



Γεωργία Πριτσιούλη
2^ο Γυμνάσιο Γέρακα

ΙΟΥΝΙΟΣ 2018

Έναυσμα για την μελέτη του προβλήματος:

Πείνα –Μειωμένη πρόσβαση στην τροφή

VS

Περίσσειμα και Σπατάλη τροφής

Ερωτήματα που τέθηκαν:

1

- Ποιες οι αιτίες

2

- Ποιες οι επιπτώσεις σε εθνικό, ευρωπαϊκό, παγκόσμιο επίπεδο

3

- Πως μπορεί να αντιμετωπιστεί το πρόβλημα

***Τα
δεδομένα....***



Σε ετήσια βάση σπαταλώνται

- Στην Ε.Ε:

88 εκ. τόνοι τροφίμων

- Σε παγκόσμιο επίπεδο:

1,3 δις τόνοι τροφίμων



Την ίδια στιγμή:

1 εκατομμύριο άνθρωποι

Δεν έχουν πρόσβαση σε
τροφή καθημερινά !!!



Σε παγκόσμιο επίπεδο

το $\frac{1}{4}$ της παραγόμενης
τροφής πετιέται ...

...πριν ακόμα καταναλωθεί

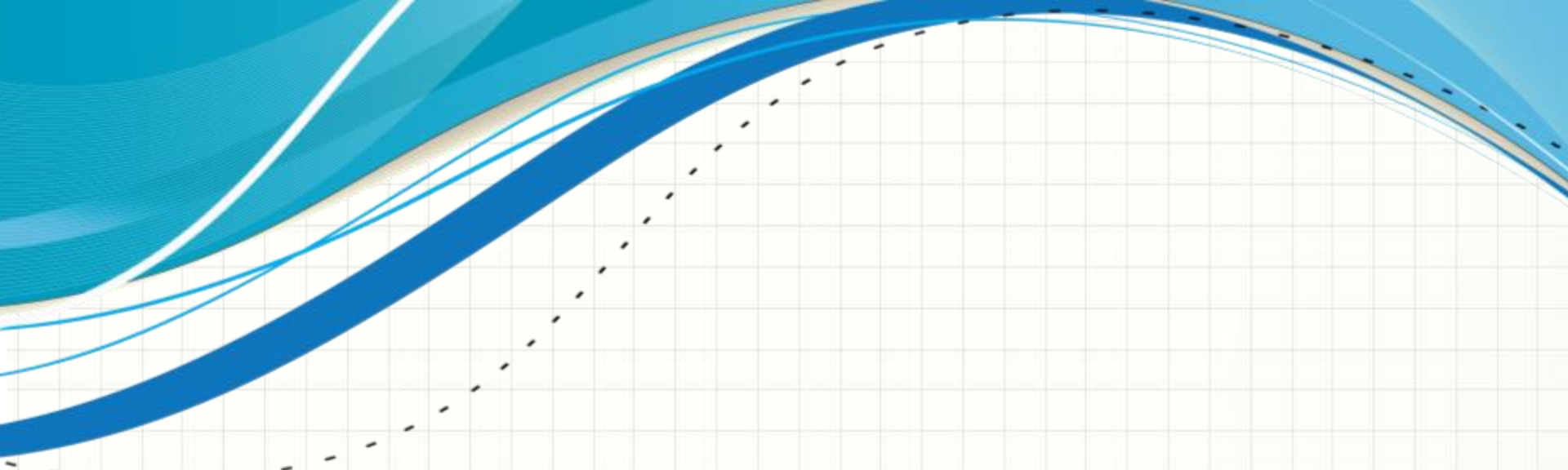


Ταυτόχρονα

το 13% του παγκόσμιου πληθυσμού

υποφέρει από

υποσιτισμό



ΟΙ ΑΙΤΙΕΣ...

