



Co-funded by
the European Union



SSPICE IT!

Sustainability Skills Program for International Catering
operators and Entrepreneurs through Integrated Training

SSPICE IT! - Πρόγραμμα δεξιοτήτων βιωσιμότητας για διεθνείς επιχειρήσεις εστίασης και επιχειρηματίες μέσω ολοκληρωμένης κατάρτισης

Το έργο SSPICE IT! συγχρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+.

Το περιεχόμενο της παρούσας δημοσίευσης αντικατοπτρίζει μόνο την άποψη της κοινοπραξίας SSPICE IT και η Επιτροπή δεν ευθύνεται για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχει.

Υποενότητα 13: Δημιουργία δικτύου με τοπικούς παραγωγούς

ΘΕΜΑΤΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ	Πώς να δημιουργήσετε μια βιώσιμη αλυσίδα εφοδιασμού
ΥΠΟΠΕΡΙΟΧΗ ΑΝΑΦΟΡΑΣ	Βιώσιμα τρόφιμα
ΩΡΕΣ	4
ΜΑΘΗΣΙΑΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ	
1. Να κατανοήσουν οι εκπαιδευόμενοι τις διάφορες συνιστώσες της βιωσιμότητας σε σχέση με τα συστήματα παραγωγής και να είναι σε θέση να εντοπίζουν τους βιώσιμους παραγωγούς. 2. Να είστε σε θέση να δημιουργήσετε ένα δίκτυο με τοπικούς παραγωγούς, για να δημιουργήσετε μια βιώσιμη αλυσίδα εφοδιασμού.	
ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	
Θεωρητικό πλαίσιο	Πρακτική
✓ Κύριες επιπτώσεις του συστήματος τροφίμων στο περιβάλλον ✓ Επιλογή πιο βιώσιμων συστημάτων παραγωγής και τροφίμων ✓ Δημιουργία δικτύων τοπικών παραγωγών	✓ Πώς να αξιολογήσετε τη βιωσιμότητα ενός συστήματος παραγωγής ✓ Πώς να μειώσετε την κατανάλωση νερού ✓ Πώς να αξιολογείτε τον αντίκτυπο των τροφίμων στο περιβάλλον και να επιλέγετε βιώσιμους προμηθευτές ✓ Πώς να δημιουργήσετε ένα δίκτυο τοπικών παραγωγών

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑ 13: ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΔΙΚΤΥΟΥ ΜΕ ΤΟΠΙΚΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ	4
1. Πλεονεκτήματα των τοπικών αλυσίδων διανομής τροφίμων	4
2. Προκλήσεις στην τοπική διανομή τροφίμων	6
3. Πώς να δημιουργήσετε αλυσίδες διανομής με τοπικούς παραγωγούς.....	7
Άσκηση: Ανάλυση της βιωσιμότητας των τοπικών παραγωγών σας	9
ΜΕΛΕΤΗ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ	10
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ.....	12
1. Γλωσσάριο	12
2. Ευχαριστίες	12
3. Βιβλιογραφία.....	13

ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑ 13: Δημιουργία δικτύου με τοπικούς παραγωγούς

Για να μειώσουμε τον περιβαλλοντικό αντίκτυπο της μη συνειδητής κατανάλωσης, εκτός από την επιλογή βιώσιμων τροφίμων (όπως εξηγήθηκε στο κεφάλαιο 2), θα πρέπει να προτιμάμε τοπικά προϊόντα, σίγουρα φρέσκα, που δεν θα πρέπει να έχουν διανύσει εκατοντάδες χιλιόμετρα για να καταλήξουν στο πιάτο μας, που πωλούνται από τον αγρότη που τα καλλιεργεί στο κομμάτι γης του στην περιοχή μας.

Οι τοπικές αλυσίδες διανομής τροφίμων διαδραματίζουν καθοριστικό ρόλο στη σύνδεση των γεωργών και των παραγωγών με τους καταναλωτές της ίδιας περιοχής, προσφέροντας πολλά πλεονεκτήματα που εκτείνονται πέρα από την απλή πράξη της αγοράς και της πώλησης. Τα πλεονεκτήματα αυτά κυμαίνονται από περιβαλλοντικά οφέλη έως κοινωνικοοικονομικά ζητήματα, προωθώντας μια βαθύτερη σύνδεση μεταξύ των ανθρώπων, των τροφίμων και της γης.

