



**ΚΑΛΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ
ΜΕΘΟΔΟΙ ΒΑΣΙΣΜΕΝΟΙ ΣΤΟ
ΦΑΓΗΤΟ ΓΙΑ
ΔΙΑΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΟ ΔΙΑΛΟΓΟ
ΚΑΙ
ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΕΝΤΑΞΗ**

KA220-YOU - Συμπράξεις συνεργασίας στον τομέα της νεολαίας

2022-1-DK01-KA220-YOU-000089325

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (ΕΑΕΑ). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο ΕΑΕΑ δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.



**Με τη συγχρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης**



ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

1. ΚΑΛΗ ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ	2
ΕΤΑΙΡΟΣ: NOVO MUNDO	2
2. ΚΑΛΗ ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΔΑΝΙΑ	5
ΕΤΑΙΡΟΣ : CROSSING BORDERS	5
3. ΚΑΛΗ ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΓΕΡΜΑΝΙΑ	8
ΕΤΑΙΡΟΣ: CRN	8
4. ΚΑΛΗ ΠΡΑΚΤΙΚΗ: ΙΤΑΛΙΑ.....	13
ΕΤΑΙΡΟΣ: EURO-NET.....	13
5. ΚΑΛΗ ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΛΛΑΔΑ	20
ΕΤΑΙΡΟΣ: ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ	20
6. ΚΑΛΗ ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΛΙΘΟΥΑΝΙΑ.....	24
ΕΤΑΙΡΟΣ: Active Youth.....	24



1. ΚΑΛΗ ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ ΕΤΑΙΡΟΣ: NOVO MUNDO

Cozinha Popular da Mouraria – Η Δημοφιλής Κουζίνα της Μουραριάς	
<i>Οργανισμός (σύντομη περιγραφή του αντικειμένου του οργανισμού)</i>	<p>Πρόκειται για ένα κοινωνικό εγχείρημα, που βρίσκεται σε μια από τις πιο πολιτισμικά ποικιλόμορφες γειτονιές της Λισαβόνας. Επικεντρώνεται στη δημιουργία ενός κοινοτικού χώρου που ενώνει ανθρώπους με διαφορετικό υπόβαθρο, πολιτισμούς, εθνικότητες, κοινωνικές τάξεις και ηλικίες, μέσω του φαγητού.</p> <p>Ο κύριος στόχος αυτού του χώρου είναι η λειτουργία τόσο μια προσιτής, βιώσιμης καντίνας που προσφέρει φαγητό και συνταγές από όλο τον κόσμο, όσο και ένας χώρος με εργαστήρια για το πώς να παρασκευάζονται αυτά πιάτα.</p> <p>Μέσα από αυτό το εγχείρημα ο οργανισμός προσφέρει προσιτό φαγητό στους ανθρώπους αυτής της γειτονιάς, καθώς και στιγμές μοιράσματος και σύνδεσης μεταξύ διαφορετικών ανθρώπων που διαμένουν στην ίδια πόλη, αλλά δυστυχώς εξακολουθούν να δυσκολεύονται να γίνουν μέρος της κοινότητας λόγω πολιτισμικών διαφορών.</p>
<i>Διάρκεια</i>	2012 - Σε εξέλιξη
<i>Τοποθεσία (χώρα, πόλη κ.λπ.)</i>	Λισαβόνα, Πορτογαλία
Περιγραφή της Καλής Πρακτικής	
<i>Ομάδες-στόχοι (π.χ. νέοι, νέοι που υφίστανται περιθωριοποίηση κ.λπ.)</i>	<p>Άνθρωποι οι οποίοι προέρχονται από διαφορετικά υπόβαθρα, κουλτούρες, εθνικότητες, ηλικίες και από τη γειτονιά της Μουραριάς.</p> <p>Στοχεύει περισσότερο σε ανθρώπους που αντιμετωπίζουν οικονομικές δυσκολίες, αλλά δεν περιορίζεται μόνο σε αυτούς.</p> <p>Άνθρωποι από όλα τα μέρη και τα περιβάλλοντα είναι ευπρόσδεκτοι να γνωρίσουν και να βιώσουν αυτό το μέρος.</p>
<i>Στόχοι</i>	<p>Οι κύριοι στόχοι είναι:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Να διδαχθούν παγκόσμιες συνταγές, - Να δημιουργηθεί ένας χώρος ανταλλαγής απόψεων στην κοινότητα και να καταρριφθούν οι διαπολιτισμικοί φραγμοί, - Να χρησιμοποιηθεί το φαγητό ως μέσο για διάλογο και σύνδεση, - Να αναπτυχθεί η γειτονιά της Μουραριάς, προσφέροντας θέσεις εργασίας σε ανθρώπους που αγωνίζονται και να τους καταστήσει εργασιακά ικανούς στον τομέα της μαγειρικής. - Να προσφέρει βιώσιμο, προσιτό φαγητό.
<i>Περιγραφή των δραστηριοτήτων (μεθοδολογική προσέγγιση, δραστηριότητες & δράσεις)</i>	<p>Η κύρια μεθοδολογία και προσέγγιση αυτού του οργανισμού είναι η δημιουργία ενός ανοιχτού χώρου για όλη την κοινότητα, όπου οι άνθρωποι μπορούν να γευματίσουν, να συζητήσουν και να υποστηριχθούν. Καθώς βρίσκεται σε μια ιδιαίτερα διαπολιτισμική γειτονιά, χρησιμεύει κυρίως ως χώρος που καταρρίπτει τα διαπολιτισμικά εμπόδια και συνδέει ανθρώπους από όλες τις εθνικότητες, μέσω του φαγητού. Ο οργανισμός αυτός προσφέρει επίσης υποστήριξη, απασχολώντας ανθρώπους και βοηθώντας τους να δημιουργήσουν τις δικές τους επιχειρήσεις στον τομέα των τροφίμων.</p> <p>Πέρα από τις δραστηριότητες που έχουν ήδη αναφερθεί, νέες πρωτοβουλίες συνεχίζουν να αναπτύσσονται, όπως για παράδειγμα ένα κυκλικό σύστημα φρούτων, όπου οι άνθρωποι φέρνουν επιπλέον φρούτα, που έχουν στους κήπους τους και τα προσφέρουν στην κοινότητα. Ο στόχος αυτής της δραστηριότητας είναι να δοθεί ένα πεδίο στην κοινότητα, ώστε όλοι να μπορούν να εργαστούν μαζί, να ενδυναμώσουν τον εαυτό τους και ο ένας τον άλλον, χρησιμοποιώντας τα τρόφιμα ως βασικό στοιχείο σύνδεσης.</p>



