη με τεράστια ανισοκατανομή στο αγαθό της τροφής, όπου το 1/3 πετάει τα τρόφιμα και περισσότερο από τα 2/3 τα στερείται, το Χαλάνδρι αναλαμβάνει την ευθύνη που του αναλογεί, και αν καταφέρουμε να εκπαιδεύσουμε τους καταναλωτές, τους επιχειρηματίες, τις δημοτικές υπηρεσίες, σε μια διαφορετική αντίληψη για τον τρόπο διαχείρισης του αγαθού της τροφής, τότε κάτι θα έχουμε καταφέρει, κάτι θα έχουμε αφήσει πίσω μας».

Στην πρόσκληση συμμετοχής στη δράση ανταποκρίθηκαν με μεγάλη προθυμία τοπικές επιχειρήσεις εστίασης οι οποίες σε σύντομο χρονικό διάστημα και με τη βοήθεια της Μονάδας τεκμηρίωσαν τη δράση τους ως επιχειρήσεις με φιλοσοφία zero waste και ανέπτυξαν συνταγές που εκπαιδεύουν το κοινό προς αυτή τη κατεύθυνση ή δημιουργούν νέες τάσεις, όπως αυτή που ο καθ. Γ. Λυμπεράτος σε συνεργασία με τη Χημ. Μηχ. Νάσια Μπάρκα ονόμασε για πρώτη φορά στην ελληνική «**ανωκύκλωση**» (**food upcycling**). Οι επιχειρηματίες που έφτιαξαν για την περίπτωση φαγητά με φιλοσοφία «χρησιμοποιώ όλα τα υλικά όσο περισσότερο και καλύτερα μπορώ», στηρίζουν το κοινωνικό παντοπωλείο και την έρευνα της Μονάδας του Δήμου, αλλά πλέον δημιουργούν και μια μοναδική στο είδος της συνέργεια με το Δήμο στον οποίο δραστηριοποιούνται.

Τη σημασία των συνεργειών που αναπτύχθηκαν τόνισε ο δήμαρχος Χαλανδρίου, σημειώνοντας χαρακτηριστικά: «Με το κλείσιμο του προγράμματος FoodRUs, ανοίγει, όπως φαίνεται μια μεγάλη συζήτηση στην πόλη, με την ενεργή συμμετοχή του κλάδου της εστίασης, όπου βλέπουμε ότι δραστηριοποιούνται νέοι άνθρωποι,



με έξυπνες ιδέες και αίσθημα εντοπιότητας, με αγάπη δλδ για την πόλη και τους ανθρώπους της. Ως διοίκηση έχουμε υποχρέωση να στηρίξουμε αυτή την προσπάθεια».

Ο ίδιος ευχαρίστησε επίσης όλους τους εργαζομένους στο Δήμο, μόνιμους και συμβασιούχους, στους Παιδικούς Σταθμούς, στο Κοινωνικό Παντοπωλείο, που με μεράκι και αλληλεγγύη στήριξαν τις δράσεις του ευρωπαϊκού προγράμματος FoodRUs.

Η εκδήλωση αξιοποιήθηκε επίσης ως ζωντανό εργαστήριο του προγράμματος Horizon ToNoWaste, διαμοιράζοντας ερωτηματολόγιο ανατροφοδότησης και αυτοαξιολόγησης

Μετά το πέρας των ομιλιών, οι παρευρισκόμενοι γεύστηκαν τα εδέσματα που είχαν ετοιμάσει οι σεφ του Χαλανδρίου, στη λογική της αξιοποίησης τροφικών υπολειμμάτων (zero waste cooking), συνοδεία μουσικής από το εξαιρετικό κουαρτέτο τζαζ της Φιλαρμονικής του Δήμου.

Διανεμήθηκε επίσης το φυλλάδιο «Μαγειρεύοντας έξυπνα σώζουμε τρόφιμα», που περιλαμβάνει τις συνταγές που παρασκευάστηκαν, αλλά και το δεκάλογο που δημιούργησε η Μονάδα Αποτροπής Απωλειών Τροφίμων, για τη μείωση των τροφικών αποβλήτων στο σπίτι. Τις επόμενες μέρες, το φυλλάδιο θα διανεμηθεί δωρεάν και σε άλλα νοικοκυριά του Χαλανδρίου.

Την εκδήλωση παρακολούθησαν, μεταξύ άλλων, η πρόεδρος του Δημοτικού Συμβουλίου Τάνια Καραγιάννη, οι αντιδήμαρχοι Χαλανδρίου, Δημήτρης Βασιλόπουλος, Κώστας Ευθυμίου, Αλέξης Μαυραγάνης, Χάρης Μαυρουδής, Χριστίνα Μαχαίρα, Ευθύμιος Κουράσης, Δημήτρης Χριστουλάκης, η επικεφαλής της δημοτικής παράταξης «Αγαπάμε το Χαλάνδρι» Κρίστη Αγαπητού, ο επικεφαλής της Δημοτικής Παράταξης «Χαλάνδρι στο Φως» Χάρης Ρώμας, η πρόεδρος της Δημοτικής Επιχείρησης ΦΛΥΑ ΑΕ Ιωάννα Αθανασάτου, ο διευθύνων σύμβουλος της ΦΛΥΑ Α.Ε. Κώστας Τσίγκος, οι καθηγητές Δημήτρης Δαμίγος (ΕΜΠ) και Κων/νος Αμπελιώτης (Χαροκόπειο), όπως και δημοτικοί σύμβουλοι της διοίκησης αλλά και της αντιπολίτευσης.

Οι σημαντικές διακρίσεις του FoodRUs

Τα ευρωπαϊκά προγράμματα FoodRUs, ToNoWaste και Food Connections αποτέλεσαν τη βάση αλλά και την αφετηρία για τη δημιουργία της Μονάδα Αποτροπής Απωλειών Τροφίμων και Δημιουργίας Τροφικών Αποβλήτων του Δήμου (Food Loss and Waste Prevention Unit), η οποία συγκεντρώνει πλέον σειρά διακρίσεων σε τοπικό και ευρωπαϊκό επίπεδο.

Η Μονάδα προκρίθηκε στους 10 φιναλίστ, στην κατηγορία «Προστασία του Κλίματος – Climate Protection», στα ευρωπαϊκά βραβεία **Καινοτομίας στην Πολιτική** και θα διεκδικήσει ένα βραβείο στην εκδήλωση της απονομής, που θα γίνει, στις 2 Μαΐου, στο Ναυτικό Μουσείο της Βαρκελώνης, στην Καταλονία.



Έχει ήδη βραβευθεί στα Bravo Awards 2023, στα Greek Green Awards 2023 και στα Ota Awards 2023.

Ο Δήμος Χαλανδρίου ευχαριστεί θερμά τους ιδιοκτήτες και σεφ των καταστημάτων εστίασης «Ψωμί & Αλάτι», «ALIO», «Butterfly All Day Bar Restaurant», «Παραδοσιακό Μαγειρείο Μεροφάι», «The Preppy Experience All Day Bar & More», «Ιορδάνης», «Bread BC», «Μπακαλοταβέρνα», «Enkelt Eatery Drinkery» και «Ζυθοποιία Αναστασίου», που με τις συνταγές τους και τις νοστιμιές που ετοίμασαν για την εκδήλωση διαδίδουν το μήνυμα του «zero waste» και του «save food».

Το πρόγραμμα FoodRUs ολοκληρώθηκε, η προσπάθεια όμως #σώζουμε_τρόφιμα στο Χαλάνδρι, συνεχίζεται με το ευρωπαϊκό πρόγραμμα [ToNoWaste](#).