

## Γιατί το κάνουμε ;

Τα απόβλητα τροφίμων αποτελούν το 35% των απορριμμάτων και ευθύνονται για το 8% των αερίων θερμοκηπίου, σε παγκόσμιο επίπεδο

- Στο Δήμο Ηρακλείου περίπου 40.000 τόνοι τροφίμων οδηγούνται σε ταφή κάθε χρόνο, 200 κιλά ανά άτομο, εκλύοντας 38.000 τόνους ισοδύναμου του διοξειδίου του άνθρακα, που αντιστοιχούν στη κυκλοφορία 10.000 αυτοκινήτων, και επιβαρύνοντας γενικότερα το φυσικό περιβάλλον

Επίτευξη υψηλής ποιότητας ανακυκλώσιμων υλικών και εξοικονόμηση φυσικών πόρων και χρημάτων

- Τα υπολείμματα τροφίμων, με τη κατάλληλη βιολογική επεξεργασία (αναερόβια χώνευση ή/και κομποστοποίηση), ανακυκλώνονται σε ένα χρήσιμο υλικό (κόμποστ) που μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε καλλιέργειες και κήπους και βιοαέριο, από το οποίο παράγεται ανανεώσιμη ενέργεια. Επίσης, με τη διαδικασία της ηλιακής ξήρανσης μπορεί να παραχθεί συστατικό ζωτροφής.

Συνεισφορά στην αντιμετώπιση της κλιματικής αλλαγής

- Με την ανακύκλωση των υπολειμμάτων τροφίμων μειώνεται η ποσότητα των τροφίμων που απορρίπτονται σε χώρους υγειονομικής ταφής. Η αποσύνθεσή τους παράγει μεθάνιο που συμβάλλει στην κλιματική αλλαγή.

Καθαρότερο και υγιεινότερο περιβάλλον

- Μείωση των οσμών από την αποσύνθεση των αποβλήτων τροφίμων, καθώς συλλέγονται σε ειδικό κάδο.
- Καθαρότεροι δρόμοι και πεζοδρόμια, καθώς θα μειωθεί η διασπορά αποβλήτων από ζώα και τρωκτικά.

## Η βοήθειά σας μετράει. Διαθέτοντας λίγο από το χρόνο σας, τα τρόφιμα που πετιούνται μπορούν να αξιοποιηθούν

Τα υπολείμματα τροφίμων, με την κατάλληλη διαδικασία, ανακυκλώνονται σε χρήσιμα υλικά.

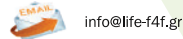
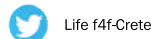
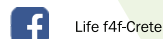
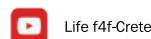
Το έργο LIFE-F4F, με βάση την πυραμίδα ιεράρχησης της ανάκτησης των τροφίμων, αποσκοπεί στην αξιοποίηση μιας καινοτόμου διεργασίας που επιτρέπει την ασφαλή μετατροπή των προδιαλεγμένων τροφικών υπολειμμάτων, που προέρχονται κυρίως από ξενοδοχειακές μονάδες και χώρους μαζικής εστίασης του Ηρακλείου και της Χερσονήσου (Κρήτη), σε ένα ξηρό προϊόν, το οποίο και αξιολογείται ως προς τη δυνατότητα χρήσης του ως συστατικό ζωτροφής.



Το συστατικό ζωτροφής, που παράγεται από τα προδιαλεγμένα τροφικά υπολείμματα, με τη διαδικασία της ηλιακής ξήρανσης, είναι ένα υλικό υψηλής ποιότητας και οικονομικής αξίας, κατάλληλο για τη σίτιση γουνοφόρων ζώων.

Επίσης, η κομποστοποίηση και η αναερόβια χώνευση, ακολουθούν στην πυραμίδα την παραγωγή συστατικών ζωτοφών και προσφέρουν πολλά υποσχόμενα περιβαλλοντικά και οικονομικά αποτελέσματα για τα αναπόφευκτα βιολογικά απόβλητα, όπως τα υπολείμματα τροφίμων. Η καλή ποιότητα των υλικών που υπόκεινται στις εν λόγω διαδικασίες αποτελεί απαραίτητη προϋπόθεση καθοριστικής σημασίας. Για τον λόγο αυτό, η χωριστή συλλογή είναι η πλέον αποτελεσματική μέθοδος για την εξασφάλιση καλής ποιότητας.