<i>Αποτελέσματα της Καλής Πρακτικής (σε τοπικό, περιφερειακό, εθνικό ή ευρωπαϊκό επίπεδο)</i>	Κύρια αποτελέσματα του οργανισμού: <ul style="list-style-type: none"> - Μια κοινωνική καντίνα που μετρά περισσότερα από 10 χρόνια, - Δεκάδες εργαστήρια, - Ένα περίπτερο που πουλάει τα δικά του προϊόντα, με κέρδος που χρησιμοποιείται για τις κοινωνικές δραστηριότητες, - Απασχόληση δεκάδων ατόμων, - Ένα πρόγραμμα βιωσιμότητας φρούτων και λαχανικών.
<i>Διάχυση</i>	Το εγχείρημα αυτό μετρά πολλά χρόνια και φάσεις. Επιπλέον έχουν αναπτυχθεί ορισμένα στοιχεία τα οποία μπορούν να πολλαπλασιαστούν. Ξεχωρίζουν τα εργαστήρια για το διαπολιτισμικό φαγητό. Αυτά μπορούν να διεξαχθούν σε οποιονδήποτε χώρο που υπάρχει κουζίνα, με ανθρώπους πρόθυμους να μάθουν και να δοκιμάσουν νέες συνταγές. Θεωρούμε ότι αυτό μπορεί να αποτελέσει μια σημαντική εμπειρία σε οποιαδήποτε γειτονιά ή τοποθεσία, δημιουργώντας γέφυρες και συνδέσεις μεταξύ ανθρώπων από την ίδια κοινότητα που αγωνίζονται να συσχετιστούν.
<i>Καινοτόμα Στοιχεία</i>	Η καινοτομία προέρχεται κυρίως από τη δημιουργία μιας κοινωνικής καντίνας τροφίμων που δεν εξαρτάται από φιλανθρωπίες και έχει αυτοσυντηρούμενο χαρακτήρα. Επίσης, η προσέγγιση αυτή, ενώ ανταποκρίνεται σε μια πολύ βασική ανάγκη, όπως η τροφή, καταλήγει να έχει και μια άλλη βασική εστίαση: τον διαπολιτισμικό διάλογο. Η χρησιμοποίηση του φαγητού τόσο ως αυτοσκοπού, όσο και ως μέσου για άλλα κοινωνικά προβλήματα δείχνει έναν ιδιαίτερα καινοτόμο χαρακτήρα. Η ύπαρξη ενός χώρου που, ενώ επικεντρώνεται σε ανθρώπους που δυσκολεύονται οικονομικά, είναι ανοιχτός για όλους, εξακολουθεί να είναι ασυνήθιστη στη Λισαβόνα.
<i>Άλλο (προαιρετικά)</i>	
<i>Ιστοσελίδα</i>	https://www.instagram.com/cozinhapopulardamouraria/?hl=en https://pt-pt.facebook.com/CozinhaPopularDaMouraria/

Δημιουργία Ομάδας Κοινωνικής Ευθύνης

<i>Οργανισμός (σύντομη περιγραφή του αντικειμένου του οργανισμού)</i>	Η WEAT είναι μια εταιρεία που χαρακτηρίζεται ως γαστρονομικό οικοσύστημα στη Λισαβόνα. Διοργανώνει γαστρονομικά εργαστήρια ενίσχυσης ομάδων «τύπου Master Chef», εργαστήρια μαγειρικής και άλλες γαστρονομικές εκδηλώσεις στις «σκοτεινές κουζίνες» της. Η WEAT δημιουργεί και παρέχει κουζίνες στη Λισαβόνα με σκοπό τη δημιουργία και την ενίσχυση ομάδων, πραγματοποιεί οπτικοακουστικές παραγωγές, παρουσιάζει και λανσάρει γαστρονομικά προϊόντα και προσφέρει υπηρεσίες catering, μεταξύ άλλων. Οι κουζίνες τύπου Master Chef βρίσκονται σε έναν ανοιχτό και ευρύχωρο χώρο, κατάλληλο για την υποδοχή πολλών επισκεπτών, οι οποίοι μπορούν να συμμετάσχουν στα εργαστήρια μαγειρικής ή να παρακολουθήσουν παρουσιάσεις.
<i>Διάρκεια</i>	2020 - Σε εξέλιξη
<i>Τοποθεσία (χώρα, πόλη κ.λπ.)</i>	Λισαβόνα, Πορτογαλία

Περιγραφή της Καλής Πρακτικής

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ' ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.



<i>Ομάδες-στόχοι (π.χ. νέοι, νέοι που πλήττονται από την περιθωριοποίηση κ.λπ.)</i>	<p>Η Δημιουργία και Ενίσχυση Ομάδων Κοινωνικής Ευθύνης, είναι ένα από τα προγράμματα που διεξάγει η WEAT και είναι αφιερωμένο σε ομάδες εργοδοτών που εκπροσωπούν οργανισμούς. Μια εταιρεία που σχεδιάζει να οργανώσει μια δραστηριότητα ενίσχυσης ομάδας για κάποια από τις ομάδες της, ακόμη και για όλους του υπαλλήλους της, μπορεί να απευθυνθεί στη WEAT και να σχεδιάσει αυτή τη δραστηριότητα για να βελτιώσει την επικοινωνία και τη φιλία μεταξύ των ατόμων της ομάδας. Μπορεί επίσης να είναι για μια συνάντηση μεταξύ περισσότερων οργανισμών, ως συνάντηση ηγετών, συνεργατών ή οποιωνδήποτε ομάδων ανθρώπων που πρέπει να συνδεθούν μεταξύ τους.</p>
<i>Στόχοι</i>	<p>Το έργο αυτό συνδυάζει μια αλληλέγγυα αποστολή με την ομαδική συνεργασία και οι κύριοι στόχοι του είναι:</p> <ul style="list-style-type: none">- Δημιουργία δραστηριοτήτων ενίσχυσης της ομαδικότητας για εταιρείες,- Διδασκαλία τρόπων μαγειρικής με ελάχιστη σπατάλη,- Διάδοση συμβουλών για υγιεινά γεύματα,- Παραγωγή δωρεάν γευμάτων για όσους το έχουν ανάγκη,- Βελτίωση των κινήτρων και των επικοινωνιακών δεξιοτήτων των εργαζομένων κάποιας εταιρείας,- Δημιουργία ευαισθητοποίησης για τις ανάγκες της κοινότητας,- Καλλιέργεια της δημιουργικότητας στην κουζίνα- Δημιουργία διασκεδαστικών στιγμών στην κουζίνα.
<i>Περιγραφή των δραστηριοτήτων (μεθοδολογική προσέγγιση, δραστηριότητες & δράσεις)</i>	<p>Οι εταιρείες που ενδιαφέρονται να πραγματοποιήσουν κάποια δραστηριότητα ομαδικής ανάπτυξης θα πρέπει να επικοινωνήσουν με τη WEAT και να επιλέξουν αυτό το συγκεκριμένο έργο κοινωνικής ευθύνης.</p> <p>Στη συνέχεια, η ομάδα της WEAT συγκεντρώνει κάποιους από τους σεφ της προκειμένου να φτιάξουν ένα εξατομικευμένο σχέδιο για αυτούς, το οποίο λαμβάνει υπόψη τον κύριο στόχο της εταιρείας (όσον αφορά το τι θέλουν να αναπτύξει η ομάδα τους) και να δημιουργήσουν ένα κατάλληλο και υγιεινό μενού.</p> <p>Την ημέρα που έχει προγραμματιστεί, οι σεφ της WEAT υποδέχονται την ομάδα και ξεκινούν το μαγειρικό εργαστήριο, παρέχοντας κάποιες συμβουλές και επιδεικνύοντας κάποιες μαγειρικές δεξιότητες, ενώ παράλληλα διδάσκουν στην ομάδα πώς να μαγειρεύουν υγιεινά γεύματα με ελάχιστη σπατάλη. Στο πλαίσιο αυτού του προγράμματος, παρέχουν στιγμές για να αφήσουν τα άτομα να εργαστούν σε ομάδες, να ηγηθούν και να λύσουν κάποια προβλήματα, να αναπτύξουν δεξιότητες επικοινωνίας και να σκεφτούν το κοινωνικό στοιχείο. Στο τέλος, όλοι καλούνται να δοκιμάσουν το δικό τους φαγητό, ώστε να έχουν κάποιο κίνητρο να το αναπαράγουν στο σπίτι και ίσως να ξεκινήσουν μια διαφορετική διατροφή βασισμένη σε υγιεινά τρόφιμα.</p> <p>Άλλωστε, τα γεύματα που παρασκευάζονται στο εργαστήριο συσκευάζονται και μεταφέρονται από την ReFood, μια οργάνωση που απαρτίζεται από εθελοντές και η οποία ηγείται της διανομής αυτών των τροφίμων σε άστεγους, μετανάστες ή ανθρώπους που αντιμετωπίζουν οικονομικές δυσκολίες.</p>
<i>Αποτελέσματα της Καλής Πρακτικής (σε τοπικό, περιφερειακό, εθνικό ή ευρωπαϊκό επίπεδο)</i>	<p>Το αποτέλεσμα αυτής της βέλτιστης πρακτικής είναι:</p> <ul style="list-style-type: none">- Περισσότερα από 100 γεύματα παράγονται και δωρίζονται μετά από κάθε συνάντηση,- Οι εταιρείες ενισχύουν τα κίνητρα των εργαζομένων τους, βελτιώνοντας τα αποτελέσματα της εταιρείας στις περισσότερες των περιπτώσεων,- Η ευαισθητοποίηση για τις ανάγκες της κοινότητας,- Η ευαισθητοποίηση για τη σημασία της ελάχιστης σπατάλης κατά το μαγείρεμα.