Σε αυτή τη διερεύνηση των τοπικών αλυσίδων διανομής τροφίμων, θα εμβαθύνουμε στα ποικίλα πλεονεκτήματα που προσφέρουν, όπως η μείωση του αποτυπώματος άνθρακα, η βελτίωση της ποιότητας των τροφίμων και η στήριξη των τοπικών οικονομιών. Θα ασχοληθούμε επίσης με τις προκλήσεις που προκύπτουν κατά τη δημιουργία και τη διατήρηση τέτοιων συστημάτων, όπως οι υλικοτεχνικές πολυπλοκότητες, οι περιορισμοί κλίμακας και ο ανταγωνισμός με τις κύριες αλυσίδες εφοδιασμού.

Με την κατανόηση τόσο των πλεονεκτημάτων όσο και των εμποδίων της τοπικής διανομής τροφίμων, μπορούμε να αποκτήσουμε πολύτιμες γνώσεις σχετικά με το πώς τα συστήματα αυτά συμβάλλουν σε βιώσιμες πρακτικές διατροφής και να ενημερώσουμε για στρατηγικές ενίσχυσης και επέκτασης της εμβέλειάς τους. Εν τέλει, η εξέταση των τοπικών αλυσίδων διανομής τροφίμων μας καλεί να οραματιστούμε ένα μέλλον όπου η κατανάλωση τροφίμων γίνεται μια αναγεννητική δύναμη, καλλιεργώντας τις κοινότητες, τα οικοσυστήματα και την ευημερία όλων των εμπλεκομένων.

1. Πλεονεκτήματα των τοπικών αλυσίδων διανομής τροφίμων

Οι τοπικές αλυσίδες διανομής τροφίμων προσφέρουν μια σειρά πλεονεκτημάτων, τόσο για τους καταναλωτές όσο και για την ευρύτερη κοινότητα. Ακολουθούν ορισμένα βασικά πλεονεκτήματα των τοπικών αλυσίδων διανομής τροφίμων:

- **Φρεσκάδα και ποιότητα:** Τα τοπικά τρόφιμα είναι συχνά πιο φρέσκα, επειδή δεν χρειάζεται να διανύουν μεγάλες αποστάσεις. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα καλύτερη γεύση, θρεπτική αξία και συνολική ποιότητα των προϊόντων
- **Εποχιακή ποικιλία:** Τα τοπικά τρόφιμα ενθαρρύνουν την εποχιακή διατροφή, προωθώντας μια ποικίλη και υγιεινή διατροφή. Οι καταναλωτές μαθαίνουν να εκτιμούν και να απολαμβάνουν τα τρόφιμα όταν είναι φυσικά στην εποχή τους.
- **Υγεία και διατροφή:** Τα τοπικά τρόφιμα τείνουν να είναι πιο θρεπτικά, επειδή συλλέγονται στο μέγιστο της ωριμότητάς τους. Μπορούν επίσης να υποστηρίξουν διατροφικές προτιμήσεις, όπως βιολογικές, χωρίς γλουτένη ή χορτοφαγικές δίαιτες.
- **Μειωμένο αποτύπωμα άνθρακα:** Τα τοπικά τρόφιμα διανύουν μικρότερες αποστάσεις, μειώνοντας τις εκπομπές διοξειδίου του άνθρακα που σχετίζονται με τη μεταφορά. Αυτό συμβάλλει στη μείωση των εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου και μετριάζει την κλιματική αλλαγή.
- **Στήριξη της τοπικής οικονομίας:** Η αγορά από τοπικούς παραγωγούς συμβάλλει στη στήριξη της τοπικής οικονομίας, διατηρώντας τα χρήματα στην κοινότητα. Ενισχύει τα μέσα διαβίωσης των αγροτών, των τεχνιτών και των μικρών επιχειρήσεων.
- **Διαφάνεια και ιχνηλασιμότητα:** Αυτό επιτρέπει στους καταναλωτές να γνωρίζουν πού και πώς παρήχθησαν τα τρόφιμά τους. Αυτό ενισχύει την εμπιστοσύνη και την υπευθυνότητα στην αλυσίδα εφοδιασμού.
- **Κοινωνικό κτίριο:** Οι πρωτοβουλίες για τα τοπικά τρόφιμα δημιουργούν μια αίσθηση κοινότητας συνδέοντας τους καταναλωτές με τους τοπικούς παραγωγούς. Οι αγορές αγροτών, οι CSA και οι τοπικοί συνεταιρισμοί τροφίμων συχνά φιλοξενούν κοινωνικές εκδηλώσεις και δραστηριότητες.
- **Διατήρηση ανοικτού χώρου:** Η στήριξη της τοπικής γεωργίας συμβάλλει στη διατήρηση των ανοικτών χώρων, των γεωργικών εκτάσεων και των αγροτικών τοπίων. Αυτό, με τη σειρά του, διατηρεί τη βιοποικιλότητα και αποτρέπει την αστική εξάπλωση.
- **Μειωμένα απόβλητα τροφίμων:** Οι τοπικές αλυσίδες διανομής τροφίμων συχνά ελαχιστοποιούν τα απόβλητα τροφίμων. Οι μικρότερες αλυσίδες εφοδιασμού σημαίνουν λιγότερη αλλοίωση των τροφίμων κατά τη μεταφορά και την αποθήκευση.
- **Οικονομική ανθεκτικότητα:** Οι κοινότητες με ισχυρά τοπικά συστήματα τροφίμων είναι συχνά πιο ανθεκτικές σε περιόδους κρίσης. Μπορούν να αντέξουν καλύτερα τις διαταραχές στις παγκόσμιες αλυσίδες εφοδιασμού.
- **Πολιτιστική διατήρηση:** Αυτό συμβάλλει στη διατήρηση των γαστρονομικών παραδόσεων και των τροφίμων πολιτιστικής κληρονομιάς.
- **Διαφορετική επιλογή προϊόντων:** Οι τοπικές αλυσίδες διανομής τροφίμων παρουσιάζουν ένα ευρύ φάσμα προϊόντων, συμπεριλαμβανομένων των ποικιλιών κληρονομιάς και των μοναδικών, δυσεύρετων προϊόντων.

