



Στοιχεία Διεξαγωγής

Ημερομηνίες & Ώρες Διεξαγωγής:

30/10/2024

06/11/2024

Διάρκεια Προγράμματος:

Σύνολο 7 ώρες

Τοποθεσία:

Webinar-Microsoft Teams

Κόστος Συμμετοχής

Αρχικό Κόστος:

€269

Κόστος με επιδότηση:

€150

Κόστος για Μη Δικαιούχους

ΑνΑΔ:

€300

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



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

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.

- 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

Η κα Γεωργία Κωνσταντίνου, είναι Διπλωματούχος Χημικός Μηχανικός – Μηχανικός Περιβάλλοντος του Πανεπιστημίου Πατρών και μέλος του ΕΤΕΚ. Η κ. Κωνσταντίνου, είναι μια έμπειρη εκπαιδευτρια σε θέματα βιώσιμων πρακτικών και διαχείρισης τροφικών αποβλήτων, ειδικεύεται στην εκπαίδευση ατόμων και οργανισμών για τη μείωση των αποβλήτων τροφίμων σε όλη την αλυσίδα εφοδιασμού. Μέσα από τα διαδραστικά της σεμινάρια, παρέχει πρακτικά εργαλεία και στρατηγικές για να βοηθήσει τους συμμετέχοντες να μειώσουν σημαντικά το περιβαλλοντικό τους αποτύπωμα.

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