Βασικοί τομείς σπατάλης τροφής

Οι φάρμες

Η μεταποίηση

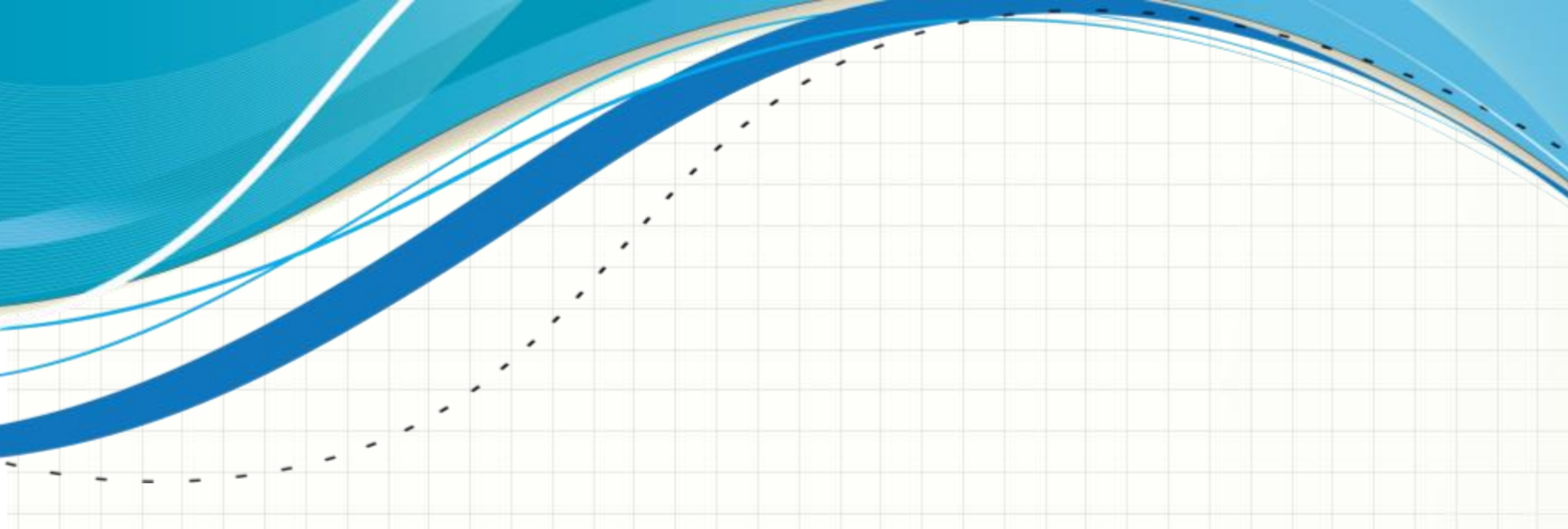
Οι χώροι εστίασης

Βασικοί τομείς δημιουργίας απορριμάτων τροφίμων στην Ε.Ε.

53% τα νοικοκυριά

19% η μεταποίηση

38% άλλοι ..

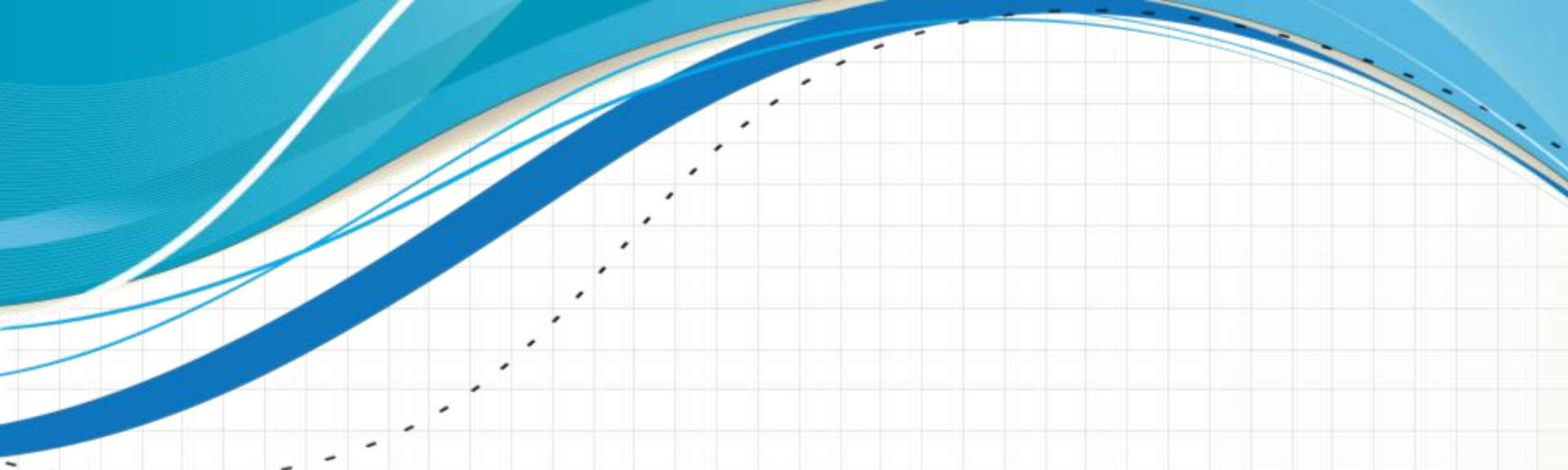


ΕΙΔΙΚΌΤΕΡΑ:

- 
- Στις πρακτικές παραγωγής
 - Στα πρότυπα ποιότητας
 - Στη μη συγκομιδή
 - Στην υπερπαραγωγή
 - Στον ανεπαρκή προγραμματισμό
 - Στις τεχνικές συγκομιδής

- 
- Στις συνθήκες αποθήκευσης
 - Στην μεταφορά ιδιαίτερα των νωπών προϊόντων
 - Στην «διαστρεβλωμένη ευημερία των νοικοκυριών»
 - Στην ανάπτυξη του τομέα των εστιατορίων και της τροφοδοσίας
 - Στον κακό σχεδιασμό των αγορών των νοικοκυριών

- 
- Στην απόρριψη τροφίμων λόγω σύγχυσης με τις ημερομηνίες
 - Στις υπερβολικές μερίδες που δεν καταναλώνονται
 - Στις καταναλωτικές συνήθειες (προμήθειες για μεγάλες χρονικές περιόδους)
 - Στο μέγεθος της συσκευασίας
 - Στις μαζικές προσφορές



Το ενεργειακό κόστος και τα απορρίμματα τροφίμων



Απώλειες στο
οικογενειακό εισόδημα

Υπερθέρμανση του
πλανήτη

Μόλυνση του
περιβάλλοντος

Παραδείγματα (FAO)

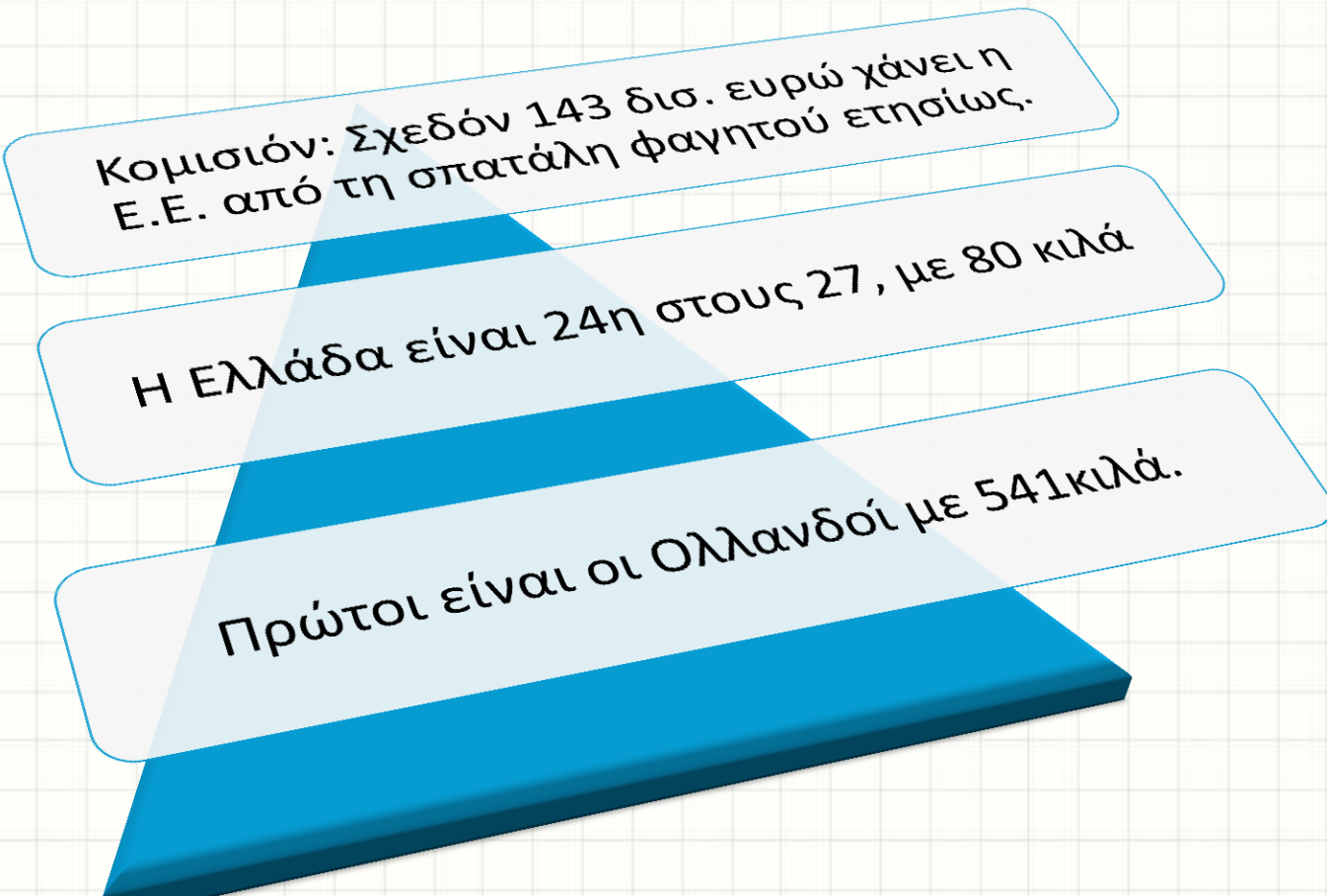
Για την
παραγωγή
ενός κιλού
βοδινού
κρέατος
καταναλώνον
ται έως και 10
τόνοι νερού

