

Διαφάνεια 1: Ενότητα 2

Διαχείριση παραγωγής τροφίμων και ποτών

Διαφάνεια 2: Μάθημα 3

Σε αυτό το μάθημα, εξετάζουμε πώς τα πλεονάζοντα επεξεργασμένα τρόφιμα, που συχνά θεωρούνται απόβλητα, μπορούν να μετατραπούν σε πολύτιμους πόρους. Θα δούμε γιατί προκύπτουν πλεονάσματα και θα εξετάσουμε πρακτικές στρατηγικές για τη διαχείρισή τους, από εργαλεία αποθέματος έως τεχνικές επαναχρησιμοποίησης. Μέσα από πραγματικές μελέτες περίπτωσης και καινοτόμες λύσεις, θα δούμε πώς οι επιχειρήσεις μειώνουν τα απόβλητα και δημιουργούν θετικό αντίκτυπο. Μέχρι το τέλος, θα έχετε σαφείς γνώσεις και εργαλεία για να επανεξετάσετε τα πλεονάσματα ως μέρος ενός βιώσιμου συστήματος τροφίμων.

Διαφάνεια 3: Εισαγωγή στη διαχείριση πλεοναζόντων επεξεργασμένων τροφίμων

Το πλεόνασμα επεξεργασμένων τροφίμων αποτελεί ένα κρίσιμο ζήτημα στο ευρύτερο πρόβλημα της παγκόσμιας σπατάλης τροφίμων. Το πλεόνασμα, που προκαλείται από αναποτελεσματικότητα στην παραγωγή και στην εφοδιαστική αλυσίδα, συμβάλλει στην περιβαλλοντική επιβάρυνση και σε οικονομικές απώλειες. Οι εκτιμήσεις του FAO δείχνουν ότι περίπου 931 εκατομμύρια τόνοι τροφίμων χάνονται ετησίως, εκ των οποίων μεγάλο ποσοστό αφορά επεξεργασμένα τρόφιμα. Αυτή η σπατάλη συμβάλλει στο 8-10% των παγκόσμιων εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου, επιδεινώνοντας την κλιματική αλλαγή.

Εξετάζουμε την αντιμετώπιση των πλεονασμάτων μέσω καινοτόμων λύσεων, όπως η ανακατανομή και η επαναχρησιμοποίηση, που ταυτόχρονα αντιμετωπίζουν περιβαλλοντικές, κοινωνικές και οικονομικές προκλήσεις. Παρουσιάζονται βασικά στατιστικά στοιχεία για να ενισχύσουν την κατανόηση του προβλήματος και την ανάγκη εύρεσης λύσεων.

Διαφάνεια 4: Εισαγωγή στη διαχείριση πλεοναζόντων επεξεργασμένων τροφίμων

Εφαρμόσιμες στρατηγικές για τη διαχείριση πλεονασμάτων επεξεργασμένων τροφίμων και αποτελεσματικές προσεγγίσεις περιλαμβάνουν την εφαρμογή προηγμένων συστημάτων διαχείρισης αποθεμάτων και τη χρήση προγνωστικών αναλύσεων για την ευθυγράμμιση της παραγωγής με τη ζήτηση. Μειώνοντας τις αναποτελεσματικότητες, οι επιχειρήσεις μπορούν να περιορίσουν την υπερπαραγωγή και την επακόλουθη σπατάλη. Επίσης, είναι σημαντική η συμμόρφωση με τα πρότυπα ασφάλειας τροφίμων κατά την ανακατανομή πλεονασμάτων, ώστε να εξασφαλίζεται ότι είναι ασφαλή προς κατανάλωση.

Διαφάνεια 5: Εισαγωγή στη διαχείριση πλεοναζόντων επεξεργασμένων τροφίμων

Σε αυτή τη μελέτη περίπτωσης βλέπουμε την επιτυχία του καινοτόμου προγράμματος «Food Cloud» της Tesco, το οποίο αποδεικνύει τη δύναμη της τεχνολογίας στη διαχείριση. Η Tesco χρησιμοποιεί μηχανική μάθηση για να προβλέψει τα επίπεδα πλεονάσματος και συνδέει το περίσσειμα με φιλανθρωπίες όπως η FareShare. Η Tesco έχει αναδιανείμει πάνω από 88.000 τόνους τροφίμων από την ίδρυση του προγράμματος το 2013. Αυτή η πρωτοβουλία



όχι μειώνει τα απόβλητα αλλά υποστηρίζει και τις κοινότητες που έχουν ανάγκη, θέτοντας ένα πρότυπο για κοινωνικά υπεύθυνες πρακτικές.

