



Στοιχεία Διεξαγωγής

Ημερομηνίες & Ώρες Διεξαγωγής:
18/10/2023

Διάρκεια Προγράμματος:
Σύνολο 7 ώρες

Τοποθεσία:
ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

Κόστος Συμμετοχής

Αρχικό Κόστος:
€269 + [VAT (€51.11)]

Κόστος με επιδότηση:
€150+ [VAT (€51.11)]

Κόστος για Μη Δικαιούχους
ΑναΔ:
€300 [συμπεριλαμβανομένου
του ΦΠΑ]

ΑΙΤΗΣΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ



ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΧΕΙ ΕΓΚΡΙΘΕΙ ΑΠΟ ΤΗΝ
ΑΝΑΔ ΚΥΠΡΟΥ.

Οι επιχειρήσεις που συμμετέχουν με
εργοδοτούμενους τους οι οποίοι
ικανοποιούν τα κριτήρια της Αρχής θα
τύχουν της σχετικής επιχορήγησης.

ΠΟΛΥΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ/ FOOD WASTE MANAGEMENT Σε συνεργασία με την Bureau Veritas Greece



Σκοπός του προγράμματος

Η ανάγκη διαχείρισης των αποβλήτων τροφίμων είναι πιο επίκαιρη από ποτέ στα πλαίσια της αειφορίας και της βιωσιμότητας. Αρκεί να αναλογιστούμε ότι σύμφωνα με τις τρέχουσες εκτιμήσεις σχεδόν το 8,9% του παγκόσμιου πληθυσμού πεινάει.

Η αλόγιστη σπατάλη τροφίμων σημαίνει επίσης ότι όλοι οι φυσικοί πόροι που χρησιμοποιούνται για την καλλιέργεια, την επεξεργασία, τη συσκευασία, τη μεταφορά και την εμπορία των τροφίμων χάνονται. Επιπλέον, η βιομηχανία τροφίμων παράγει περίπου το 25% των παγκόσμιων εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου, εκπέμποντας περίπου 3,3 GT ετησίως, που, εάν ήταν χώρα, θα την καθιστούσε την τρίτη μεγαλύτερη χώρα εκπομπών στον κόσμο.

Σύμφωνα με τα πιο πάνω δεδομένα, οι επιχειρήσεις που διαχειρίζονται τρόφιμα, καλούνται να αντιμετωπίσουν μια μεγάλη πρόκληση σχετικά με τον τρόπο μείωσης των αποβλήτων τροφίμων αλλά και διαχείρισης των παραγόμενων αποβλήτων.

Σκοπός λοιπόν του εκπαιδευτικού μας προγράμματος είναι να ενημερώσει τους συμμετέχοντες σχετικά με τις επιπτώσεις που δημιουργεί στο περιβάλλον, την αειφορία αλλά και γενικότερα την οικονομία η παραγωγή μεγάλου όγκου αποβλήτων τροφίμων και συνεπώς να τους παραθέσει λύσεις και πρακτικές τις οποίες μπορούν να αξιοποιήσουν στην επιχείρησή τους, εφαρμόζοντας ένα αποτελεσματικό Σύστημα Διαχείρισης Αποβλήτων Τροφίμων.

Τέλος θα αναπτυχθούν και θα συζητηθούν οι πιο σύγχρονες και πρωτοποριακές εξελίξεις στο αντικείμενο της επεξεργασίας των αποβλήτων. Με βάση αυτές τα ποικίλα απόβλητα τροφίμων και υποπροϊόντα υφίστανται κατεργασίες έτσι ώστε να μειώνεται το ρυπαντικό τους φορτίο ενώ ταυτόχρονα παράγονται τρόφιμα ή προϊόντα (υψηλής) προστιθέμενης αξίας, με τρόπους απολύτως οικολογικούς και φιλικούς προς το περιβάλλον.

Η θεματολογία του σεμιναρίου είναι ιδανική για:

- Στελέχη της βιομηχανίας των τροφίμων και υπεύθυνους Τμημάτων όπως Παραγωγής, Αγορών, Παραλαβών, Αποθήκης, Food and Beverage, Ex.

