

Νέο σεμινάριο για την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων «FoodSaveShare» στα πλαίσια του έργου UIA A2UFOOD

Το Σάββατο 2 Νοεμβρίου 2019, ο Δήμος Ηρακλείου και το Ελληνικό Μεσογειακό Πανεπιστήμιο (ΕΛΜΕΠΑ) πραγματοποίησαν σε συνεργασία με την Περιφερειακή Διεύθυνση Εκπαίδευσης Κρήτης βιωματικό-συμμετοχικό σεμινάριο 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 περιλαμβάνουν ένα κύκλο από 30 συνολικά σεμινάρια. Συγκεκριμένα πραγματοποιούνται στα πλαίσια του έργου A2UFood «Αποφευκτέα και Μη Τροφικά Υπολείμματα: Μια Ολιστική Προσέγγιση Διαχείρισης για Αστικές Περιοχές» στο οποίο ο Δήμος Ηρακλείου είναι Επικεφαλής Εταίρος (Κύρια Αστική Αρχή) και εστιάζουν στην πρόληψη δημιουργίας αποβλήτων τροφίμων».

Το σεμινάριο προλόγισε ο Αντιδήμαρχος Αναπτυξιακού Προγραμματισμού, Μετασχηματισμού και Ανάπτυξης της Υπαίθρου του Δήμου Ηρακλείου, κος Γιώργος Σισαμάκης. Η κυρία Ζαχαρένια Δρόσου Διευθύντρια Προγραμματισμού, Οργάνωσης και Πληροφορικής του Δήμου Ηρακλείου και Συντονίστρια του Έργου, παρουσίασε το Ευρωπαϊκό Έργο A2UFOOD. Από το ΕΛΜΕΠΑ με επιστημονικά υπεύθυνο τον Αντιπρύτανη του ιδρύματος Καθ. Θρασύβουλο Μανιό, οι ερευνητές Δρ. Ιωάννης Δαλιακόπουλος και Νίκος Παπαστεφανάκης, ως εκπαιδευτές στο Βιωματικό Σεμινάριο - Workshop, παρουσίασαν το εκπαιδευτικό υλικό του σεμιναρίου/εργαστηρίου.

Στη διάρκεια του σεμιναρίου εκπαιδευτικοί πρωτοβάθμιας και δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης σχολείων του Δήμου Ηρακλείου, είχαν την ευκαιρία να ενημερωθούν για τις κοινωνικές, περιβαλλοντικές και οικονομικές επιπτώσεις της σπατάλης τροφίμων, αλλά και για πρακτικές μεθόδους μείωσης των υπολειμμάτων τροφίμων. Παράλληλα μέσα από μια σειρά συμμετοχικών δραστηριοτήτων, παρουσιάστηκε το εκπαιδευτικό 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, του τρέχοντος σχολικού έτους 2019-2020.

Το έργο A2UFood στοχεύει σε ένα ολιστικό σύστημα διαχείρισης των υπολειμμάτων τροφίμων, που σήμερα καταλήγουν αναξιοποίητα 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 Ελληνικό Μεσογειακό Πανεπιστήμιο, το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, την ENVIROPLAN

Α.Ε. 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

Για περισσότερες πληροφορίες για το Πρόγραμμα μπορείτε να επισκεφθείτε την ιστοσελίδα www.a2ufood.gr