- **Εκπαίδευση και ευαισθητοποίηση:** Τα τοπικά συστήματα τροφίμων παρέχουν ευκαιρίες στους καταναλωτές να μάθουν για την παραγωγή τροφίμων, τις γεωργικές πρακτικές και τη σημασία της βιώσιμης γεωργίας.

Συνολικά, οι τοπικές αλυσίδες διανομής τροφίμων διαδραματίζουν κρίσιμο ρόλο στην προώθηση βιώσιμων, κοινοτικών και περιβαλλοντικά υπεύθυνων συστημάτων τροφίμων. Προσφέρουν πολυάριθμα οφέλη στους καταναλωτές, τους παραγωγούς και τις κοινότητες, αποτελώντας σημαντικό στοιχείο ενός πιο ανθεκτικού και βιώσιμου μέλλοντος στον τομέα των τροφίμων.

2. Προκλήσεις στην τοπική διανομή τροφίμων

Ενώ οι τοπικές αλυσίδες διανομής τροφίμων προσφέρουν πολυάριθμα πλεονεκτήματα, αντιμετωπίζουν επίσης αρκετές προκλήσεις που μπορούν να επηρεάσουν τη λειτουργία και την ανάπτυξή τους. Ακολουθούν ορισμένες κοινές προκλήσεις που σχετίζονται με την τοπική διανομή τροφίμων:

- **Εποχιακή διαθεσιμότητα:** Η διαθεσιμότητα των τοπικών τροφίμων συχνά περιορίζεται σε αυτά που είναι στην εποχή τους. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε εποχιακές διακυμάνσεις στη διαθεσιμότητα των προϊόντων και σε προκλήσεις όσον αφορά την ικανοποίηση της ετήσιας ζήτησης για ορισμένα προϊόντα.
- **Κλίμακα και συνοχή:** Οι τοπικοί παραγωγοί μικρής κλίμακας μπορεί να δυσκολεύονται να ανταποκριθούν στη συνεπή ζήτηση, οδηγώντας σε ελλείψεις προσφοράς. Η διατήρηση της συνέπειας των προϊόντων μπορεί να αποτελέσει πρόκληση για τις μικρότερες επιχειρήσεις.
- **Ανταγωνιστικότητα τιμών:** Τα τοπικά προϊόντα μπορεί μερικές φορές να είναι πιο ακριβά από τα εναλλακτικά προϊόντα μαζικής παραγωγής λόγω υψηλότερου κόστους παραγωγής. Αυτό μπορεί να αποτελέσει εμπόδιο για τους καταναλωτές που είναι ευαίσθητοι στις τιμές.
- **Υποδομή διανομής:** Η ανάπτυξη και διατήρηση αποτελεσματικών δικτύων διανομής μπορεί να αποτελέσει πρόκληση για τα τοπικά συστήματα τροφίμων. Τα logistics μεταφοράς, αποθήκευσης και παράδοσης μπορεί να είναι πολύπλοκα.
- **Εκπαίδευση των καταναλωτών:** Η ευαισθητοποίηση των καταναλωτών σχετικά με τα οφέλη των τοπικών τροφίμων και η αλλαγή των αγοραστικών τους συνηθειών μπορεί να είναι μια αργή και συνεχής διαδικασία.
- **Πρόσβαση στην αγορά:** Ορισμένοι τοπικοί παραγωγοί μπορεί να έχουν περιορισμένη πρόσβαση σε αγορές πέραν των λαϊκών αγορών και των καναλιών άμεσης εξυπηρέτησης των καταναλωτών, περιορίζοντας τη δυνητική πελατειακή τους βάση.
- **Ρυθμιστικά εμπόδια:** Η συμμόρφωση με τους κανονισμούς για την ασφάλεια των τροφίμων και τις πιστοποιήσεις μπορεί να είναι απαιτητική για τους μικρής κλίμακας παραγωγούς, αυξάνοντας το λειτουργικό τους κόστος.
- **Πιέσεις χρήσης γης:** Καθώς οι αστικές περιοχές επεκτείνονται, οι αγροτικές εκτάσεις μπορεί να κινδυνεύουν από ανάπτυξη. Η διατήρηση ανοιχτού χώρου για τη γεωργία καθίσταται ζωτικής σημασίας.

- **Υποδομή και τεχνολογία:** Η περιορισμένη πρόσβαση στη σύγχρονη τεχνολογία και υποδομή, όπως οι ηλεκτρονικές αγορές και το ηλεκτρονικό εμπόριο, μπορεί να εμποδίσει την ανάπτυξη της τοπικής διανομής τροφίμων.
- **Ανταγωνισμός με τα μεγάλα καταστήματα λιανικής πώλησης:** Τα τοπικά συστήματα τροφίμων συχνά ανταγωνίζονται τις μεγάλες αλυσίδες σουπερ μάρκετ που διαθέτουν σημαντικούς πόρους και δύναμη μάρκετινγκ.
- **Πρόσβαση σε κεφάλαια:** Η εξασφάλιση χρηματοδότησης και κεφαλαίου για τις τοπικές επιχειρήσεις τροφίμων μπορεί να είναι δύσκολη, εμποδίζοντας την ικανότητά τους να επεκταθούν και να επενδύσουν σε υποδομές.
- **Ζητήματα κλιμάκωσης:** Η επιτυχής κλιμάκωση μιας πρωτοβουλίας για τα τοπικά τρόφιμα με ταυτόχρονη διατήρηση των αρχών της βιωσιμότητας και της κοινότητας μπορεί να είναι μια λεπτή ισορροπία.
- **Καταναλωτικές προτιμήσεις:** Οι προτιμήσεις των καταναλωτών για ευκολία, οι οποίες μπορεί να ευνοούν τις αγορές μιας στάσης σε μεγάλα παντοπωλεία, μπορεί να αποτελέσουν πρόκληση για την τοπική διανομή τροφίμων.
- **Κλίμα και καιρός:** Οι τοπικοί αγρότες είναι ιδιαίτερα ευάλωτοι στις επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής, συμπεριλαμβανομένων των ακραίων καιρικών φαινομένων, τα οποία μπορούν να διαταράξουν την παραγωγή.

Η αντιμετώπιση αυτών των προκλήσεων απαιτεί συχνά τη συνεργασία μεταξύ τοπικών παραγωγών, φορέων χάραξης πολιτικής, καταναλωτών και κοινοτικών οργανώσεων. Δημιουργικές λύσεις, όπως τα συνεργατικά δίκτυα διανομής, τα κίνητρα για τις αγορές αγροτών και οι εκστρατείες ευαισθητοποίησης του κοινού, μπορούν να συμβάλουν στον μετριασμό αυτών των προκλήσεων και να υποστηρίξουν την ανάπτυξη των τοπικών συστημάτων διανομής τροφίμων.