Για την
παραγωγή
ενός κιλού
τροφής
εκλύονται
στην
ατμόσφαιρα
κατά μέσον
όρο 4,5 κιλά
CO₂

Το φαγητό που
παράγεται αλλά δεν
καταναλώνεται
απαιτεί για την
παραγωγή του μια
ποσότητα νερού «ίση
με την ετήσια ροή
του ποταμού Βόλγα
στη Ρωσία» και
ευθύνεται για
«επιπλέον 3,3
δισεκατομμύρια
τόνους αερίων του
θερμοκηπίου στην
ατμόσφαιρα του
πλανήτη

Επιδείνωση
φαινομένου
λόγω
απελευθέρωσης
μεθανίου από
τα τρόφιμα
που σαπίζουν
στις
χωματερές

Στο σύνολο απορριμμάτων τροφίμων ανά άτομο (σε κιλά)



Κομισιόν: Σχεδόν 143 δισ. ευρώ χάνει η
Ε.Ε. από τη σπατάλη φαγητού ετησίως.

Η Ελλάδα είναι 24η στους 27, με 80 κιλά

Πρώτοι είναι οι Ολλανδοί με 541κιλά.

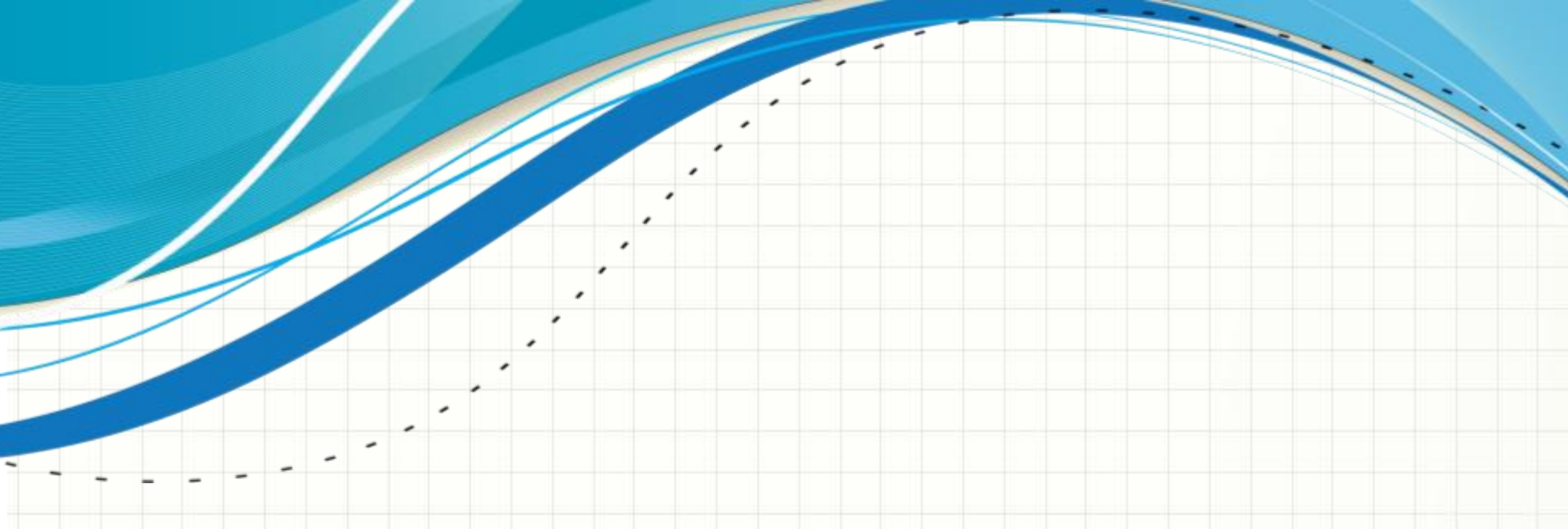
Στην Ελλάδα: (WWF)



