

Γιατί ξεκίνησε η εκστρατεία ενημέρωσης “Food Save Share”;

Το μεγαλύτερο μέρος των υπολειμμάτων τροφίμων που καταλήγει στον κάδο απορριμμάτων προκύπτει από άσκοπες αγορές, το μαγειρέμα μεγαλύτερης ποσότητας από όση είναι αναγκαία και το σερβίρισμα υπερβολικά μεγάλων μερίδων. Η εκστρατεία ενημέρωσης του έργου **A2UFood** έχει σκοπό να σου προσφέρει γνώσεις και μηνύματα, που θα σε βοηθήσουν να μειώσεις το φαγητό που πετάς!

Η εκστρατεία ενημέρωσης “Food Save Share” περιλαμβάνει:

- Ενημέρωση και ευαισθητοποίηση των πολιτών.
- Επιμορφωτικά εργαστήρια και σεμινάρια, ανοικτά σε όλους, με θέμα τη μείωση των τροφικών υπολειμμάτων.
- Δημιουργία και προώθηση μίας εφαρμογής (app) για κινητά τηλέφωνα, η οποία θα διευκολύνει τη διαχείριση των τροφίμων κάθε νοικοκυριού.
- Εγκατάσταση ειδικού λογισμικού σε ξενοδοχεία, για την καλύτερη διαχείριση των τροφίμων.



ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ
Ευρωπαϊκό Ταμείο
Περιφερειακής Ανάπτυξης



Το έργο συγχρηματοδοτείται από την Πρωτοβουλία Αστικών Καινοτόμων Δράσεων της ΕΕ με κωδικό UIA02-115, μέσω ΕΤΠΑ

Το έργο A2UFood υλοποιείται στο Δήμο Ηρακλείου Κρήτης, με σκοπό την ανάπτυξη ενός καινοτόμου και ολοκληρωμένου προγράμματος διαχείρισης υπολειμμάτων τροφίμων.

Χρονική διάρκεια του έργου:
Μάρτιος 2018 - Φεβρουάριος 2021

Κύρια Αστική Αρχή:



Δήμος Ηρακλείου

Οι εταίροι του έργου:



Ενιαίος Σύνδεσμος
Διαχείρισης Απορριμμάτων
Κρήτης (ΕΣΔΑΚ)



Πανεπιστήμιο Κρήτης



Τεχνολογικό
Εκπαιδευτικό Ίδρυμα
Κρήτης (ΤΕΙ Κρήτης)



Χαροκόπειο
Πανεπιστήμιο



ENVIROPLAN S.A.



Πανεπιστήμιο
Στουτγάρδης

Το παρόν φυλλάδιο έχει εκτυπωθεί σε ανακυκλώσιμο χαρτί

Μείνετε ενημερωμένοι, πληκτρολογώντας

www.foodsaveshare.gr

www.a2ufood.gr

ή ακολουθώντας μας στα social media:



A2UFood Heraklion



@A2uFood



info@foodsaveshare.gr



FoodSaveShare



foodsaveshare

Διευθύνουσα υπηρεσία: Δ/ση Καθαριότητας και Ανακύκλωσης Δήμου Ηρακλείου

Υπ. έργου: Μανόλης Σκαρβελάκης, τηλ. 2813409631

Συντονισμός: Δ/ντρια Προγραμματισμού, Οργάνωσης και Πληροφορικής,

Ζαχαρένια Δρόσου, τηλ. 2813409178



ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΙΣ ΦΑΓΗΤΟ ΝΑ ΠΑΕΙ ΧΑΜΕΝΟ



Γιατί να μειώσεις τα τρόφιμα που πετάς;

- Εξοικονομείς χρήματα και φυσικούς πόρους.
- Συμβάλεις στη μείωση των εκπομπών των αερίων που επιδεινώνουν το Φαινόμενο του Θερμοκηπίου.
- Συνεισφέρεις στη μείωση του κόστους διαχείρισης αποβλήτων.
- Βοηθάς στην αντιμετώπιση ενός μεγάλου περιβαλλοντικού, κοινωνικού και ηθικού ζητήματος: της σπατάλης τροφίμων.

ΕΝΟΧΛΗΤΙΚΕΣ ΑΛΗΘΕΙΕΣ:

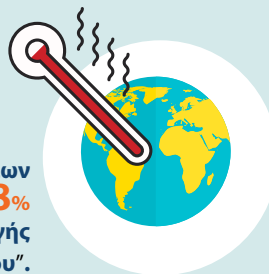


Τα ελληνικά νοικοκυριά ευθύνονται για το **53%** των τροφίμων που πετάγονται, ενώ οι υπηρεσίες εστίασης για το **12%**.