3. Πώς να δημιουργήσετε αλυσίδες διανομής με τοπικούς παραγωγούς

Η δημιουργία μιας αλυσίδας διανομής με τοπικούς παραγωγούς απαιτεί προσεκτικό σχεδιασμό, συνεργασία και σαφές όραμα. Ακολουθούν τα βήματα που θα σας βοηθήσουν να δημιουργήσετε μια επιτυχημένη αλυσίδα διανομής με τοπικούς παραγωγούς:

1. **Έρευνα και εντοπισμός τοπικών παραγωγών:** Ξεκινήστε ερευνώντας και εντοπίζοντας τους τοπικούς παραγωγούς στην περιοχή σας που προσφέρουν προϊόντα που ευθυγραμμίζονται με την εστίαση της αλυσίδας διανομής σας. Εξετάστε προϊόντα όπως φρούτα, λαχανικά, γαλακτοκομικά, κρέας ή χειροποίητα προϊόντα.
2. **Χτίστε σχέσεις:** Επικοινωνήστε με τους τοπικούς παραγωγούς που έχετε εντοπίσει και αρχίστε να χτίζετε σχέσεις μαζί τους. Επισκεφθείτε τα αγροκτήματα ή τις εγκαταστάσεις τους, ενημερωθείτε για τα προϊόντα και τις πρακτικές παραγωγής τους και συζητήστε το ενδιαφέρον τους να συμμετάσχουν στην αλυσίδα διανομής σας.

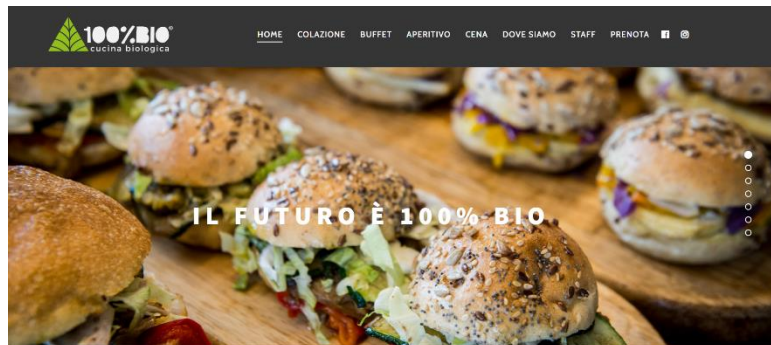
3. **Καθορίστε το μοντέλο διανομής σας:** Αποφασίστε το μοντέλο διανομής που ταιριάζει καλύτερα στο όραμά σας και στις ανάγκες των τοπικών παραγωγών. Οι επιλογές περιλαμβάνουν αγορές αγροτών, γεωργία υποστηριζόμενη από την κοινότητα (CSA), χονδρική πώληση σε εστιατόρια και παντοπωλεία ή μια διαδικτυακή πλατφόρμα για πωλήσεις απευθείας στον καταναλωτή.
4. **Συνεργαστείτε με τους ενδιαφερόμενους φορείς:** Συνεργαστείτε με τοπικούς ενδιαφερόμενους φορείς, όπως αγροτικούς συνεταιρισμούς, κοινοτικές οργανώσεις και την τοπική κυβέρνηση. Η συνεργασία μπορεί να προσφέρει πολύτιμη υποστήριξη, πόρους και δίκτυα για την ενίσχυση της αλυσίδας διανομής σας.
5. **Δημιουργήστε ένα αποτελεσματικό σύστημα εφοδιαστικής:** Ανάπτυξη ενός ισχυρού συστήματος εφοδιαστικής για τη συλλογή, αποθήκευση και μεταφορά των προϊόντων από τους παραγωγούς στους πελάτες. Βεβαιωθείτε ότι το σύστημα διατηρεί την ποιότητα και τη φρεσκάδα των προϊόντων σε όλη την αλυσίδα εφοδιασμού.
6. **Ορίστε δίκαιη τιμολόγηση:** Καθιέρωση δίκαιης τιμολόγησης που να ωφελεί τόσο τους τοπικούς παραγωγούς όσο και τους τελικούς καταναλωτές. Λάβετε υπόψη το κόστος παραγωγής, μεταφοράς και διανομής, διασφαλίζοντας παράλληλα ότι οι τιμές παραμένουν ανταγωνιστικές και λογικές.
7. **Εκπαιδεύστε τους καταναλωτές:** Εκπαιδεύστε τους καταναλωτές σχετικά με τα οφέλη της υποστήριξης των τοπικών παραγωγών και τις θετικές επιπτώσεις των επιλογών τους στο περιβάλλον, την οικονομία και την κοινότητα. Ευαισθητοποίηση σχετικά με τη σημασία των τοπικών τροφίμων και τη συμβολή τους στη βιωσιμότητα.
8. **Προώθηση της διαφάνειας:** Προώθηση της διαφάνειας με την παροχή πληροφοριών σχετικά με την προέλευση των προϊόντων, τις μεθόδους παραγωγής που χρησιμοποιούν οι τοπικοί παραγωγοί και τις θετικές επιπτώσεις της υποστήριξης των τοπικών συστημάτων τροφίμων.
9. **Προσαρμογή στις εποχιακές αλλαγές:** Αγκαλιάστε τις εποχιακές διακυμάνσεις στη διαθεσιμότητα των προϊόντων. Ενημερώστε τους καταναλωτές για τα οφέλη της εποχιακής διατροφής και την ποικιλία των προϊόντων που προσφέρονται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.
10. **Συμμόρφωση με τους κανονισμούς:** Βεβαιωθείτε ότι η αλυσίδα διανομής σας συμμορφώνεται με όλους τους σχετικούς κανονισμούς και τις άδειες που απαιτούνται για τη διανομή και το χειρισμό τροφίμων.
11. **Επενδύστε στο μάρκετινγκ και την προβολή:** Επενδύστε σε προσπάθειες μάρκετινγκ για την προώθηση της αλυσίδας διανομής σας και των τοπικών παραγωγών που συμμετέχουν. Χρησιμοποιήστε τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, τοπικές εκδηλώσεις και συνεργασίες για να δημιουργήσετε ευαισθητοποίηση και να προσελκύσετε πελάτες.
12. **Ζητήστε ανατροφοδότηση και συνεχή βελτίωση:** Ζητήστε ανατροφοδότηση τόσο από τους παραγωγούς όσο και από τους καταναλωτές για να εντοπίσετε τομείς προς βελτίωση. Προσαρμόστε συνεχώς το και βελτιώστε την αλυσίδα διανομής σας ώστε να ανταποκρίνεται στις μεταβαλλόμενες ανάγκες και προτιμήσεις όλων των ενδιαφερομένων.