<i>Διάχυση</i>	<p>Δεδομένου ότι διαθέτει κουζίνα και μια ομάδα εκπαιδευτικών, σεφ ή εθελοντών με εμπειρία στη μαγειρική, αυτή η δραστηριότητα μπορεί να διεξαχθεί με πολλούς τρόπους και σε πολλούς χώρους, με τους ίδιους περίπου στόχους.</p> <p>Η αρχική προσέγγιση της παροχής μαθημάτων μαγειρικής στον τομέα της υγείας και της ελάχιστης σπατάλης μπορεί να γίνει από κάποιον που έχει κάποια εμπειρία στον τομέα, ακόμη και αν δεν είναι σεφ.</p>
<i>Καινοτόμα Στοιχεία</i>	<p>Τα καινοτόμα στοιχεία αυτής της πρακτικής είναι:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Το μαγείρεμα ως μέθοδος για δραστηριότητες δεσίματος ομάδων, - Εκμάθηση του πώς να είστε πιο βιώσιμοι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, μέσω πρακτικών πειραματισμού σε ομάδες, - Εκμάθηση νέων συνταγών μέσω προκλήσεων, - Δημιουργία ενός προϊόντος που θα δωριστεί και θα βοηθήσει άμεσα τους ανθρώπους, - Χρήση της μαγειρικής ως μεθόδου για την επικοινωνία και την ανάπτυξη της ομάδας.
<i>Άλλο (προαιρετικά)</i>	
<i>Ιστοσελίδα</i>	https://weat.pt/master-chef-kitchen/team-building-responsabilidade-social/

2. ΚΑΛΗ ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΔΑΝΙΑ

ΕΤΑΙΡΟΣ : CROSSING BORDERS

Τροφή για Σκέψη	
<i>Οργανισμός (σύνοψη περιγραφή του αντικειμένου του οργανισμού)</i>	<p>Η Crossing Borders είναι μια μη κερδοσκοπική οργάνωση της Κοινωνίας των Πολιτών. Η Crossing Borders εκπαιδεύει και ενδυναμώνει τους νέους ώστε να γίνουν ενεργοί παγκόσμιοι πολίτες.</p> <p>Διασχίζοντας πολιτισμούς και επαγγέλματα, στην Crossing Borders, παρέχουμε πλατφόρμες στους νέους για να πολλαπλασιάσουν τις ιδέες τους και να σχηματίσουν παγκόσμιες ενώσεις, δίκτυα και κοινότητες.</p> <p>Σε ένα μαθησιακό περιβάλλον όπου όλοι οι συμμετέχοντες ενθαρρύνονται να αναπτυχθούν και να μάθουν ο ένας από τον άλλο, δίνουμε στους νέους τη δυνατότητα να μοιραστούν τις καλύτερες ιδέες τους, τα καλύτερα προϊόντα και τις καλύτερες πρακτικές τους.</p>
<i>Διάρκεια</i>	<p>2016 – και μετά</p> <p>2 ώρες</p>
<i>Τοποθεσία (χώρα, πόλη κ.λπ.)</i>	Κοπεγχάγη, Δανία
Περιγραφή της Καλής Πρακτικής	
<i>Ομάδες-στόχοι (π.χ. νέοι, νέοι που πηλτώνται από την περιθωριοποίηση κ.λπ.)</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Μετανάστες, - Νέοι που διατρέχουν κίνδυνο περιθωριοποίησης, - Εργαζόμενοι στον τομέα της νεολαίας και σε ΜΚΟ - Όλοι όσοι αναζητούν νέους φίλους και μια νέα κοινότητα :)

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ' ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.



<i>Στόχοι</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Προώθηση της ενσωμάτωσης, - Οικοδόμηση μιας τοπικής κοινότητας, - Εμπύχωση ανθρώπων που μπορεί να αντιμετωπίζουν μια δύσκολη στιγμή στη ζωή τους.
<i>Περιγραφή των δραστηριοτήτων (μεθοδολογική προσέγγιση, δραστηριότητες & δράσεις)</i>	<p>Η πρωτοβουλία, «Τροφή για Σκέψη», προσφέρει έναν συναρπαστικό χώρο για ανθρώπους που προέρχονται από διαφορετικά περιβάλλοντα προκειμένου να μοιραστούν τις ιστορίες της ζωής τους. Μέσω αυτής της πρωτοβουλίας, η Crossing Borders επιθυμεί να δώσει τη δυνατότητα στους ανθρώπους να μάθουν και να εμπνευστούν από τις εμπειρίες ζωής των άλλων μέσω της αφήγησης ιστοριών σε ένα ασφαλές, ενθαρρυντικό και χωρίς αποκλεισμούς κοινωνικό περιβάλλον, συνοδευτικά με ένα νόστιμο δείπνο. Η ιδέα πηγάζει από την πεποίθηση ότι ο καθένας μας έχει μια μοναδική ιστορία ζωής που αξίζει να μοιραστεί και από την οποία μπορούμε να μάθουμε πολλά. Η ιδέα συντονίζεται επίσης με το ρητό: «Λέω την ιστορία μου, άρα είμαι.»</p> <p>Η σημαντική αυτή πρωτοβουλία είναι περισσότερο αναγκαία από ποτέ, καθώς πολλές ευρωπαϊκές κοινότητες παλεύουν με την ενσωμάτωση και τη διευκόλυνση των νεοεισερχομένων στις κοινωνίες τους. Αγνίζονται να βοηθήσουν τους νεοαφιχθέντες μετανάστες και πρόσφυγες να εγκατασταθούν και να αισθανθούν ασφαλείς και άνετα στις αντίστοιχες κοινωνίες τους. Οι διαδικασίες αυτές βρίσκονται σε εξέλιξη και αντικατοπτρίζουν μια απότομη ανοδική πορεία, καθώς οι αρνητικές κοινωνικές και πολιτικές αφηγήσεις παραμένουν κυρίαρχες στα βασικά μέσα ενημέρωσης. Ως εκ τούτου, εναπόκειται σε εμάς - την Κοινωνία των Πολιτών και τους αφοσιωμένους πολίτες - να αμφισβητήσουμε αυτές τις αφηγήσεις φέρνοντας τους ανθρώπους κοντά αντί να μένουμε άπραγοι και να τους αφήνουμε στο περιθώριο.</p>
<i>Αποτελέσματα της καλής πρακτικής (σε τοπικό, περιφερειακό, εθνικό ή ευρωπαϊκό επίπεδο)</i>	<p>Η πρωτοβουλία Τροφή για Σκέψη, είναι αρκετά δημοφιλής στην τοπική κοινότητα της Κοπεγχάγης και τα κύρια αποτελέσματά της είναι τα εξής:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Διάδοση του αισθήματος κοινότητας, - Έμπνευση των ανθρώπων που αγνίζονται να προσαρμοστούν, - Δικτύωση και ανταλλαγή της όμορφης προσπάθειας και των έργων της.
<i>Διάχυση</i>	<p>Η πρωτοβουλία «Τροφή για Σκέψη» είναι μια εύκολη ιδέα που μπορεί εύκολα να χρησιμοποιηθεί σε άλλους οργανισμούς/ιδιώτες που θέλουν να πειραματιστούν με κάτι παρόμοιο. Η δομή της εκδήλωσης, μαζί με συμβουλές για την υλοποίησή της, είναι διαθέσιμες στον ιστότοπο Crossing Borders καθώς και στη σελίδα στο Facebook.</p>
<i>Καινοτόμα στοιχεία</i>	<p>Ο συνδυασμός της αφήγησης ιστοριών με νόστιμα εποχιακά, βιολογικά τρόφιμα είναι μια καινοτόμος πρακτική που έχει αποδειχθεί αρκετά επιτυχημένη για την προσέλκυση του κοινού-στόχου.</p>
<i>Άλλο (προαιρετικά)</i>	
<i>Ιστοσελίδα</i>	https://crossingborders.dk/food-for-thought-2/

Ανταλλαγή Τροφίμων Κοπεγχάγη

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ' ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.