Διαφάνεια 6: Κατανόηση των αιτιών υπερπαραγωγής επεξεργασμένων τροφίμων

Οι λόγοι πίσω από την υπερπαραγωγή επεξεργασμένων τροφίμων μπορεί να είναι οι αναντιστοιχίες ανάμεσα στην παραγωγή και τη ζήτηση, η αναποτελεσματική αποθήκευση και η έλλειψη εργαλείων πρόβλεψης. Οι εποχιακές διακυμάνσεις και οι ξαφνικές μετατοπίσεις στις προτιμήσεις των καταναλωτών επιδεινώνουν αυτά τα ζητήματα. Για την αντιμετώπιση αυτών των προκλήσεων, προτείνεται η υιοθέτηση εργαλείων πρόβλεψης της ζήτησης που υποστηρίζονται από την Τεχνητή Νοημοσύνη και πρακτικών αποθήκευσης όπως το FIFO (First-In, First-Out). Τα διαγράμματα αιτίας – αποτελέσματος μπορούν να παρουσιάσουν πιθανές λύσεις.

Διαφάνεια 7: Πρωτόκολλα ασφαλείας για την διαχείριση πλεοναζόντων τροφίμων

Η ασφάλεια των τροφίμων κατά τη διάρκεια της διαχείρισης των πλεοναζόντων είναι κρίσιμη. Η σημασία της υλοποίησης του HACCP, που σημαίνει Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου, την αναγνώριση και μείωση των κινδύνων, τονίζει ως βασικό στοιχείο, την ψύξη των τροφίμων καθώς είναι αυτή που αποτρέπει την αλλοίωση και διατηρεί την ποιότητά τους. Τεχνικές όπως η σφράγιση κενού αέρος και η παρακολούθηση σε πραγματικό χρόνο είναι επίσης σημαντικές.

Διαφάνεια 8: Επαναχρησιμοποίηση γαλακτοκομικών προϊόντων, τεχνικές και καινοτομίες

Τα γαλακτοκομικά προϊόντα που πλησιάζουν την ημερομηνία λήξης ή τα υποπροϊόντα όπως ο ορός γάλακτος, συχνά απορρίπτονται παρά την δυνατότά τους για επαναχρησιμοποίηση. Μέθοδοι όπως η μετατροπή του περισσευούμενου γάλακτος σε γιαούρτι, τυρί ή σκόνες πρωτεΐνης είναι πολύ χρήσιμες. Καινοτομίες όπως το υπερ-φιλτράρισμα ενισχύουν τη χρησιμότητα των ορών γάλακτος, γιατί τους μετατρέπει σε ποτά ή συμπληρώματα εμπλουτισμένα με πρωτεΐνη. Κάποια από τα περιβαλλοντικά οφέλη της επαναχρησιμοποίησης των γαλακτοκομικών προϊόντων είναι η μείωση των εκπομπών μεθανίου από την αποσύνθεση αποβλήτων.

Διαφάνεια 9: Μετατροπή των πλεονασμάτων αρτοποιίας σε νέα προϊόντα

Υπάρχουν λύσεις για πλεονάζοντα αρτοσκευάσματα, όπως η μετατροπή αδιάθετου ψωμιού σε κρουτόνς ή μπύρα. Υπάρχουν επίσης τεχνικές ζύμωσης που επεκτείνουν τη διάρκεια ζωής του προϊόντος. Η μελέτη περίπτωσης του προγράμματος «Day-End Dough-Nation» της Panera Bread αποδεικνύει πώς τα πλεονάζοντα αρτοσκευάσματα μπορούν να διανεμηθούν δωρεάν για να μειωθεί η σπατάλη, υποστηρίζοντας παράλληλα τις κοινότητες.



Διαφάνεια 10: Μετατροπή των πλεοναζόντων λαχανικών σε προϊόντα προστιθέμενης αξίας

Τα πλεονάσματα λαχανικών μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν δημιουργικά σε προϊόντα όπως σούπες, πούρες ή αποξηραμένα τσιπς. Η γαλακτική ζύμωση, είναι μία τεχνική που όχι μόνο παρατείνει τη διάρκεια ζωής αλλά και ενισχύει την διατροφική αξία των λαχανικών. Αυτές οι μέθοδοι σχετίζονται με τους στόχους βιωσιμότητας αποτρέποντας την σπατάλη βρώσιμων προϊόντων.