Ακολουθώντας αυτά τα βήματα και παραμένοντας προσηλωμένοι στη βιωσιμότητα, τη διαφάνεια και τη συνεργασία, μπορείτε να δημιουργήσετε μια επιτυχημένη αλυσίδα διανομής με τοπικούς παραγωγούς. Μια τέτοια αλυσίδα διανομής μπορεί να συμβάλει στην τοπική οικονομία, να προωθήσει την περιβαλλοντική διαχείριση και να οικοδομήσει μια ισχυρότερη αίσθηση κοινότητας γύρω από τα τρόφιμα.

Άσκηση: Ανάλυση της βιωσιμότητας των τοπικών παραγωγών σας	
Προαπαιτούμενα	/
Χρόνος	1 ώρα
Εργαλεία	SSPICE IT! Εγχειρίδιο, PC ή smartphones, σύνδεση στο διαδίκτυο, εκτυπωτής
Στόχοι	1. Χρησιμοποιήστε τις πληροφορίες που παρέχονται από το Εγχειρίδιο για να αξιολογήσετε τη βιωσιμότητα ενός προμηθευτή.
Οδηγίες	
Η άσκηση αυτή θα πρέπει να πραγματοποιείται, όταν είναι δυνατόν, σε ομάδα. 1. Βήμα 1: Με την υποστήριξη των καθηγητών, επιλέξτε δύο προμηθευτές της περιοχής σας. Θα πρέπει να βρίσκονται σε ακτίνα 70 χιλιομέτρων από το κέντρο ΕΕΚ σας 2. Βήμα 2: Χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες που παρέχονται από το Εγχειρίδιο, καταρτίστε έναν κατάλογο ελέγχου βιωσιμότητας. Κάθε κατάλογος ελέγχου θα πρέπει να περιλαμβάνει τον κατάλογο των προϊόντων που λαμβάνονται, την περιοχή παραγωγής, τα χαρακτηριστικά του προϊόντος, καθώς και κάθε στοιχείο που χαρακτηρίζει τα προϊόντα και το σύστημα παραγωγής από άποψη βιωσιμότητας. 3. Βήμα 3: Χρησιμοποιώντας τον κατάλογο ελέγχου, αξιολογήστε τη βιωσιμότητα των δύο προμηθευτών, εντοπίζοντας τον πιο βιώσιμο.	