<p><i>Οργανισμός (σύντομη περιγραφή του αντικειμένου του οργανισμού)</i></p>	<p>Το κίνημα Foodsharing Copenhagen – Ανταλλαγή Τροφίμων στην Κοπεγχάγη, γεννήθηκε όταν τα έργα Yunity και Foodsharing.de από τη Γερμανία ήρθαν σε επαφή με ακτιβιστές από τη Δανία, στην Κοπεγχάγη. Χωρίς ιδιαίτερες συζητήσεις, η ιδέα της συλλογής του πλεονάσματος τροφίμων και του άνευ όρων διαμοιρασμού του με τους πολίτες βρήκε απήχηση στους ακτιβιστές και υιοθετήθηκε. Οι ευθύνες μεταξύ των ακτιβιστών χωρίστηκαν και το κίνημα Foodsharing Copenhagen ξεκίνησε. Στη συνέχεια, με τεράστια υποστήριξη από τους κατοίκους, η πρώτη τοποθεσία διαμοιρασμού τροφίμων (SharePoint) δημιουργήθηκε στο Floating City, ακολουθούμενη από το Bioteket. Έτσι, ξεκίνησε ένα σπουδαίο ταξίδι μιας κοινότητας που νοιάζεται για το μοίρασμα. Μια κοινότητα που απευθύνεται στους πολίτες και τις επιχειρήσεις, ευαισθητοποιεί τους πολίτες για τα απορρίμματα τροφίμων και δίνει το παράδειγμα στην πρόληψη της σπατάλης τροφίμων.</p>
<p><i>Διάρκεια</i></p>	<p>2016 - Σε εξέλιξη</p>
<p><i>Τοποθεσία (χώρα, πόλη κ.λπ.)</i></p>	<p>Κοπεγχάγη και Άαρχους, Δανία</p>
<p>Περιγραφή της Καλής Πρακτικής</p>	
<p><i>Ομάδες-στόχοι (π.χ. νέοι, νέοι που πηλτώνονται από την περιθωριοποίηση κ.λπ.)</i></p>	<p>‘Ανθρωποι που ζουν στην Κοπεγχάγη και το Άαρχους και μπορεί να αντιμετωπίζουν οικονομικά προβλήματα ή αναζητούν εναλλακτικούς τρόπους για να προμηθευτούν τρόφιμα, αλλά και άνθρωποι που ενδιαφέρονται για τις έννοιες της κυκλικής οικονομίας ή για να γίνουν μέρος μιας κοινότητας.</p>
<p><i>Στόχοι</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Αποφυγή της σπατάλης τροφίμων, - Παροχή βοήθειας σε ανθρώπους που μπορεί να αντιμετωπίζουν οικονομικά προβλήματα, - Ανάπτυξη κοινότητας, - Ευαισθητοποίηση σχετικά με το ζήτημα της σπατάλης τροφίμων.
<p><i>Περιγραφή των δραστηριοτήτων (μεθοδολογική προσέγγιση, δραστηριότητες & δράσεις)</i></p>	<p>Οι κύριες δραστηριότητες είναι οι εκδηλώσεις διανομής τροφίμων κάθε Δευτέρα, Τετάρτη και Σάββατο. Συλλέγονται τόνοι τροφίμων και μοιράζονται σε εκατοντάδες ανθρώπους. Με τον τρόπο αυτό, κινητοποιούμε τους ανθρώπους να δραστηριοποιηθούν, μειώνουμε το πλεόνασμα τροφίμων και ευαισθητοποιούμε τους πολίτες σχετικά με τη σπατάλη τους. Επίσης, κατά διαστήματα, οι ακτιβιστές έρχονται με τις δικές τους ιδέες και υποκινούν άλλα ενδιαφέροντα έργα. Χρειάζονται περίπου 50 αφοσιωμένοι εθελοντές για να πραγματοποιηθεί μια εκδήλωση. Αυτές οι εκδηλώσεις μοιράσματος φαγητού - Foodsharing, είναι ο τρόπος τους να μειώσουν τη σπατάλη τροφίμων, να ευαισθητοποιήσουν για αυτό το σοβαρό ζήτημα και να εμπνεύσουν πολίτες, επιχειρήσεις και οργανισμούς να αναλάβουν δράση.</p> <p>Μερικές φορές μέσα στον χρόνο διοργανώνονται ειδικές εκδηλώσεις σε όλη την πόλη, συνήθως κοντά στις γιορτές και άλλες ειδικές περιστάσεις, όπου ο όγκος των απορριμμάτων τροφίμων είναι συχνά μεγαλύτερος. Εμείς στην Crossing Borders, πραγματοποιούμε ειδικές εκδηλώσεις σε όλη την πόλη, τα Χριστούγεννα, το Πάσχα.</p> <p>«Σούπα Ντίσκο»: DJs και σεφ διοργανώνουν χορευτικά πάρτι για «ανθρώπους που κόβουν τα λαχανικά» για μια μεγάλη γιορτή. Η εκδήλωση αποτελεί μέρος ενός παγκόσμιου κινήματος με την ονομασία "disco soup", το οποίο έχει ως στόχο να εμπνεύσει δράσεις κατά της σπατάλης τροφίμων. Σε κάθε εκδήλωση disco soup συγκεντρώνονται κιλά αχρησιμοποίητων λαχανικών από αγορές και αρτοποιεία και μετατρέπονται σε ένα τεράστιο δωρεάν δείπνο για όλους τους παρευρισκόμενους, στην disco soup.</p>

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ' ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.



<p><i>Αποτελέσματα της καλής πρακτικής (σε τοπικό, περιφερειακό, εθνικό ή ευρωπαϊκό επίπεδο)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Αποφυγή της σπατάλης τροφίμων με την περισυλλογή πολλών προμηθειών που διαφορετικά θα είχαν πεταχτεί. Εξοικονόμηση πάνω από 13000 τόνους μόνο το 2019. - Σίτιση άνω των 16.000 ανθρώπων που αγωνίζονται να προμηθευτούν τα απαραίτητα αγαθά, - Ένα τεράστιο δίκτυο εθελοντών, χωρισμένο σε ομάδες εργασίας, οι οποίοι φροντίζουν για τις καθημερινές και στρατηγικές λειτουργίες της οργάνωσης, υπάρχουν πάνω από 600 εγγεγραμμένοι εθελοντές, - Εκδηλώσεις που φιλοξενούνται τακτικά και σχετίζονται με το φαγητό και την καλλιέργεια του αισθήματος της κοινότητας- οι εκδηλώσεις αυτές αριθμούν περίπου 400 συμμετέχοντες σε εβδομαδιαία βάση.
<p><i>Διάχυση</i></p>	<p>Λαμβάνοντας υπόψη ότι το έργο ξεκίνησε αρχικά στη Γερμανία, οι μέθοδοι και τα έργα που εφαρμόζει η FoodSharing CPH είναι σε μεγάλο βαθμό μεταβιβάσιμα. Η οργάνωση είναι πρόθυμη να φιλοξενήσει εκδηλώσεις ή/και εργαστήρια σε συνεργασία με άλλες οργανώσεις ή ενδιαφερόμενους φορείς, οι οποίοι ενδιαφέρονται να εφαρμόσουν την «Εξοικονόμηση Τροφίμων» ως μέσο για ευαισθητοποίηση και δημιουργία κοινοτήτων.</p>
<p><i>Καινοτόμα στοιχεία</i></p>	<p>Το FoodSharing ήταν από τις πρώτες πρωτοβουλίες στη Δανία, που έφερε την έννοια της «Εξοικονόμησης Τροφίμων» ως μέσο για τη δημιουργία κοινοτήτων και την ευαισθητοποίηση πάνω σε σημαντικά ζητήματα. Επιπλέον, είναι μια πρωτοβουλία που διοικείται εξ ολοκλήρου από εθελοντές, χωρίς προσωπικό που να πληρώνεται, οι οποίοι διαχειρίζονται τις καθημερινές λειτουργίες και τα έργα. Αυτό συμβάλλει στην επιτυχία της πρωτοβουλίας και τους επιτρέπει να διαδίδουν ένα αίσθημα ιδιοκτησίας γύρω από το έργο.</p> <p>Περαιτέρω, η FoodSharing CPH έχει συνάψει ορισμένες επίσημες και μακροχρόνιες συνεργασίες με μεγάλες δανικές αλυσίδες σούπερ μάρκετ, εξασφαλίζοντας με αυτόν τον τρόπο τη συνέπεια στην προμήθεια τροφίμων προς εξοικονόμηση και διανομή.</p>
<p><i>Άλλο (προαιρετικά)</i></p>	
<p><i>Ιστοσελίδα</i></p>	<p>https://foodsharingcph.org/</p>

