



**Re-use – Re-birth ahead of waste!**

Το σχολείο μας, το Απεήτειο Λύκειο Αγρού, έθεσε ως σκοπό να αλλάξει τις καθημερινές συνήθειες των μαθητών και των κατοίκων της περιοχής, με στόχο την μείωση της παραγωγής των τροφικών αποβλήτων μέσα από την ενημέρωση του κοινού για τις επιπτώσεις τους και τις αρνητικές συνέπειες τόσο σε οικονομικό, σε κοινωνικό και σε περιβαλλοντικό επίπεδο.

### **Τρόπος Υλοποίησης**

Αρχικά η ομάδα μας μέσα από την συμμετοχή της στο πρόγραμμα PULCHRA, ήθελε να καταγράψει τις καθημερινές συνήθειες των κατοίκων της περιοχής.

### **Ερωτηματολόγιο**

Οι καθημερινές συνήθειες καταγράφηκαν μέσα από την συμπλήρωση ερωτηματολογίου 16 ερωτήσεων. Οι ερωτήσεις αφορούσαν τις συνήθειες των περίοικων, τον χειρισμό των τροφίμων (διαφορετικά γεύματα για μεσημεριανό, βραδινό) και των υπολειμμάτων αυτών (πως διαχειρίζονται τα περισσεύματα φαγητού), την επαναχρησιμοποίηση και τις καθημερινές συνήθειες τους σχετικά με την ανακύκλωση υλικών (χαρτί, ρουχισμό, τρόφιμα, γυαλί, PMD, μπαταρίες).

Το Τμήμα της Ξενοδοχειακής Σχολής του σχολείου μας, βοήθησε την ομάδα μας να κατανοήσει το βαθμό του προβλήματος που δημιουργούν τα τροφικά απόβλητα, εφόσον οι μαθητές έχουν την δυνατότητα να δουλέψουν και να παράξουν προϊόντα στο παρασκευαστήριο, το οποίο είναι διαμορφωμένο ανάλογα με τις πραγματικές ανάγκες ενός εστιατορίου/παρασκευαστηρίου.

Μην ξεχνάμε πως οι χώροι παρασκευής τροφίμων κατέχουν μια από τις υψηλότερες θέσεις σε ποσοστά παραγωγής αποβλήτων τροφίμων.

## Ποιοτική Ανάλυση Σύστασης Αποβλήτων



Η ομάδα μας, μετά την αναφορά της κ. Γεωργίας Χατζηπαρασκευά σχετικά με τον σκοπό, τον στόχο και τον τρόπο υλοποίησης της ποιοτικής ανάλυσης σύστασης αποβλήτων προέβηκε στην πράξη, σε ποιοτική ανάλυση σύστασης των αποβλήτων της κουζίνας/εστιατορίου του σχολείου μας, με σκοπό να κατανοήσουμε α) ποια και τί είδη αποβλήτων είχαν ήδη παραχθεί, β) ποια από αυτά θα μπορούσαν να αποφευχθούν, γ) ποια από αυτά θα μπορούσαν είτε να επαναχρησιμοποιηθούν για να παράξουν νέα προϊόντα (τροφήμα, compost) δ) είτε να ανακυκλωθούν (χαρτί, PMD).

Στη συνέχεια παρατηρήσαμε μέσα από την ανάλυση σύστασης αποβλήτων ότι τις περισσότερες ποσότητες κατείχε το PMD και τα απόβλητα τροφίμων. Επίσης μεγάλες ποσότητες αποβλήτων τροφίμων θα μπορούσαν να αποφευχθούν.



## Ενημερωτική Διάλεξη

Ακολούθησε από την συνεργάτη του προγράμματος μας κ. Παντελίτσα Λοϊζιά, παρουσίαση η οποία είχε ως θέμα «Τροφικά Απόβλητα - Ένας θησαυρός στα σκουπίδια». Μέσα από την παρουσίαση έγινε αναφορά στις διαφορές μεταξύ των σημάτων best before και used by τις οποίες είναι σημαντικό να μπορούμε να ξεχωρίσουμε εφόσον υπάρχουν σε όλες τις συσκευασίες τροφίμων βάση του Κανονισμού (ΕΕ 1169/11) . Επίσης έγινε αναφορά για το τί συμπεριλαμβάνεται στα αποφεύξιμα απόβλητα και τι στα μη αποφεύξιμα απόβλητα, με ποιους τρόπους μπορούμε να ελαχιστοποιήσουμε τα τροφικά απόβλητα και πως μπορούμε αυτά που δεν μπορούν να αποφευχθούν να ενταχθούν ξανά για την παραγωγή νέων προϊόντων.



Έτσι η ομάδα μας μέσα από τα είδη αποβλήτων τα οποία εντοπίζονταν πιο συχνά στο παρασκευαστήριο του σχολείου μας αλλά και στις οικίες μας, προχώρησαμε στην καταγραφή τους και δώσαμε εισηγήσεις για μελλοντικές συνταγές οι οποίες θα μείωναν τα απόβλητα τροφίμων τόσο από τις οικίες όσο και από το σχολείου μας.



Στην συνέχεια ακολούθησε ένα πείραμα στο σχολείο, από υλικά τα οποία χρησιμοποιούμε σχεδόν καθημερινά, με σκοπό να κατανοήσουμε τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις από την υγειονομική ταφή των αποβλήτων και τι εννοούμε με την έννοια παραγωγή «εκπομπών διοξειδίου του άνθρακα».

Χρησιμοποιήσαμε τα εξής υλικά: μήλο, μπανάνα, ψωμί και χαλούμι, τα οποία τα τοποθετήθηκαν το κάθε ένα ξεχωριστά σε γυάλινα μπουκαλάκια γεμάτα με νερό έτσι ώστε να δημιουργηθούν αναερόβιες συνθήκες. Στην άκρη κάθε μπουκαλιού τοποθετήθηκε ένα μπαλόνι όπου παρατηρήσαμε ότι εντός τριών ημερών το μπαλόνι αυτό άρχισε να φουσκώνει.

### **Προετοιμασία για Βιβλιαράκι Συνταγών**

Στο βιβλιαράκι προτείναμε τρόπους μείωσης των τροφικών αποβλήτων μέσα από σύντομες εισηγήσεις οι οποίες μπορούν να αλλάξουν τις καθημερινές συνήθειες των πολιτών. Μέσα από το βιβλιαράκι θέλαμε να ετοιμάσουμε σύντομες, εύκολες και νόστιμες συνταγές από υπολείμματα τροφίμων τα οποία περίσσεψαν από ένα γεύμα μας, και εάν συντηρηθούν κατάλληλα μπορούμε να δημιουργήσουμε ένα τελείως διαφορετικό πιάτο με σχεδόν καθόλου έξοδα σε λεφτά και σχεδόν καθόλου απόβλητα τροφίμων από τα περισσεύματα. Το βιβλιαράκι σκοπό έχει να παραδοθεί σε κεντρικά σημεία υψηλής επισκεψιμότητας της κοινότητας, εφόσον αποτελεί τουριστικό προορισμό, σε χώρους πώλησης παραδοσιακών προϊόντων και σε δημόσιες υπηρεσίες.

Η ομάδα του Απεήτειου Γυμνασίου και Λυκείου Αγρού