Διαφάνεια 11: Μεγιστοποιήστε τη χρήση πλεοναζόντων πρωτεϊνών

Η περίσσεια πρωτεϊνών, συμπεριλαμβανομένου του κρέατος και του ψαριού, θέτει μοναδικές προκλήσεις επειδή είναι ευπαθή. Μέθοδοι όπως η μετατροπή σε γέμιση, η δημιουργία ζωμών από οστά ψαριών ή κρέατος και το κάπνισμα, παρατείνουν τη διάρκεια ζωής. Περιβαλλοντικά οφέλη της επαναχρησιμοποίησης πρωτεϊνών, είναι η μείωση των εκπομπών μεθανίου.

Διαφάνεια 12: Δημιουργία μενού εμπνευσμένων από πλεονάζοντα υλικά

Τα πλεονάζοντα υλικά μπορούν να εμπνεύσουν νέες προτάσεις στο μενού, όπως καθημερινά πιάτα ή εποχικά γεύματα. Η βιώσιμη φύση αυτών των πιάτων μπορεί να προσελκύσει καταναλωτές που ενδιαφέρονται για το περιβάλλον. Η ενημέρωση για αυτά τα πιάτα παίζει πολύ σημαντικό ρόλο.

Διαφάνεια 13: Δίκτυα αναδιανομής επεξεργασμένων τροφίμων

Τα δίκτυα αναδιανομής παίζουν κρίσιμο ρόλο στη γεφύρωση του χάσματος μεταξύ πλεονάζοντος φαγητού και των ανθρώπων που το έχουν ανάγκη. Είναι σημαντική η συνεργασία με τράπεζες τροφίμων και μη κερδοσκοπικούς οργανισμούς, ώστε να εξασφαλιστεί ότι το πλεονάζον φαγητό αναδιανέμεται αντί να πετιέται. Παραδείγματα όπως η FareShare στο Ηνωμένο Βασίλειο και η Feeding America στις ΗΠΑ δείχνουν την αξία καλά οργανωμένων προσπάθειών αναδιανομής. Τα συστήματα παρακολούθησης, όπως το blockchain, είναι πολύ βοηθητικά στην διαδικασία αναδιανομής τροφίμων.

Διαφάνεια 14: Προσεγγίσεις κυκλικής οικονομίας για τη σπατάλη τροφίμων

Ας δούμε το ζήτημα της σπατάλης τροφίμων μέσα από το πρίσμα της κυκλικής οικονομίας. Αντί να θεωρούμε το πλεονάζον φαγητό ως πρόβλημα, το κυκλικό μοντέλο το βλέπει ως πόρο που επανεντάσσεται στο σύστημα. Σύμφωνα με το Ίδρυμα Ellen MacArthur, η υιοθέτηση κυκλικών πρακτικών στον τομέα της διατροφής μπορεί να αποφέρει έως και 2,7 τρισεκατομμύρια δολάρια οικονομικά οφέλη ετησίως έως το 2050. Πώς λειτουργεί αυτό στην πράξη; Το πλεόνασμα από αρτοποιεία, όπως ψωμί που δεν πουλήθηκε, μπορεί να μετατραπεί σε ζωοτροφή. Τα οργανικά απόβλητα μπορούν να μετατραπούν σε βιοαέριο μέσω αναερόβιας αφομοίωσης. Ορισμένες επιχειρήσεις προχωρούν ακόμη περισσότερο, για παράδειγμα, η ζυθοποιία BrewDog χρησιμοποιεί πλεονάζον ψωμί για την παραγωγή μπύρας, εξοικονομώντας πάνω από 1000 τόνους ψωμιού κάθε χρόνο. Αυτές δεν είναι μεμονωμένες προσπάθειες, είναι επεκτάσιμα μοντέλα. Μας δείχνουν πώς η

επαναπροσέγγιση της σπατάλης μέσω του φακού της κυκλικής οικονομίας μπορεί να αποφέρει περιβαλλοντική, οικονομική και κοινωνική αξία.