Contact Us

Mind The Gap Ltd

Tel: 25251435

Fax: 25251436

info@mindthegap.com.cy

www.mindthegap.com.cy



Με την ολοκλήρωση της Εκπαίδευσης οι Συμμετέχοντες θα λάβουν Πιστοποιητικό Παρακολούθησης.

Chefs, κλπ που εμπλέκονται στην λήψη αποφάσεων για την Διαχείριση των αποβλήτων Τροφίμων.

- Καθορισμένους Υπεύθυνους Συστημάτων Διαχείρισης εντός της εταιρείας, που θέλουν να διευρύνουν τις γνώσεις τους στις απαιτήσεις ενός Συστήματος Διαχείρισης Αποβλήτων Τροφίμων και να εμβαθύνουν σε αυτό.
- Σε στελέχη βιομηχανιών αξιοποίησης οργανικών και άλλων αποβλήτων
- Εργαζόμενους που η Διοίκηση του οργανισμού τους, σκοπεύει να ορίσει ως Υπεύθυνους Συστήματος Περιβαλλοντικής Διαχείρισης.
- Συμβούλους επιχειρήσεων που επιθυμούν να προσφέρουν αποτελεσματικές υπηρεσίες Περιβαλλοντικής Διαχείρισης σε οργανισμούς.
- Διευθυντές εταιρειών τροφίμων που θέλουν να αναπτύξουν διαδικασίες αειφορίας και περιβαλλοντικής διαχείρισης

Στόχοι του προγράμματος

Με την ολοκλήρωση του προγράμματος οι συμμετέχοντες θα είναι σε θέση να:

- Συσχετίζουν την αναγκαιότητα, τη σημασία, τις προκλήσεις αλλά και τα οφέλη της μετάβασης της επιχείρησης σε συστήματα διαχείρισης αποβλήτων τροφίμων
- Διατυπώνουν την συσχέτιση της κυκλικής οικονομίας με ένα σύστημα διαχείρισης αποβλήτων τροφίμων
- Ποσοτικοποιήσουν τα απόβλητα τροφίμων που προκύπτουν από την λειτουργία της επιχείρησης και να ορίζουν σχετικούς δείκτες
- Να επιλέγουν την σειρά των μεθόδων διαχείρισης αποβλήτων τροφίμων
- Να ανασκοπούν τους σχετικούς δείκτες και τις ενέργειες εξάλειψης/μείωσης αποβλήτων τροφίμων
- Να συνεργάζονται για την επιτυχημένη διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων και την εξοικονόμηση πόρων

Προφίλ Εισηγητή

Ο εκπαιδευτής είναι Χημικός Μηχανικός με μεταπτυχιακό MBA και πολυετή εμπειρία ως σύμβουλος και ως επιθεωρητής Συστημάτων Διαχείρισης. Είναι Process optimization manager - Lead Auditor σε μεγάλο Φορέα Πιστοποίησης του εξωτερικού και επιθεωρεί πρότυπα όπως το ISO 9001, ISO 22000, ISO 14001, ISO45001, EN 15224, Food Waste, Carbon Footprint, ESG Reporting, ISO37301 Compliance, GDP, CEPA

Θεματολόγιο

- Εισαγωγική Ενότητα
- Ενότητα 1: Απόβλητα τροφίμων στο πλαίσιο των αρχών της αειφορίας και της κυκλικής οικονομίας
- Ενότητα 2: Σχετικό νομικό πλαίσιο
- Ενότητα 3: Απόβλητα τροφίμων γενικά
- Ενότητα 4: Αναγνώριση αποβλήτων τροφίμων
- Ενότητα 5: Ιεράρχηση μεθόδων διαχείρισης αποβλήτων τροφίμων
- Ενότητα 6: Διαχείριση Σύγχρονες τάσεις στην επεξεργασία τυπικών αποβλήτων
- Ενότητα 7: Παρακολούθηση αποτελεσμάτων-ανάλυση και βελτίωση