Μείνε ενημερωμένος, πληκτρολογώντας ή ακολουθώντας μας στα social media



### ΕΤΑΙΡΟΙ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ



ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΣ ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ ΚΡΗΤΗΣ



ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ



ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΡΗΤΗΣ



ΧΑΡΟΚΟΠΕΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΡΗΤΗΣ



ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ



Χρονική διάρκεια υλοποίησης του έργου:  
Σεπτέμβριος 2016 - Νοέμβριος 2021



## Το φαγητό δεν είναι για πέταμα...

Ανακυκλώνεται στους καφέ κάδους



### Τροφή από Τρόφιμα

Μια καινοτόμος διεργασία μετατροπής υπολειμμάτων τροφών χώρων μαζικής εστίασης για την παραγωγή συστατικών ζωτοφών

Διαλογή στην πηγή των υπολειμμάτων τροφίμων για την παραγωγή προϊόντων προστιθέμενης αξίας

Οι Δήμοι, στο πλαίσιο ενός γενικότερου προγράμματος πρόληψης και αξιοποίησης των βιοαποβλήτων, πραγματοποιούν αλλαγές στον τρόπο συλλογής τους από τα καταστήματα τις επιχειρήσεις, τις λαϊκές αγορές και τις κατοικίες.

Καφέ κάδοι έχουν τοποθετηθεί και τοποθετούνται στις γειτονιές και στους χώρους των λαϊκών αγορών, καθώς και σε μεγάλους παραγωγούς (εστιατόρια, σουπερμάρκετ, κ.α.), για τη χωριστή συλλογή των βιοαποβλήτων, για περισσότερη και αποτελεσματικότερη ανακύκλωση και προστασία του περιβάλλοντος και της υγείας μας.



Το μόνο που θα χρειαστεί να κάνετε είναι να προσαρμόσετε τις ειδικές σακούλες που παρέχονται στον κάδο κουζίνας και να τοποθετείτε εκεί όλα τα τροφικά σας υπολείμματα. Μόλις ο κάδος γεμίσει, αδειάστε το περιεχόμενο του μαζί με την ειδική σακούλα στον κοντινότερο καφέ κάδο της γειτονιάς σας.

Οι παραγωγοί και έμποροι των λαϊκών αγορών μπορούν να εναποθέτουν όλα τα υπολείμματα φυτικών προϊόντων από τους πάγκους τους στους καφέ κάδους που έχουν τοποθετηθεί από το Δήμο στον χώρο της λαϊκής.



Σπαταλώντας τα υπολείμματα τροφών σπαταλάμε:

- Χρήματα
- Ενέργεια
- Νερό
- Φυσικούς πόρους
- Σκληρή δουλειά



**ΝΑΙ**

## Οδηγίες για τη ΔοΣΠ των αποβλήτων τροφίμων

Στον κάδο της κουζίνας σας (και μετά στον καφέ δημόσιο κάδο) μπορείτε να τοποθετείτε τυχόν μαγειρεμένο φαγητό και τα υπολείμματα των γευμάτων σας. Μπορείτε επιπλέον να τοποθετείτε χαρτί κουζίνας και χρησιμοποιημένες χαρτοπετσέτες.

-  Γαλακτομικά (τυρί, αυγά, κ.α.)
-  Φρούτα και λαχανικά
-  Υπολείμματα μαγειρεμένων τροφών (και τα κόκκαλα)
-  Ψωμί, ζυμαρικά, ρύζι και όσπρια
-  Υπολείμματα τσάι και καφέ (και τα φίλτρα τους)
-  Τσόφλια αυγών

**ΟΧΙ**

## Παρακαλούμε μην βάζετε κανένα από αυτά τα υλικά στον καφέ κάδο

-  Συσκευασίες κάθε είδους (μπαίνουν στο μπλε κάδο)
-  Πλαστικές σακούλες
-  Νωπά κρέατα και ψάρια (για υγειονομικούς λόγους)
-  Λάδια και λίπη
-  Χυμούς και σούπες
-  Γόπες από τσιγάρα
-  Περιττώματα ζώων
-  Στάχτη
-  Ξύλινα αντικείμενα και πριονίδι
-  Κάψουλες καφέ



## Χρήσιμες συμβουλές για την ανακύκλωση των υπολειμμάτων τροφίμων



Προσαρμόστε τις ειδικές σακούλες που παρέχονται στον κάδο κουζίνας, ώστε να διατηρείτε καθαρό το εξωτερικό του και τοποθετείτε εκεί όλα τα απόβλητα τροφίμων.



Μην χρησιμοποιείτε πλαστικές σακούλες, που δεν κομποστοποιούνται. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε σακούλες από φυτικό άμυλο, που παράγονται σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό Πρότυπο EN 13432 και είναι κομποστοποιήσιμες.



Μην ξεχνάτε να τοποθετείτε όλα τα υπολείμματα των γευμάτων σας κατευθείαν στον κάδο, ώστε να μπορούν να ανακυκλωθούν.



Διατηρείτε καλή υγιεινή με το πλύσιμο των χεριών, των κάδων και των επιφανειών με απορρυπαντικό και ζεστό νερό.



Όταν ο κάδος σας γεμίσει, αδειάστε το περιεχόμενο του μαζί με την ειδική σακούλα στον καφέ κάδο της γειτονιάς σας.



Οι παραγωγοί και έμποροι των Λαϊκών Αγορών μπορούν να εναποθέτουν όλα τα υπολείμματα φυτικών προϊόντων από τους πάγκους τους στους καφέ κάδους που βρίσκονται στο χώρο της λαϊκής.