



ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Στο Χαλάνδρι η τριήμερη Γενική Συνέλευση του ευρωπαϊκού προγράμματος ToNoWaste

Το Χαλάνδρι βρέθηκε για μια ακόμη φορά στο επίκεντρο των ευρωπαϊκών πολιτικών για την αποτροπή απωλειών τροφίμων, φιλοξενώντας την τριήμερη Γενική Συνέλευση του ευρωπαϊκού έργου Horizon ToNoWaste, με τη συμμετοχή **20 εταίρων από 7 ευρωπαϊκές χώρες**, όπου παρουσιάστηκαν αναλυτικά οι καλές πρακτικές των εταίρων τον τελευταίο ενάμισι χρόνο, αλλά και ο προγραμματισμός των επόμενων δράσεων, στη βάση της κοινής ευρωπαϊκής στρατηγικής κατά της σπατάλης τροφών.

Το συντονισμό της συνάντησης είχε ο καθηγητής **Γεράσιμος Λυμπεράτος**, επιστημονικός υπεύθυνος του έργου για την Ελλάδα και εντεταλμένος δημοτικός σύμβουλος Χαλανδρίου για θέματα κυκλικής οικονομίας.

Τους εταίρους καλωσόρισε στο Χαλάνδρι η αντιδήμαρχος Πολιτισμού **Χριστίνα Μαχαίρα**, ενώ στη συνεργασία του προγράμματος με τους παιδικούς σταθμούς αναφέρθηκε η εντεταλμένη για τους Βρεφονηπιακούς Σταθμούς δημοτική σύμβουλος **Ιωάννα Αθανασάτου**.

Την πρώτη μέρα της συνάντησης, από πλευράς Χαλανδρίου, η συνεργάτιδα της **Μονάδας Αποτροπής Απωλειών Τροφών και Δημιουργίας Τροφικών Αποβλήτων** κ. **Νάσια Μπάρκα** παρουσίασε τη δράση της Μονάδας σε συνεργασία με το «Μπορούμε» στις λαϊκές του Χαλανδρίου -αναδιανομή πλεονάσματος φρούτων και λαχανικών στις κοινωνικές δομές- για την οποία, σε συνεργασία με τις καθηγήτριες Maria Jesus Munoz Torres (συντονίστριας του προγράμματος) και Idoya Ferrero του Universidad Jaume I της Ισπανίας διενεργήθηκε ανάλυση βιωσιμότητας -περιβαλλοντική, κοινωνική και οικονομική αποτίμηση- με θετικά αποτελέσματα!

Τη δεύτερη μέρα, παρουσιάστηκαν οι δράσεις της Μονάδας του Δήμου Χαλανδρίου τον τελευταίο ενάμισι χρόνο. Αναφέρθηκε η ιδιαίτερα πλούσια δραστηριότητά της σε όλους τους τομείς, με ενημερωτικές καμπάνιες και εργαστήρια, δουλειά στα σχολεία και στους παιδικούς σταθμούς, καινοτόμες πρωτοβουλίες στην εστίαση και σε κάθε τομέα που αφορά το θέμα της πρόληψης δημιουργίας τροφικών αποβλήτων σε επίπεδο Δήμου. Επίσης έγιναν πολύ χρήσιμες συζητήσεις με τους άλλους εταίρους για τη συνέχιση και αναβάθμιση της συνεργασίας.

Η συνάντηση των εταίρων ολοκληρώθηκε με τη διενέργεια ενός τεχνικού workshop, με στόχο την ανάδειξη νέων σημαντικών κατευθύνσεων στη μάχη κατά της σπατάλης τροφών.

Στο πλαίσιο αυτό, ο αντιδήμαρχος Κοινωνικής Αλληλεγγύης κ. **Κώστας Ευθυμίου** και η συνεργάτιδα της Μονάδας κ. **Νέλλα Χριστοδούλου** παρουσίασαν τη δράση του Κοινωνικού Παντοπωλείου του Δήμου και ακολούθησε επίσκεψη στους χώρους της δομής.

Τέλος, οι συντονιστές του προγράμματος ξεναγήθηκαν από τη συνεργάτιδα επικοινωνίας του Δήμου κ. **Βάλια Χριστούλη** στις επιχειρήσεις BREAD BC και Ζυθοποιία Αναστασίου, όπου οι ιδιοκτήτες **Περικλής Βούρνης** και **Φώτης Αναστασίου** τους μίλησαν για τα προϊόντα της **ανωκύκλωσης** (ψωμί από βύνη και μπύρα από ψωμί).

Η ανωκύκλωση (upcycling) αποτελεί κορυφαίο επίτευγμα της Μονάδας Αποτροπής Απωλειών Τροφών και Δημιουργίας Τροφικών Αποβλήτων του Δήμου Χαλανδρίου, στο πλαίσιο των ευρωπαϊκών προγραμμάτων **FoodRUs**, **ToNoWaste** και **Food Connections**, που αφορά στην αξιοποίηση υποπροϊόντων της βιομηχανίας τροφίμων για την παραγωγή νέων και υψηλής θρεπτικής αξίας προϊόντων.

Πρωτοποριακή δράση σε επίπεδο αποτροπής απωλειών τροφίμων



Πέραν του πρωτοποριακού εγχειρήματος της ανωκύκλωσης, η Μονάδας Αποτροπής Απωλειών Τροφών και Δημιουργίας Τροφικών Αποβλήτων, η οποία συστάθηκε το 2022, έχει να παρουσιάσει σημαντικό έργο σε δύο κατευθύνσεις. Αφενός έχει πραγματοποιήσει σημαντικές μετρήσεις των τροφίμων που απορρίπτονται από τους Παιδικούς Σταθμούς, τα σχολεία, τα καταστήματα εστίασης και τα νοικοκυριά της πόλης, αφετέρου έχει ήδη υλοποιήσει σημαντικές δράσεις για την πρόληψη των απωλειών τροφίμων, όπως ευαισθητοποίηση των πολιτών με δράσεις μαγειρικής zero waste και με παραγωγή εντύπου που περιέχει συνταγές που αξιοποιούν τα τρόφιμα που έχουν ξεχαστεί στο ψυγείο ή την κουζίνα μας. Για τη βέλτιστη αξιοποίηση του αναπόφευκτου πλεονάσματος τροφών που δημιουργείται στην αλυσίδα τροφών σημαντική είναι η αναδιανομή τροφίμων πριν φτάσουν στην ημερομηνία λήξης τους μέσα από τη σύνδεση του Κοινωνικού Παντοπωλείου με καταστήματα και φορείς.