Το 27% των Ελλήνων σπαταλάει φαγητό τουλάχιστον 1-2 φορές τον μήνα,

Οι νέοι από 18-34 ετών πετάνε τη μεγαλύτερη ποσότητα

Οι ηλικίες άνω των 55 πετούν ελάχιστα τρόφιμα



ΜΕΤΡΑ ΔΡΑΣΗΣ

*Η Έκθεση της ευρωβουλής
προτείνει:*

μέτρα για την 50%
μείωση των
απορριμμάτων των
τροφίμων στην ΕΕ μέχρι
το 2030

Το σχέδιο δράσης της Κομισιόν περιλαμβάνει:

- την ανάπτυξη μεθοδολογίας για το μέτρημα της σπατάλης,
- μία ευρωπαϊκή πλατφόρμα για τις απώλειες του φαγητού,
- τη διευκόλυνση της δωρεάς τροφίμων
- τη βελτίωση της σήμανσης της ημερομηνίας



Η Επιτροπή προτείνει μια νέα νομοθεσία η οποία θα ζητεί από τα κράτη-μέλη να παρακολουθούν τα επίπεδα των αποβλήτων τροφίμων σε κάθε στάδιο της αλυσίδας εφοδιασμού τους και να υποβάλουν σχετική έκθεση

Saving Food Project Partners



imec

Hungarian
Food Bank
Association



FILAB
Future Internet LivingLab

- ViLabs, Greece (Project Coordinator) vilabs.eu
- Boroume, Greece boroume.gr
- Hungarian Foodbank Association, Hungary
<http://www.elelmiszerbank.hu/>
- Future Internet Living Lab Association, Hungary
<http://filab.hu/eng/>
- Feedback, United Kingdom
<http://feedbackglobal.org/>
- imec, Belgium <https://www.imec-int.com/en/livinglabs>

Δράση ΜΚΟ

Λειτουργούν ξεχωριστά η καθεμιά σε εθνικό επίπεδο αλλά και ως partners συμβάλλοντας η καθε μια με τον δικό της τρόπο αλλά και συλλογικά στην μείωση της σπατάλης τροφής και την αξιοποίηση των περισσευμάτων με κάθε θεμιτό τρόπο και με βάση τους κανόνες της ΕΕ



Τι κάναμε εμείς;

1.Ενημέρωση των μαθητών μας

- Δημιουργία παρουσίασης και μικρά εκπαιδευτικά video που αποτέλεσαν την πρώτη επαφή τους με το πρόβλημα της σπατάλης της τροφής.