Διαφάνεια 15: Τεχνολογικές λύσεις για τη διαχείριση πλεονάζοντος φαγητού

Η τεχνολογία αλλάζει τον τρόπο με τον οποίο διαχειριζόμαστε το πλεονάζον φαγητό. Με εργαλεία όπως η τεχνητή νοημοσύνη, οι επιχειρήσεις μπορούν πλέον να παρακολουθούν τη σπατάλη σε πραγματικό χρόνο, να ελέγχουν τις συνθήκες αποθήκευσης και να λαμβάνουν καλύτερες αποφάσεις, πριν χαθεί το φαγητό. Εργαλεία βασισμένα στην τεχνητή νοημοσύνη, όπως το Winnow, αναλύουν την σπατάλη τροφίμων στην κουζίνα και βοηθούν τους σεφ να κατανοήσουν τι πετιέται και γιατί. Οι αισθητήρες IoT παρακολουθούν διαρκώς τη θερμοκρασία και την υγρασία, διασφαλίζοντας ότι τα πλεονάζοντα τρόφιμα παραμένουν ασφαλή. Για μεγαλύτερη διαφάνεια, πλατφόρμες blockchain όπως η IBM Food Trust παρακολουθούν τα πλεονάζοντα τρόφιμα από την πηγή μέχρι το τελικό προορισμό τους, εξασφαλίζοντας ασφάλεια και ενημέρωση καθ' όλη τη διαδικασία. Ένα παράδειγμα, είναι η Marriott International που εφάρμοσε τεχνητή νοημοσύνη στις κουζίνες της και πέτυχε μείωση 30% στη σπατάλη φαγητού και εξοικονόμηση 1,5 εκατομμυρίων δολαρίων μέσα σε έναν χρόνο. Η τεχνολογία δεν είναι απλώς μία υποβοήθηση, είναι μοχλός αλλαγής στη διαδρομή προς τη μηδενική σπατάλη.

Διαφάνεια 16: Εκπαίδευση προσωπικού για την αποτελεσματική διαχείριση πλεονασμάτων

Η διαχείριση πλεονάσματος τροφίμων ξεκινά με τους ανθρώπους που το διαχειρίζονται καθημερινά. Η εκπαίδευση του προσωπικού δεν είναι προαιρετική, είναι απαραίτητη. Σύμφωνα με τον οργανισμό WRAP, οι ομάδες που λαμβάνουν την κατάλληλη εκπαίδευση σπαταλούν 20% λιγότερο φαγητό σε σύγκριση με εκείνες που δεν εκπαιδεύονται. Πρόκειται για μια σημαντική διαφορά, που δεν προκύπτει από νέο εξοπλισμό, αλλά από καλύτερη γνώση. Πώς επιτυγχάνεται αυτό; Τα εργαστήρια είναι ένα εξαιρετικό σημείο εκκίνησης. Εκπαιδεύουν τους μάγειρες και το προσωπικό κουζίνας να επαναχρησιμοποιούν δημιουργικά τα πλεονάζοντα υλικά αντί να τα απορρίπτουν. Τυποποιημένα πρωτόκολλα διασφαλίζουν ότι όλοι γνωρίζουν πώς να διαχειρίζονται το πλεόνασμα με ασφάλεια και σύμφωνα με τους κανονισμούς, ιδιαίτερα σημαντικό όταν τα τρόφιμα επαναχρησιμοποιούνται ή αναδιανέμονται. Μην ξεχνάμε και την παρακίνηση. Η προσφορά κινήτρων για ιδέες εξοικονόμησης πλεονάσματος, όπως ένα βραβείο για τη συνταγή με τη λιγότερη σπατάλη του μήνα, μπορεί να ενισχύσει τη συμμετοχή και την καινοτομία. Ένα εξαιρετικό παράδειγμα είναι η Sodexo. Τα παγκόσμια προγράμματα εκπαίδευσής τους βοήθησαν να μειωθεί η σπατάλη τροφίμων κατά 34 % στις επιχειρήσεις που συμμετείχαν. Αυτή είναι η δύναμη της επένδυσης στους ανθρώπους. Γιατί τελικά, η διαχείριση πλεονάσματος δεν αφορά μόνο τα εργαλεία, είναι θέμα κουλτούρας. Και η κουλτούρα ξεκινά από την ομάδα.