3. ΚΑΛΗ ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΓΕΡΜΑΝΙΑ

ΕΤΑΙΡΟΣ: CRN

<h4>Η Κουζίνα του Σπασίικλα</h4>	
<p><i>Οργανισμός (σύντομη περιγραφή του αντικειμένου του οργανισμού)</i></p>	<p>Πανεπιστημιακή Κοινοπραξία του Βερολίνου (ΠΚΒ) Η Πανεπιστημιακή Κοινοπραξία του Βερολίνου (ΠΚΒ) είναι μια κοινοπραξία μεταξύ τεσσάρων κορυφαίων πανεπιστημίων στο Βερολίνο της Γερμανίας, αποτελείται από : το Πανεπιστήμιο του Βερολίνου, το Πανεπιστήμιο Humboldt του Βερολίνου, το Τεχνικό Πανεπιστήμιο του Βερολίνου και το Charité - Universitätsmedizin του Βερολίνου. Η κοινοπραξία δημιουργήθηκε το 2018 με στόχο την προώθηση της έρευνας, της εκπαίδευσης και την ενίσχυση της θέσης της πόλης του Βερολίνου ως κορυφαίου ακαδημαϊκού κέντρου.</p> <p>Η ΠΚΒ έχει αναπτύξει διάφορες πρωτοβουλίες και προγράμματα που στοχεύουν στη συμμετοχή των πολιτών στην ερευνητική διαδικασία, καθώς και στην προώθηση της</p>

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ' ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.



	<p>επικοινωνίας της επιστήμης. Σε αυτά περιλαμβάνονται η υποστήριξη επιστημονικών έργων πολιτών και η προώθηση της επιστημονικής επικοινωνίας μέσω διαφόρων μέσων, όπως τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, οι δημόσιες διαλέξεις και τα επιστημονικά φεστιβάλ, στα οποία περιλαμβάνεται και το Nerds Kitchen – Η Κουζίνα των Σπασίκλων. Στόχος τους είναι να καταστήσουν την επιστημονική έρευνα πιο προσιτή και κατανοητή στο ευρύ κοινό με τη χρήση σαφούς και ελκυστικής γλώσσας, οπτικών βοηθημάτων και διαδραστικών δράσεων.</p> <p>Συνολικά, οι προσπάθειες της ΠΚΒ αποσκοπούν στο να συνδεθεί η επιστήμη με τους πολίτες, πράγμα που αντανακλά την αυξανόμενη αναγνώριση της σημασίας της συμμετοχής του κοινού στην επιστημονική έρευνα και την ανάγκη για μεγαλύτερη συνεργασία και επικοινωνία μεταξύ των ερευνητών αλλά και της ευρύτερης κοινωνίας.</p>
<i>Διάρκεια</i>	Έναρξη 2018
<i>Τοποθεσία (χώρα, πόλη κ.λπ.)</i>	Βερολίνο, Γερμανία
Περιγραφή της Καλής Πρακτικής	
<i>Ομάδες-στόχοι (π.χ. νέοι, νέοι που πλήττονται από την περιθωριοποίηση κ.λπ.)</i>	<p>Το Nerds Kitchen ξεκίνησε ως μια μοναδική ιδέα εστιατορίου, προσφέροντας την ευκαιρία σε άτομα να εξερευνήσουν τη συναρπαστική σχέση μεταξύ μαγειρικής και επιστήμης. Ωστόσο, τον Ιανουάριο του 2023, έλαβε νέα πνοή ως εκπομπή στο Youtube με ζωντανό κοινό, ευθυγραμμισμένη με τις αρχές της επιστήμης και της εκπαίδευσης που απευθύνεται στο ευρύτερο κοινό. Αυτή η πρωτοποριακή μορφή προσφέρει την ευκαιρία για έναν σεφ και έναν επιστήμονα να συζητήσουν μαζί ένα επιστημονικό θέμα, ενώ παράλληλα μαγειρεύουν ένα φαγητό προσαρμοσμένο στο θέμα. Όλα αυτά μαζί στην ευχάριστη πλατφόρμα του Youtube. Η συζήτηση επικεντρώνεται στη σύνδεση της επιστήμης και της μαγειρικής, καθιστώντας την οικεία και εύκολα κατανοητή για τους θεατές. Στόχος της εκπομπής είναι να παρέχει μια διασκεδαστική και εκπαιδευτική μορφή, με στόχο την προώθηση της έρευνας των διαφόρων πανεπιστημίων-μελών σε ένα ευρύτερο κοινό.</p>
<i>Στόχοι</i>	Έναρξη συζήτησης πάνω σε επιστημονικά θέματα, ενώ παρασκευάζονται σχετικές συνταγές.
<i>Περιγραφή των δραστηριοτήτων (μεθοδολογική προσέγγιση, δραστηριότητες & δράσεις)</i>	<p>Η ιδέα πίσω από το Nerds Kitchen είναι μια συναρπαστική ένωση της μαγειρικής και της επιστημονικής εξερεύνησης. Η εκπομπή φέρνει σε επαφή έναν σεφ και έναν επιστήμονα για να μαγειρέψουν και να συζητήσουν ένα επιλεγμένο θέμα μπροστά σε ένα ζωντανό κοινό. Ο σεφ επιμελείται ένα μενού που συμπληρώνει το θέμα και ετοιμάζει το γεύμα μαζί με έναν ή δύο επιστήμονες. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, υπάρχει μια ενδιαφέρουσα συζήτηση που συνδέει το μαγείρεμα με το επιλεγμένο θέμα.</p> <p>Προηγουμένως, η ιδέα είχε παρουσιαστεί ως ένα εστιατόριο που επικεντρωνόταν στη μοριακή κουζίνα και την επιστήμη. Ωστόσο, η ανανεωμένη μορφή, τώρα ως εκπομπή στο YouTube, υιοθετεί μια προσέγγιση της Επιστήμης των Πολιτών και της εκπαίδευσης που απευθύνεται σε ένα ευρύτερο κοινό. Στην πρώτη δημόσια εκπομπή, το θέμα ήταν οι ψευδείς ειδήσεις, οι οποίες συζητήθηκαν κατά την προετοιμασία μιας χορτοφαγικής εκδοχής ενός παραδοσιακού πιάτου με κρέας, του "falscher, flascher Hase", ή αλλιώς ενός «ψεύτικου κουνελιού». Η συζήτηση επεκτάθηκε σε θέματα όπως το greenwashing και άλλα συναφή θέματα που εξήγησαν και συζητήσαν οι επιστήμονες..</p> <p>Ο γενικός στόχος του Nerds Kitchen είναι να δημιουργήσει ένα ελκυστικό και διασκεδαστικό πρότυπο που συμβάλλει στη διάδοση της έρευνας των πανεπιστημίων-μελών σε ένα ευρύτερο κοινό.</p>