ΜΕΛΕΤΗ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ

100%Bio, ένα εστιατόριο στο κέντρο της Ρώμης - www.centopercento.bio



Οι ιδιοκτήτες του εστιατορίου, οι οποίοι ανέκαθεν ήταν παθιασμένοι με τη βιολογική κουλτούρα και παρακολουθούσαν με προσοχή τις πολιτιστικές μεταμορφώσεις που λαμβάνουν χώρα στον τομέα του φαγητού και της εστίασης, καθώς και εκείνες που λαμβάνουν χώρα στο περιβάλλον, αποφάσισαν να ανοίξουν στη Ρώμη, μπροστά από την Πυραμίδα, ένα εστιατόριο που θα χρησιμοποιεί και θα προσφέρει στους πελάτες του μόνο 100% πιστοποιημένα βιολογικά προϊόντα.

Οι αρχικά ευχάριστες συζητήσεις μετατράπηκαν σταδιακά σε συγκεκριμένο σχέδιο και επιχειρησιακό επιχειρηματικό σχέδιο... Και έτσι, στην ιστορική πλατεία Πυραμίδας, ανοίγει το 100% BIO. Από το ιδανικό στην πραγματικότητα.

Το εστιατόριο έχει αναλάβει τη δέσμευση να καταστήσει τη δραστηριότητά του όσο το δυνατόν πιο βιώσιμη από κάθε άποψη.

Τα υλικά που χρησιμοποιεί το εστιατόριο είναι όλα πιστοποιημένα βιολογικά και δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στην ποιότητα και την προέλευση των πρώτων υλών.

Επιπλέον, οι προμηθευτές με τους οποίους συνεργάζεται εδώ και αρκετά χρόνια υποστηρίζουν το έργο και τη φιλοσοφία τους- αποτελούν αναπόσπαστο μέρος του έργου.

Τον τελευταίο καιρό οι ιδιοκτήτες του εστιατορίου έχουν πάρει ακόμη και ένα μικρό οικόπεδο στο οποίο κάνουν δοκιμές καλλιέργειας, χρησιμοποιώντας φυσικές τεχνικές.

Η δέσμευσή τους για βιωσιμότητα επεκτείνεται επίσης στη χρήση λιπασματοποιήσιμων υλικών και στην προσπάθεια, μαζί με τους προμηθευτές τους, να μειώσουν την ποσότητα του πλαστικού από τις συσκευασίες.

Τέλος, αγκαλιάζει επίσης τη βιωσιμότητα από κοινωνικοοικονομική άποψη: οι υπάλληλοί της εργάζονται με σύμφωνες και κανονικές βάρδιες και ωράρια, ενώ οι προμηθευτές της επιλέγονται και επιλέγονται σύμφωνα με την πολιτική της εταιρείας που υιοθετούν σε σχέση με την ευημερία του ατόμου και την προστασία των εργαζομένων.

Το εστιατόριο είναι ανοιχτό από το πρωί έως το βράδυ, με τρεις διαφορετικές προσφορές:

- ✓ για το πρωινό, με χειροποίητα προϊόντα μόνο από τους μάγειρες,
- ✓ για μεσημεριανό γεύμα, το οποίο πραγματοποιείται με μπουφέ με διαφορετικά πιάτα κάθε μέρα ανάλογα με την εποχικότητα και τη διαθεσιμότητα των πρώτων υλών,
- ✓ για δείπνο, "a la carte", με ένα δημιουργικό μενού που δίνει έμφαση κυρίως στα υλικά που χρησιμοποιούνται.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