Τα υπολείμματα τροφίμων ευθύνονται για το **8%** της ετήσιας παραγωγής "Αερίων του Θερμοκηπίου".



Στην ΕΕ το **20%** των τροφίμων που παράγεται πετιέται.



Εφαρμογή "FoodSaveShare"

Η εφαρμογή "FoodSaveShare" αναπτύχθηκε για να σε βοηθήσει να διαχειριστείς, με τον καλύτερο δυνατό τρόπο, τα τρόφιμα που προμηθεύεσαι για το σπίτι.



Πιο αναλυτικά:

Δημιουργεί και αποθηκεύει μία λίστα με τα τρόφιμα που προμηθεύτηκες από το supermarket* (μέσω της κάρτας επιβράβευσης αγορών).

Παρέχει συμβουλές για καλύτερη αποθήκευση των τροφίμων.

Προσφέρει ενημερώσεις σχετικά με τα τρόφιμα που πρόκειται να λήξουν άμεσα.

Προτείνει συνταγές για την καλύτερη αξιοποίηση των τροφίμων.

* Η λίστα ενημερώνεται μέσω της σύνδεσης της εφαρμογής με την κάρτα επιβράβευσης αγορών σε συνεργαζόμενη αλυσίδα supermarket.

Εργαστήρια - σεμινάρια

Τριάντα σεμινάρια και επιμορφωτικά εργαστήρια, με θέμα την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων θα πραγματοποιηθούν στον Δήμο Ηρακλείου, στο πλαίσιο υλοποίησης του έργου **A2UFood**.

Στη διάρκεια των σεμιναρίων θα έχεις την ευκαιρία να γνωρίσεις και να συνομιλήσεις με ειδικούς σε θέματα εξοικονόμησης τροφίμων, καθώς και να ενημερωθείς για τις κοινωνικές, περιβαλλοντικές και οικονομικές επιπτώσεις των τροφικών υπολειμμάτων.

Επιπλέον, στα εργαστήρια θα λάβεις πληροφορίες για τις δράσεις που μπορείς να ενσωματώσεις στην καθημερινότητά σου, ώστε να μειώσεις τις τροφές που πετάς, αλλά και για τους τρόπους που θα μεταδώσεις όσα έμαθες στο οικογενειακό, φιλικό και εργασιακό σου περιβάλλον.

Δήλωσε ενδιαφέρον συμμετοχής, μέσω της φόρμας επικοινωνίας της ιστοσελίδας www.foodsaveshare.gr

Τι μπορείς να κάνεις:

Φρόντισε να προμηθεύεσαι μόνο τα τρόφιμα που ξέρεις ότι θα καταναλώσεις.

Φτιάχνε λίστα με όσα χρειάζεσαι πριν βγεις για ψώνια.

Αποθήκευσε με τον ενδεικνυόμενο τρόπο τα τρόφιμα ώστε να συντηρούνται για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

Έλεγξε σε τακτά χρονικά διαστήματα την ημερομηνία λήξης των τροφών που έχεις αποθηκεύσει.

Προσπάθησε να επιλέγεις συνταγές που αξιοποιούν τα υλικά που έχεις στο ντουλάπι ή στο ψυγείο σου.

Προετοίμασε το γεύμα σου παράγοντας όσο το δυνατόν λιγότερα υπολείμματα.

Σέρβιρε κανονικές μερίδες στα πιάτα και αν χρειαστεί επανάλαβε.

Ενημερώσου για εναλλακτικές τεχνικές συντήρησης τροφίμων (με άλμη ή ξίδι, κατάψυξη νωπών λαχανικών κ.ά.).

Επίλεξε τρόφιμα καλής θρεπτικής αξίας και όχι απαραίτητα καλοσχηματισμένα (π.χ. λαχανικά με ασυνήθιστο σχήμα).

Δες προσεκτικά τη σήμανση της ημερομηνίας: άλλο «ανάλωση κατά προτίμηση πριν από ...» (αυτά τα τρόφιμα μπορούν να καταναλωθούν με ασφάλεια και μετά την αναγραφόμενη ημερομηνία) και άλλο "ανάλωση έως".

Διατήρησε το ψυγείο σου σε καλή κατάσταση.