<i>Αποτελέσματα της καλής πρακτικής (σε τοπικό, περιφερειακό, εθνικό ή ευρωπαϊκό επίπεδο)</i>	Βίντεο στο YouTube, ζωντανές εκπομπές, εκτενέστερες συζήτησης επιστημονικών θεμάτων.
<i>Διάχυση</i>	<p>Η προσέγγιση της συγκέντρωσης ειδικών από διαφορετικούς τομείς για να συζητήσουν για ένα θέμα με ελκυστικό και διαδραστικό τρόπο μπορεί να εφαρμοστεί σε διάφορα θέματα ή οργανισμούς. Παρόμοια με την αρχική ιδέα, η φιλοξενία μιας σειράς ομιλιών για διαφορετικά θέματα θα μπορούσε να περιλαμβάνει την πρόσκληση ενός σεφ, ενός επιστήμονα και άλλων ειδικών για να συζητήσουν δημιουργώντας μαζί ένα γεύμα. Η εστίαση θα μπορούσε να αφορά διάφορα θέματα, όπως η ψυχική υγεία, η πολιτική ή η τεχνολογία.</p> <p>Επίσης, θα μπορούσε να αξιοποιηθεί για τη συνεργασία με τοπικές επιχειρήσεις και οργανισμούς, με στόχο την προώθηση βιώσιμων πρακτικών. Αυτό θα μπορούσε να περιλαμβάνει την πρόσκληση εκπροσώπων προκειμένου να συζητήσουν τις δράσεις που πραγματοποιούν για να είναι πιο βιώσιμοι, ενώ παράλληλα χρησιμοποιούν τα βιώσιμα προϊόντα τους ή τα αποτελέσματα του έργου τους. Αυτό θα μπορούσε επίσης να μεταφερθεί στη δημιουργία ενός πλήρους podcast ή μιας σειράς βίντεο που συγκεντρώνει ειδικούς από διάφορους τομείς για να συζητήσουν τρέχοντα γεγονότα ή κοινωνικά ζητήματα: Αυτό θα μπορούσε να περιλαμβάνει την πρόσκληση ατόμων από τον ακαδημαϊκό χώρο, τη δημοσιογραφία και άλλους τομείς για να συζητήσουν τρέχοντα γεγονότα ή κοινωνικά ζητήματα, ενώ παράλληλα θα ενσωματώνεται στη συζήτηση το φαγητό ή η μαγειρική.</p>
<i>Καινοτόμα στοιχεία</i>	<p>Η προσέγγιση του Nerds Kitchen είναι πρωτοποριακή με διάφορους τρόπους. Πρώτον, συνδυάζει δύο φαινομενικά άσχετους τομείς, τη μαγειρική και την επιστήμη, για να δημιουργήσει μια μοναδική και ενδιαφέρουσα μορφή συζήτησης πάνω σε επιστημονικά θέματα. Φέρνοντας σε επαφή έναν σεφ και έναν επιστήμονα, η μορφή αυτή επιτρέπει μια πιο δυναμική και διεπιστημονική συζήτηση, η οποία μπορεί να βοηθήσει στη μετάδοση πολύπλοκων επιστημονικών ιδεών σε ένα ευρύτερο κοινό.</p> <p>Δεύτερον, η χρήση του φαγητού και της μαγειρικής ως μέσο για τη συζήτηση επιστημονικών θεμάτων αποτελεί μια δημιουργική προσέγγιση στην επικοινωνία της επιστήμης που μπορεί να βοηθήσει να γίνει η επιστήμη πιο προσιτή και κατανοητή στο κοινό. Συνδέοντας τις επιστημονικές ιδέες με καθημερινές εμπειρίες, όπως το μαγείρεμα και το φαγητό, η μορφή αυτή μπορεί να βοηθήσει στην απομυθοποίηση της επιστήμης και να την κάνει πιο ελκυστική και σχετική με τη ζωή των ανθρώπων.</p> <p>Τρίτον, η μορφή αυτή είναι προσαρμόσιμη και μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη συζήτηση ενός ευρέος φάσματος επιστημονικών θεμάτων, από τη μοριακή επιστήμη μέχρι κοινωνικά ζητήματα όπως οι ψευδείς ειδήσεις και το "greenwashing". Αυτή η ευελιξία επιτρέπει τη διερεύνηση ενός ευρέος φάσματος θεμάτων, το οποίο μπορεί να συμβάλει στην προσέλευση ενός ευρύτερου κοινού και στην προώθηση του επιστημονικού γραμματισμού.</p> <p>Τέλος, η συμμετοχή ενός ζωντανού ακροατηρίου σε συνδυασμό με την πλατφόρμα του YouTube επιτρέπουν στο περιεχόμενο να φτάσει σε ένα ευρύτερο κοινό, πέρα από την τοπική κοινότητα. Η προσέγγιση αυτή μπορεί να συμβάλει στην προώθηση της επιστημονικής εκπαίδευσης και της Επιστήμης των Πολιτών, παρέχοντας πρόσβαση σε επιστημονικές πληροφορίες και ενδιαφέρουσες συζητήσεις σε μια διασκεδαστική και προσιτή μορφή.</p>
<i>Άλλο (προαιρετικά)</i>	



Ιστοσελίδα	https://www.berlin-university-alliance.de/commitments/knowledge-exchange/news/2023/20230315-NerdsKitch.html
------------	---

In Mutters Kochtopf geschaut (Κοίταξα στην κατσαρόλα της μαμάς μου)	
Οργανισμός (σύντομη περιγραφή του αντικειμένου του οργανισμού)	<p>Το Sprengelhaus είναι ένα πολιτιστικό κέντρο στο Βερολίνο, που βρίσκεται στην περιοχή Wedding. Το κτίριο κατασκευάστηκε αρχικά το 1890 και χρησίμευε ως κοινοτικό κέντρο για τους εργάτες της περιοχής. Σήμερα, το Sprengelhaus διοικείται από έναν μη κερδοσκοπικό οργανισμό και φιλοξενεί ποικίλες πολιτιστικές εκδηλώσεις και δραστηριότητες, όπως συναυλίες, εκθέσεις, εργαστήρια και κοινοτικές συναντήσεις.</p> <p>Το Sprengelhaus είναι γνωστό για τη δέσμευσή του στην προώθηση της πολιτιστικής ποικιλομορφίας και της κοινωνικής ένταξης στην κοινότητα. Το κέντρο προσφέρει ένα ευρύ φάσμα προγραμμάτων και δραστηριοτήτων που έχουν ως στόχο να φέρουν κοντά ανθρώπους με διαφορετικό υπόβαθρο και πολιτισμό και να προωθήσουν τον διάλογο και την κατανόηση μεταξύ τους.</p> <p>Ορισμένες από τις δραστηριότητες και εκδηλώσεις που πραγματοποιούνται στο Sprengelhaus περιλαμβάνουν εκθέσεις τέχνης, προβολές ταινιών, μαθήματα ξένων γλωσσών, εργαστήρια μαγειρικής και διάφορα φεστιβάλ. Το κέντρο παρέχει επίσης χώρο σε τοπικούς καλλιτέχνες και μουσικούς για να παρουσιάσουν τη δουλειά τους και να εμφανιστούν σε ζωντανό ακροατήριο.</p>
Διάρκεια	2015 - 2020
Τοποθεσία (χώρα, πόλη κ.λπ.)	Βερολίνο, Γερμανία
Περιγραφή της Καλής Πρακτικής	
Ομάδες-στόχοι (π.χ. νέοι, νέοι που πλήττονται από την περιθωριοποίηση κ.λπ.)	Όλοι οι γείτονες και οι χρήστες του κοινοτικού κέντρου
Στόχοι	Ο στόχος αυτής της πρακτικής είναι να ενισχύσει την αίσθηση της κοινότητας φέρνοντας κοντά άτομα από τη γειτονιά για να μαγειρέψουν και να μοιραστούν ένα πιάτο από τα παιδικά τους χρόνια, ενώ παράλληλα μοιράζονται τις ιστορίες και τα βιώματα της ζωής τους. Στόχος είναι η προώθηση της πολιτιστικής ανταλλαγής, της κατανόησης και της μάθησης μέσω της εξερεύνησης διαφορετικών βιογραφιών, ιστοριών και παραδόσεων. Με την εμπλοκή σε αυτή την κοινή εμπειρία, καλλιεργείται το αίσθημα σύνδεσης και ενσυναίσθησης μεταξύ των γειτόνων.
Περιγραφή των δραστηριοτήτων (μεθοδολογική)	Η ιδέα είναι απλή: μια φορά το μήνα, πραγματοποιείται μια συνάντηση στο κέντρο της γειτονιάς, όπου ένας κάτοικος καλείται να μαγειρέψει ένα πιάτο από τα παιδικά του χρόνια. Παράλληλα, οι επισκέπτες βοηθούν και κάθονται γύρω από το τραπέζι για να ακούσουν και