1. Γλωσσάριο

- **ΚΓΠ:** Η κοινή γεωργική πολιτική στηρίζει τους αγρότες και διασφαλίζει την επισιτιστική ασφάλεια της Ευρώπης. Η ΚΓΠ είναι μια κοινή πολιτική για όλες τις χώρες της ΕΕ, η οποία διαχειρίζεται και χρηματοδοτείται σε ευρωπαϊκό επίπεδο με πόρους από τον προϋπολογισμό της ΕΕ.
- **Από το αγρόκτημα στο πιρούνι (F2F):** είναι το δεκαετές σχέδιο που αναπτύχθηκε από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή για να καθοδηγήσει τη μετάβαση σε ένα δίκαιο, υγιές και φιλικό προς το περιβάλλον σύστημα τροφίμων.
- **Ελάχιστα περιβαλλοντικά κριτήρια (ΕΠΚ)** είναι περιβαλλοντικές απαιτήσεις που καθορίζονται για τα διάφορα στάδια της διαδικασίας αγοράς, με στόχο τον προσδιορισμό του καλύτερου προϊόντος, υπηρεσίας ή σχεδιαστικής λύσης από περιβαλλοντική άποψη, καθ' όλη τη διάρκεια του κύκλου ζωής του, λαμβάνοντας υπόψη τη διαθεσιμότητα στην αγορά.
- **Δείκτης Μεσογειακής Επάρκειας (ΜΑΙ):** του οποίου η λειτουργία είναι να **εκφράζει το βαθμό προσήλωσης ενός γεύματος στη Μεσογειακή Διατροφή. Αυτό το επιτυγχάνει συγκρίνοντας τις θερμίδες, άρα την ενέργεια, που παρέχουν οι διάφορες κατηγορίες τροφίμων που υπάρχουν στο πιάτο που καταναλώνουμε.**
- **PNRR:** το Εθνικό Σχέδιο Ανάκαμψης και Αποκατάστασης (PNRR) είναι το πρόγραμμα με το οποίο η κυβέρνηση σκοπεύει να διαχειριστεί τα κονδύλια της ΕΕ επόμενης γενιάς. Είναι το μέσο οικονομικής ανάκαμψης που εισήγαγε η Ευρωπαϊκή Ένωση για να θεραπεύσει τις απώλειες που προκάλεσε η πανδημία
- **GSP:** Παγκόσμια Σύμπραξη για το Έδαφος. Ένας παγκοσμίως αναγνωρισμένος μηχανισμός που ιδρύθηκε το 2012 με αποστολή την προώθηση της βιώσιμης διαχείρισης του εδάφους και την εξασφάλιση παραγωγικών εδαφών για την επισιτιστική ασφάλεια.

2. Ευχαριστίες

Αυτή η ενότητα γράφτηκε από τη Loreta Grande και τον Andrea Palmieri, με την υποστήριξη του SSPICE IT! Ομάδα στην Ιταλία και την Πορτογαλία.

3. Βιβλιογραφία

- Διεθνές Ταμείο Γεωργικής Ανάπτυξης (IFAD),
- Περιφερειακό Κέντρο Πληροφοριών των Ηνωμένων Εθνών για τη Δυτική Ευρώπη (UNRIC), *Ατζέντα 2030*, .
- Δίκτυο αποτυπωμάτων νερού, <https://www.waterfootprint.org/>
- *Ecosystems, A Global Assessment of the Water Footprint of Farm Animal Products*, .
- Ευρωπαϊκή (ΕΚ) , *Στρατηγική "από το αγρόκτημα στο πιρούνι"*,
- Ευρωπαϊκή Επιτροπή (ΕΚ), *Η κοινή γεωργική πολιτική με μια ματιά*,
- Ευρωπαϊκό Συμβούλιο του Ευρωπαϊκού Συμβουλίου, *Αποτελέσματα του Ευρωπαϊκού Συμβουλίου της 23ης και 24ης Ιουνίου 2022 σχετικά με την επισιτιστική ασφάλεια* <https://www.consilium.europa.eu/en/meetings/european-council/2022/06/23-24/>
- Global Footprint Network, *Υπολογιστής οικολογικού αποτυπώματος*,
 - Fischler C., *L'Homnivore. Le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob, 1990.
 - Damasio A.R., *Το λάθος του Descartes*: Putnam, 1994- αναθεωρημένη έκδοση Penguin, 2005.
 - Piccinni A., *Drogati di cibo*, Giunti, 2012