

## ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

### Σεμινάριο για την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων

Το Σάββατο 18 Μαΐου 2019, ο Δήμος Ηρακλείου και το Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Κρήτης/Ελληνικό Μεσογειακό Πανεπιστήμιο (ΤΕΙ Κρήτης/ΕΛΜΕΠΑ) φιλοξένησαν το πρώτο από ένα κύκλο 30 βιωματικών-συμμετοχικών σεμιναρίων με θέμα την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων. Τα σεμινάρια, που έχουν τίτλο «FoodSaveShare: Πώς να μην πάει τίποτα χαμένο!», διοργανώνονται στο πλαίσιο της εκστρατείας ενημέρωσης για την Κυκλική Οικονομία και συγκεκριμένα για την επαναχρησιμοποίηση απορριμμάτων, καθώς και την πρόληψη δημιουργίας αποβλήτων τροφίμων που αποτελούν τους πυλώνες της δράσης «FoodSaveShare», του έργου A2UFood «Αποφευκτέα και Μη Τροφικά Υπολείμματα: Μια Ολιστική Προσέγγιση Διαχείρισης για Αστικές Περιοχές».

Στη διάρκεια του 4ωρου σεμιναρίου 18 εκπαιδευτικοί πρωτοβάθμιας και δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης σχολείων του Δήμου Ηρακλείου, είχαν την ευκαιρία να γνωρίσουν και να συνομιλήσουν με ειδικούς σε θέματα μείωσης της σπατάλης τροφίμων, καθώς και να ενημερωθούν για τις κοινωνικές, περιβαλλοντικές και οικονομικές επιπτώσεις των υπολειμμάτων τροφίμων. Μέσα από μια σειρά συμμετοχικών δραστηριοτήτων, οι συμμετέχοντες έλαβαν χρήσιμες πληροφορίες για τη μείωση των τροφίμων που πετάγονται στην καθημερινότητά τους, αλλά και υλικό που μπορούν να ενσωματώσουν στη διδασκαλία τους, ώστε να μεταδώσουν αυτή τη γνώση στους μαθητές των σχολείων. Τελικός, στόχος του συγκεκριμένου σεμιναρίου ήταν οι συμμετέχοντες εκπαιδευτικοί να αποκτήσουν εφόδια που θα τους βοηθήσουν να λειτουργήσουν ως πολλαπλασιαστές της έννοιας της Κυκλικής Οικονομίας μέσα από τα ειδικά σχεδιασμένα Σχολικά Προγράμματα Σπουδών, το επόμενο σχολικό έτος 2019-2020.

Το σεμινάριο πραγματοποιήθηκε στο χώρο του Κέντρου Εκπαίδευσης και Πολιτισμού «ΔΗΜΟΣΚΟΠΙΟ» του Δήμου Ηρακλείου και μεταξύ άλλων έλαβαν χώρα συμμετοχικά εργαστήρια όπως:

- «Η τρίλιζα της υπερβολής και της σπατάλης»,
- «Ποιος τρώει τι;»
- «Βρες το άλλο της μισό»
- «Μετράνε μέρες»
- «Δεν είναι για πέταμα κι ας μην τα τρώω»
- «Ιστορίες μέσα από το ψυγείο»

Το σεμινάριο προλόγισαν και συμμετείχαν ενεργά η κα Ρένια Δρόσου, Διευθύντρια Προγραμματισμού, Οργάνωσης και Πληροφορικής και Συντονίστρια του έργου για τον Δήμο



Ηράκλειου (Κύρια Αστική Αρχή του έργου), ο κ. Χάρης Μαμουλάκης, Αντιδήμαρχος Καθαριότητας & Ανακύκλωσης Δήμου Ηρακλείου και πρόεδρος του Ενιαίου Συνδέσμου Διαχείρισης Απορριμμάτων Κρήτης (ΕΣΔΑΚ, εταίρος του έργου) και ο Δρ. Ιωάννης Δαλιακόπουλος, ερευνητής στο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Κρήτης/Ελληνικό Μεσογειακό Πανεπιστήμιο (ΤΕΙ Κρήτης/ΕΛΜΕΠΑ, εταίρος του έργου).

. Εκπαιδευτές ήταν οι κ. Θάνος Ιωάννου, (Υπεύθυνος Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Διεύθυνσης Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης Δ' Αθήνας) και ο κ. Μιχάλης Φωτιάδης (Μέλος Παιδαγωγικής Ομάδας Κέντρου Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Αργυρούπολης).

Το έργο A2UFood στοχεύει σε ένα ολιστικό σύστημα διαχείρισης των υπολειμμάτων τροφίμων, που σήμερα καταλήγουν αναξιποίητα σε χώρους υγειονομικής ταφής. Στο προτεινόμενο σύστημα περιλαμβάνονται όλες οι πτυχές της φιλοσοφίας «Μείωσε-Επαναχρησιμοποίησε-Ανακύκλωσε», δηλαδή η συνολική μείωση των υπολειμμάτων τροφίμων και η αξιοποίηση τόσο του μέρους που μπορεί να αποφευχθεί (π.χ. λήγει σύντομα, αλλά μπορεί να καταναλωθεί με ασφάλεια), όσο και του αναπόφευκτου μέρους (π.χ. φλούδες). Έτσι, μέσα από τη διατήρηση των φυσικών πόρων, τη στήριξη του κοινωνικού συνόλου, καθώς και τη δημιουργία νέων αλυσίδων αξιών, το A2UFood επιδιώκει την εφαρμογή της Κυκλικής Οικονομίας στην πράξη.

Το A2UFood εκτελείται στον Δήμο Ηρακλείου (Κύρια Αστική Αρχή) με εταίρους τον Ενιαίο Σύνδεσμο Διαχείρισης Απορριμμάτων Κρήτης (ΕΣΔΑΚ), το Πανεπιστήμιο Κρήτης, το Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Κρήτης/Ελληνικό Μεσογειακό Πανεπιστήμιο, το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, την ENVIROPLAN A.E. και το Πανεπιστήμιο της Στουτγάρδης. Ο συνολικός προϋπολογισμός του A2UFood ανέρχεται σε 3.877.948,75 € και συγχρηματοδοτείται από την Πρωτοβουλία Αστικών Καινοτόμων Δράσεων (UIA) μέσω του Ευρωπαϊκού Ταμείου Περιφερειακής Ανάπτυξης (ΕΤΠΑ).

Οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να δηλώσουν ενδιαφέρον για τη συμμετοχή τους σε ένα από τα επόμενα σεμινάρια FoodSaveShare που στοχεύουν τόσο σε επαγγελματίες και ενδιαφερόμενους φορείς της εκπαίδευσης, του επισιτισμού, της φιλοξενίας και του τουρισμού, της χονδρικής και λιανικής πώλησης τροφίμων, της δημόσιας διοίκησης όσο και στο ευρύ κοινό, μέσω της ιστοσελίδας [www.foodsaveshare.gr](http://www.foodsaveshare.gr)