Διαφάνεια 17 Διαφήμιση μέσω των πιάτων με βάση τα πλεονάσματα

Το αποτελεσματικό μάρκετινγκ πιάτων με βάση πλεόνασμα μπορεί να αλλάξει τις αντιλήψεις των καταναλωτών και να αυξήσει τη ζήτηση για βιώσιμες επιλογές εστίασης. Καλές



στρατηγικές είναι, η σήμανση στο μενού, η χρήση αφήγησης για να αναδειχθεί η βιωσιμότητα των πιάτων και οι καμπάνιες στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης για να προσελκύσουν περιβαλλοντικά ευαισθητοποιημένους καταναλωτές. Υπάρχει το παράδειγμα της Nando's, που διαφημίζει πιάτα με πλεονάζον κοτόπουλο, για να τονιστεί η δυναμική αυτών των πρωτοβουλιών στην ενίσχυση της φήμης της επιχείρησης και στη μείωση της σπατάλης.

Διαφάνεια 18: Μέτρηση της επιτυχίας των πρωτοβουλιών για τα αποτελέσματα

Πώς γνωρίζουμε αν οι προσπάθειες για μείωση πλεονάσματος είναι αποτελεσματικές; Μέσω της μέτρησης. Η παρακολούθηση του αντίκτυπου των πρωτοβουλιών πλεονάσματος είναι κρίσιμη — όχι μόνο για να αποδειχθεί η αξία τους, αλλά και για να βελτιωθούν με την πάροδο του χρόνου. Κύριοι δείκτες είναι ο όγκος των αποβλήτων που αποφεύχθηκαν, τα χρήματα που εξοικονομήθηκαν από τη μείωση κόστους απόρριψης, και η ανατροφοδότηση των πελατών για τα πιάτα με βάση τα πλεονάσματα. Για παράδειγμα, ένα απλό ημερολόγιο όπου τηρείται η καταγραφή των αποβλήτων μπορεί να μας δείξει πόσα κιλά τροφίμων εξοικονομήσαμε κάθε μήνα. Μια οικονομική ανάλυση μπορεί να αναδείξει τα κέρδη από τη μείωση των αποβλήτων. Οι έρευνες πελατών μας βοηθούν να κατανοήσουμε πώς αντιλαμβάνονται τις προσπάθειες βιωσιμότητας. Ένα ισχυρό παράδειγμα είναι η IKEA. Χρησιμοποιώντας αυτούς τους δείκτες μέσω ενός παγκόσμιου πίνακα ελέγχου σπατάλης τροφίμων, πέτυχε μείωση 31% στη σπατάλη σε όλα τα καταστήματά της. Συνοπτικά: ό,τι μετριέται, διαχειρίζεται. Αν θέλουμε να πετύχει η διαχείριση πλεονάσματος, χρειαζόμαστε δεδομένα και τη δέσμευση να δράσουμε βάσει αυτών.

Διαφάνεια 19: Καινοτόμες γαστρονομικές τεχνικές για πλεονάζοντα τρόφιμα

Η μαγειρική δημιουργικότητα μετατρέπει το πλεόνασμα τροφίμων σε πιάτα υψηλής αξίας. Τεχνικές όπως το sous-vide για την επέκταση της διάρκειας ζωής πρωτεϊνών και λαχανικών, η ζύμωση για την παραγωγή τουρσιών ή σαλτσών και η αφυδάτωση για τη δημιουργία σκόνης ή chips που είναι πολύ χρήσιμες. Τονίζεται πώς αυτές οι τεχνικές ευθυγραμμίζονται με στόχους βιωσιμότητας προσθέτοντας παράλληλα αξία στο πλεόνασμα.