2. Ομιλία της κ. Κόλλια εθελόντριας της ΜΚΟ «ΜΠΟΡΟΥΜΕ - καμία μερίδα φαγητού χαμένη»

- μας μίλησε...
 - για την σπατάλη τροφής και
 - για την δράση του «ΜΠΟΡΟΥΜΕ»

Ομιλία κ. Κόλλια εθελόντριας ΜΚΟ ΜΠΟΡΟΥΜΕ



3. Υλοποίηση του εργαστήριου "Save food» της WWF

- Η κ. Σβορώνου κατά την υλοποίηση του εργαστηρίου «save Food» της WWF κατά της σπατάλης τροφίμων, με μοναδικό τρόπο, συνέδεσε τη σπατάλη τροφής με το οικολογικό μας αποτύπωμα και τις συνέπειες στο περιβάλλον

Εργαστήριο “save Food”



Εργαστήριο “save Food”



Εργαστήριο “save Food”



4. Δημιουργία ερωτηματολογίου

- Απευθυνόταν στις οικογένειες των παιδιών της Α΄ τάξης

Ερωτηματολόγιο – Σπατάλη τροφίμων

- Τα συμπεράσματα στα οποία καταλήξαμε είναι τα εξής:

Συμπεράσματα Ερωτηματολογίου

Υλοποίηση εργαστηρίου αναχρησιμοποίησης τροφής

- Χρησιμοποιήσαμε τρόφιμα που περίσσεψαν από την προηγούμενη ημέρα.

Φτιάξαμε...

- μια σαλάτα με κοτόπουλο και κρουτόν,
- μια τάρτα μπρόκολου και
- τρουφάκια με κέικ που περίσσεψε.

Υλοποίηση εργαστηρίου επαναχρησιμοποίησης τροφής

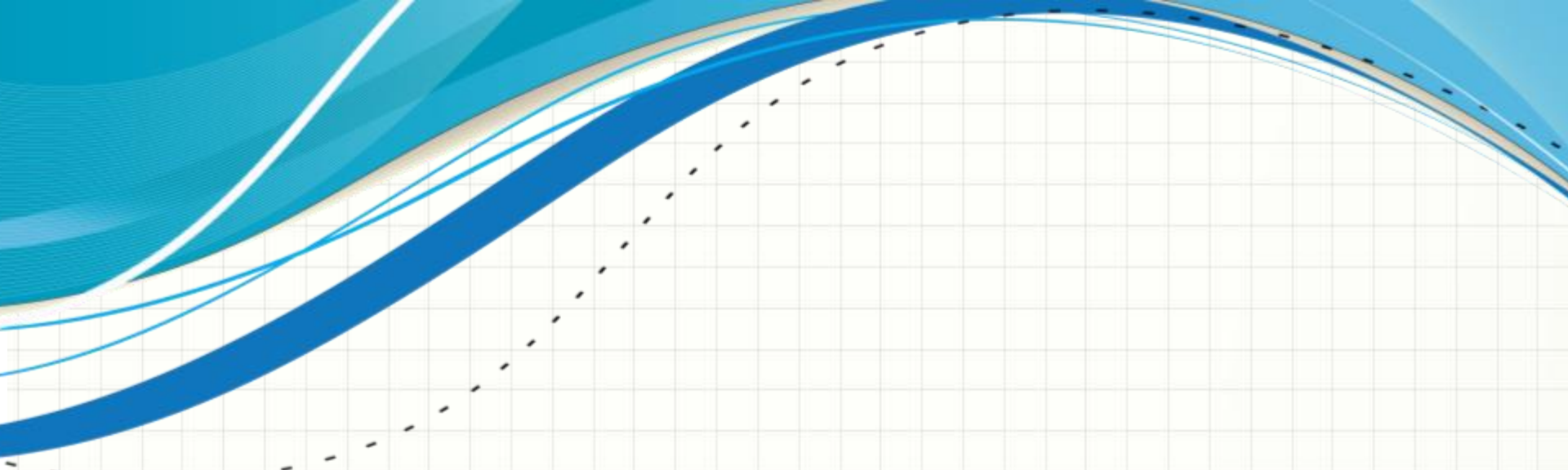


Δημιουργία leaflet

- Leaflet
- Εύρεση συνταγών από το διαδίκτυο στις οποίες ως πρώτη ύλη υπάρχουν επαναχρησιμοποιούμενα υλικά και με τις οποίες φτιάξαμε ένα leaflet χρησιμοποιώντας το εργαλείο web 2 issuu.

Δημιουργία κουιζ

- Δημιουργία κουιζ στο kahoot μέσω του οποίου, και με ευχάριστο τρόπο, τα παιδιά ανακάλυψαν πολλές από τις πληροφορίες τις οποίες ήδη γνώριζαν
- Κουίζ-Kahoot



Σας Ευχαριστούμε