Διαφάνεια 20: Οφέλη από τη χρήση για άλλο σκοπό των πλεοναζόντων τροφίμων

Η αξιοποίηση πλεονάσματος τροφίμων δεν αφορά μόνο την αποφυγή σπατάλης, αλλά την πραγματική δημιουργία αξίας για το περιβάλλον, την οικονομία και την επιχείρησή σας. Από περιβαλλοντική άποψη, η σπατάλη τροφίμων είναι κύριος παράγοντας κλιματικής αλλαγής. Το Project Drawdown κατατάσσει τη μείωση της σπατάλης τροφίμων στις τρεις πιο αποτελεσματικές δράσεις για την αντιμετώπιση της υπερθέρμανσης. Αποφεύγοντας την απόρριψη τροφίμων σε χωματερές, μειώνουμε σημαντικά τις εκπομπές μεθανίου. Οικονομικά, τα οφέλη είναι σαφή. Η επαναχρησιμοποίηση πλεονασμάτων σημαίνει λιγότερο κόστος απόρριψης και πιο αποδοτική χρήση των υπαρχόντων πόρων. Και υπάρχει και όφελος για τη φήμη της επιχείρησης. Οι καταναλωτές δείχνουν προτίμηση σε επιχειρήσεις που προσπαθούν για τη βιωσιμότητα. Η υιοθέτηση πρακτικών διαχείρισης πλεονάσματος ενισχύει την εικόνα της επιχείρησης και την εμπιστοσύνη των πελατών. Δείτε το παράδειγμα του προγράμματος Zero Waste της Unilever: βελτιστοποιώντας τη διαχείριση πλεονάσματος, μείωσαν τις εκπομπές CO₂ κατά 20% και εξοικονόμησαν 3 εκατ. ευρώ



ετησίως. Συμπέρασμα: η αξιοποίηση πλεονάσματος δεν είναι απλώς καλή ηθική, είναι και έξυπνη επιχειρηματικότητα.

Διαφάνεια 21: Προκλήσεις στη διαχείριση των πλεονασμάτων

Παρά τα οφέλη της, η διαχείριση πλεονάσματος αντιμετωπίζει προκλήσεις όπως εμπόδια στην εφοδιαστική διαδικασία, αρνητικές προκαταλήψεις καταναλωτών και πολυπλοκότητα στις ρυθμίσεις. Η επένδυση σε ψυκτικές μεταφορές, η εκπαίδευση των καταναλωτών σχετικά με πιάτα βασισμένα σε πλεονάσματα και τη συνεργασία με φορείς χάραξης πολιτικής για βελτίωση των κανονισμών αποτελούν λύσεις. Το παράδειγμα του FoodCloud στην Ιρλανδία δείχνει πώς η τεχνολογία μπορεί να ξεπεράσει τις εφοδιαστικές δυσκολίες, επιτρέποντας την αναδιανομή πάνω από 40.000 τόνων τροφίμων ετησίως.

Διαφάνεια 22: Η τεχνολογία στις λύσεις για τα πλεονάσματα τροφίμων

Η κλιμάκωση λύσεων διαχείρισης πλεονάσματος απαιτεί προηγμένη τεχνολογία. Εργαλεία με AI, όπως το Winnow για ανάλυση αποβλήτων, blockchain για διαφάνεια και IoT για παρακολούθηση συνθηκών αποθήκευσης είναι κάποια τέτοια παραδείγματα. Τονίζεται η επιτυχία του Winnow που εξοικονόμησε πάνω από 42 εκατ. δολάρια παγκοσμίως μειώνοντας τη σπατάλη τροφίμων σε αλυσίδες πολυτελών ξενοδοχείων.

Διαφάνεια 23: Κάλεσμα για δράση, δημιουργία μιας στρατηγικής μηδενικής σπατάλης

Η συνεργασία μεταξύ κλάδων και οργανισμών ενισχύει τον αντίκτυπο της διαχείρισης πλεονάσματος. Οι συνεργασίες μεταξύ παραγωγών τροφίμων, εμπόρων και μη κερδοσκοπικών οργανώσεων, οδηγούν σε επιτυχημένα μοντέλα όπως τα παραδείγματα της Tesco και της FareShare. Αυτές οι συνέργειες διασφαλίζουν ότι τα πλεονάζοντα τρόφιμα φτάνουν σε όσους τα χρειάζονται, μειώνοντας παράλληλα τη σπατάλη.

Διαφάνεια 24: Συμπεράσματα και κάλεσμα σε δράση

Όλοι οι εμπλεκόμενοι καλούνται να υιοθετήσουν πρακτικές διαχείρισης πλεονάσματος. Τονίζεται η κοινή ευθύνη επιχειρήσεων, κυβερνήσεων και καταναλωτών για την αντιμετώπιση του πλεονάσματος, την προώθηση της βιωσιμότητας και την εξασφάλιση επισιτιστικής ασφάλειας. Η έκκληση περιλαμβάνει πρακτικά βήματα, όπως η υιοθέτηση τεχνολογιών, η δημιουργία συνεργασιών και η εκπαίδευση των καταναλωτών.

Διαφάνεια 25: Σας ευχαριστούμε!