<p><i>προσέγγιση, δραστηριότητες & δράσεις)</i></p>	<p>να μοιραστούν ιστορίες για τη ζωή, τις εμπειρίες και τους πολιτισμούς τους. Ο οικοδεσπότης μπορεί να είναι οποιοσδήποτε από την κοινότητα, όπως άνθρωποι από διαφορετικούς πολιτισμούς (π.χ. Συρία, Φιλιππίνες), τοπικοί καλλιτέχνες, ο ιερέας από την εκκλησία, ιδιοκτήτες καταστημάτων ή ηλικιωμένοι κάτοικοι. Ο στόχος είναι να ενθαρρυνθεί ο διαγενεακός και διαπολιτισμικός διάλογος και παράλληλα να ενισχυθεί η αίσθηση της συνοχής της κοινότητας. Οι συνταγές συνήθως περιστρέφονται γύρω από πιάτα που υπήρξαν σημαντικά στη ζωή του οικοδεσπότη.</p> <p>Για παράδειγμα, σε μια εκδήλωση, ένας κάτοικος μαγείρεψε φιλιππινέζικα νούντλς στο τηγάνι με κοτόπουλο και λαχανικά, πατατοσαλάτα και γλυκό κολλώδες ρύζι με κανέλα και ξηρούς καρπούς ψημένο στο φούρνο. Την εκδήλωση παρακολούθησαν 27 άτομα και η οικοδέσποινα είχε την ευκαιρία να μοιραστεί την ιστορία της ζωής της, την εργασία της και το λόγο για τον οποίο επέλεξε να ζήσει στην κοινότητα Sprengelkiez. Το αποτέλεσμα της πρωτοβουλίας ήταν εκδηλώσεις που προωθούν τη συζήτηση, την ενδυνάμωση των οικοδεσποτών και τη μεγαλύτερη συνοχή της γειτονιάς.</p>
<p><i>Αποτελέσματα της καλής πρακτικής (σε τοπικό, περιφερειακό, εθνικό ή ευρωπαϊκό επίπεδο)</i></p>	<p>Τα αποτελέσματα ήταν οι εκδηλώσεις, οι συζητήσεις και φυσικά η ενδυνάμωση των μαγείρων και η μεγαλύτερη συνοχή στη γειτονιά.</p>
<p><i>Διάχυση</i></p>	<p>Η πρακτική του μαγειρέματος και του φαγητού μαζί με ένα άτομο από τη γειτονιά, θα μπορούσε να μεταφερθεί σε άλλα πλαίσια και οργανώσεις με παρόμοιους στόχους για την προώθηση της συνοχής της κοινότητας και του διαπολιτισμικού διαλόγου.</p> <p>Για παράδειγμα, κοινοτικά κέντρα, σχολεία ή πολιτιστικά ιδρύματα θα μπορούσαν να οργανώσουν παρόμοιες εκδηλώσεις όπου οι κάτοικοι της περιοχής ή τα μέλη της κοινότητας καλούνται να μοιραστούν τις ιστορίες και τις πολιτιστικές τους παραδόσεις μαγειρεύοντας και τρώγοντας ένα γεύμα μαζί. Αυτό θα μπορούσε να συμβάλει στην άρση των πολιτισμικών φραγμών, στην οικοδόμηση δεσμών μεταξύ διαφορετικών κοινοτήτων και στην προώθηση μεγαλύτερης κατανόησης και εκτίμησης της διαφορετικότητας.</p> <p>Επιπλέον, η προσέγγιση αυτή θα μπορούσε να προσαρμοστεί σε συγκεκριμένα πλαίσια, όπως σε χώρους εργασίας ή οργανισμούς, όπου οι εργαζόμενοι ή τα μέλη προέρχονται από διαφορετικά πολιτισμικά περιβάλλοντα. Με τη διοργάνωση παρόμοιων εκδηλώσεων, οι οργανισμοί αυτοί θα μπορούσαν να δημιουργήσουν ευκαιρίες για τους υπαλλήλους ή τα μέλη τους να γνωρίσουν ο ένας τον πολιτισμό του άλλου, να οικοδομήσουν ισχυρότερες σχέσεις και να προωθήσουν μια πιο περιεκτική και ποικιλόμορφη κουλτούρα στο χώρο εργασίας.</p>
<p><i>Καινοτόμα στοιχεία</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Η πρακτική είναι πρωτοποριακή με διάφορους τρόπους: - Προώθηση του διαπολιτισμικού διαλόγου: Η πρακτική αυτή δημιουργεί χώρο για διαπολιτισμικό διάλογο και κατανόηση. Αυτό συμβάλλει στην άρση των πολιτισμικών φραγμών και στην προώθηση της εκτίμησης της διαφορετικότητας. - Προώθηση της συνοχής της κοινότητας: Φέρνοντας τους ανθρώπους κοντά γύρω από μια κοινή εμπειρία μαγειρέματος και φαγητού, δημιουργούνται ισχυρότερες σχέσεις και μια μεγαλύτερη αίσθηση συνοχής της κοινότητας. - Ενίσχυση των ατόμων: Η πρακτική δίνει στα άτομα την ευκαιρία να μοιραστούν τις ιστορίες και τις πολιτιστικές τους παραδόσεις με άλλους, γεγονός που αποτελεί μια ισχυρή μορφή ενδυνάμωσης. Βοηθά επίσης στην αναγνώριση της μοναδικής συμβολής που μπορεί να προσφέρει ο καθένας στην κοινότητά του. - Ανάδειξη της πολιτισμικής ποικιλομορφίας: Εστιάζοντας σε παραδοσιακά πιάτα και συνταγές από διαφορετικά πολιτιστικά περιβάλλοντα, η πρακτική αυτή βοηθά στην



	ανάδειξη της πολιτιστικής ποικιλομορφίας που υπάρχει σε μια κοινότητα, προωθώντας μια μεγαλύτερη αίσθηση συμμετοχικότητας και ανήκειν.
Άλλο (προαιρετικά)	
Ιστοσελίδα	https://sprengelhaus-wedding.de/wp-content/uploads/2019/08/aelter_werden_3_aufgabe_klein.pdf

4. ΚΑΛΗ ΠΡΑΚΤΙΚΗ: ΙΤΑΛΙΑ ΕΤΑΙΡΟΣ: EURO-NET

«ΦΑΓΗΤΟ ΓΙΑ ΚΑΛΟ» – ΑΠΟ ΤΙΣ ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗ



<i>Οργανισμός (σύντομη περιγραφή του αντικειμένου του οργανισμού)</i>	<p>Η Federcongressi&eventi είναι μια ιταλική μη κερδοσκοπική ένωση επιχειρήσεων (δημόσιων ή ιδιωτικών), ιδρυμάτων και επαγγελματιών που διαχειρίζονται και εκτελούν δραστηριότητες σχετικές με τον κλάδο των συνεδριάσεων και των εκδηλώσεων. Στόχος της ένωσης είναι να εκπροσωπεί και να ενισχύει τη δραστηριότητα των συνεδρίων και των εκδηλώσεων ενθάρρυνσης, προκειμένου να προωθήσει την ανάπτυξή τους ως βασικού παράγοντα οικονομικής, κοινωνικής και πολιτιστικής ενθάρρυνσης.</p> <p>Η Banco Alimentare είναι ένας ιταλικός μη κερδοσκοπικός οργανισμός κοινωνικής ωφέλειας που ιδρύθηκε το 1989 με τους εξής κοινωνικούς στόχους: τη συλλογή των πλεονασμάτων παραγωγής, τα οποία προέρχονται από την αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων, από τους τομείς της γεωργίας, της βιομηχανίας, του λιανικού εμπορίου μεγάλης κλίμακας και της εστίασης, καθώς και την αναδιανομή τους σε φιλανθρωπικά ιδρύματα που παρέχουν βοήθεια, στήριξη και συνδρομή στους φτωχούς, τους περιθωριοποιημένους και γενικά σε οποιονδήποτε έχει ανάγκη στην Ιταλία.</p> <p>Το Equoevento είναι ένας ιταλικός οργανισμός που είναι υπεύθυνος για την αντιμετώπιση του προβλήματος της σπατάλης τροφίμων στον τομέα των εκδηλώσεων. Δημιουργήθηκε το 2014 και μέσα σε λίγα χρόνια αναπτύχθηκε ραγδαία χάρη σε ένα δίκτυο νέων εθελοντών. Σε λιγότερο από ένα χρόνο, έχει πραγματοποιήσει περισσότερες από 100 Equo-events, έχει συγκεντρώσει περισσότερα από 30.000 γεύματα και έχει υποστηρίξει περισσότερα από 20 φιλανθρωπικά ιδρύματα (συμπεριλαμβανομένων οικογενειακών σπιτιών, συσσιτίων και κέντρων προσφύγων).</p>
<i>Διάρκεια</i>	2015 – Σε εξέλιξη
<i>Τοποθεσία (χώρα, πόλη κ.λπ.)</i>	Ιταλία

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ' ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.



Περιγραφή της Καλής Πρακτικής	
<i>Ομάδες-στόχοι (π.χ. νέοι, νέοι που πλήττονται από την περιθωριοποίηση κ.λπ.)</i>	Όλοι οι άνθρωποι που αντιμετωπίζουν οικονομικές δυσκολίες, οι φτωχοί, οι ηλικιωμένοι που ζουν μόνοι τους, οι οικογένειες με δύο ή περισσότερα παιδιά και ένα εισόδημα, οι άνεργοι, οι άνθρωποι που έχουν χάσει τη δουλειά τους, οι διαζευγμένοι γονείς, οι χωρισμένοι πατέρες και μητέρες, οι πρόσφυγες και οι μετανάστες από χώρες εκτός ΕΕ.
<i>Στόχοι</i>	<p>Η πρωτοβουλία Food For Good – Φαγητό για Καλό είναι ένα πρόγραμμα που προωθείται από την Federcongressi & eventi σε συνεργασία με μη κερδοσκοπικούς οργανισμούς όπως η Banco Alimentare και η EquoEvento, και έχει ως στόχο την ανάκτηση των πλεονάζοντων τροφίμων από τις υπηρεσίες τροφοδοσίας εκδηλώσεων και την παράδοσή τους σε οργανισμούς και ενώσεις που βοηθούν ανθρώπους που έχουν ανάγκη.</p> <p>Ένας πλούσιος μπουφές και η δυσκολία προσδιορισμού του ακριβούς αριθμού των ατόμων που θα παρευρεθούν, οδηγούν συχνά σε υπερβολική ποσότητα φαγητού, το οποίο στη συνέχεια δεν καταναλώνεται και σπαταλιέται. Χάρη στο Food for Good, τα πλεονάζοντα τρόφιμα μπορούν να μετατραπούν σε σημαντικό πόρο για την κοινωνία και να χρησιμοποιηθούν για τη σίτιση ανθρώπων που έχουν ανάγκη, μειώνοντας ταυτόχρονα τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις της εκδήλωσης.</p> <p>Οι στόχοι του προγράμματος είναι η καταπολέμηση της σπατάλης τροφίμων σε εκδηλώσεις, η μείωση της φτώχειας, η αντιμετώπιση της πείνας και της σπατάλης, η υποστήριξη των ανθρώπων που έχουν ανάγκη, η προώθηση της κοινωνικής ισότητας μέσω του φαγητού, ο σεβασμός στο φαγητό καθώς και στο πάθος και τις προσπάθειες που απαιτούνται για την προετοιμασία του.</p>
<i>Περιγραφή των δραστηριοτήτων (μεθοδολογική προσέγγιση, δραστηριότητες & δράσεις)</i>	<p>Το έργο είναι απλό, δεν απαιτεί μεγάλη προσπάθεια ή κόστος και συμμορφώνεται με τον Νόμο του Καλού Σαμαρείτη της Ιταλίας (NOMOS 155/2003).</p> <p>Το έργο αυτό αφορά εκδηλώσεις στις οποίες παρέχεται υπηρεσία catering σε γεύμα/δείπνο. Ωστόσο, για τις βραδινές λειτουργίες, θα μπορούσαν να υπάρξουν προβλήματα στη συλλογή εάν το δείπνο τελειώνει πολύ αργά, καθώς μπορεί να είναι δύσκολο να παραδοθούν τα τρόφιμα που συλλέγονται στις φιλανθρωπικές οργανώσεις.</p> <p>Όταν μια εταιρεία επιθυμεί να συμμετάσχει στο έργο, θα πρέπει να επικοινωνήσει με την Federcongressi&eventi προκειμένου να δώσει πληροφορίες σχετικά με το πότε και πού θα συλλέξει τα πλεονάζοντα τρόφιμα. Η Federcongressi&eventi, ανάλογα με την τοποθεσία, ειδοποιεί την BancoAlimentare ή την Equoevento. Στη συνέχεια, η Federcongressi&eventi φέρνει σε επαφή τις εταιρείες catering με τις μη κερδοσκοπικές οργανώσεις που βρίσκονται στην περιοχή όπου πραγματοποιείται η εκδήλωση, ώστε να μπορούν να συλλέξουν τα περισσευούμενα τρόφιμα στο τέλος της εκδήλωσης και να τα αναδιανείμουν σε φιλανθρωπικές οργανώσεις σε τοπικό επίπεδο για να βοηθήσουν και να στηρίξουν τις ομάδες-στόχους.</p> <p>Η συλλογή των τροφίμων είναι απλή, γρήγορη και ασφαλής: ελάχιστη προσπάθεια απαιτείται από τους διοργανωτές της εκδήλωσης, τα πλεονάζοντα τρόφιμα διανέμονται εντός μιας ώρας από τη συλλογή και τα γεύματα καταναλώνονται εντός 24 ωρών από την εκδήλωση, ωστόσο απαιτείται να αποθηκεύονται στις κατάλληλες συνθήκες. Ακόμη και αν μαγειρευτούν, τα τρόφιμα δεν πρέπει να αποθηκεύονται σε θερμοκρασία δωματίου για περισσότερο από δύο ώρες μετά το μαγείρεμα και δεν πρέπει να υπόκεινται σε επανειλημμένη ψύξη και αναθέρμανση. Τα τρόφιμα πρέπει επίσης να συνοδεύονται από αντίγραφο του καταλόγου των συστατικών που χρησιμοποιήθηκαν για την παρασκευή τους. Τα τρόφιμα που συλλέγονται πρέπει να αποθηκεύονται σωστά από τον δωρητή σε δοχεία τροφίμων, είτε μιας</p>



	<p>χρήσης είτε επαναχρησιμοποιήσιμα, κατάλληλα για ασφαλή μεταφορά, χωρίς τον κίνδυνο διαφυγής του περιεχομένου ή εξωτερικής μόλυνσης. Τα τρόφιμα δεν πρέπει να παρουσιάζουν εμφανή σημάδια αλλοίωσης ή μόλυνσης ή να αναδίδουν δυσάρεστες οσμές. Εάν έχουν εκτεθεί στο κοινό, τα τρόφιμα δεν πρέπει να παρουσιάζουν σημάδια κατανάλωσης. Εάν δεν έχουν εκτεθεί στο κοινό, τα τρόφιμα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασίες >60°C στην περίπτωση των ζεστών πιάτων και ≤10°C στην περίπτωση των κρύων πιάτων. Τα τρόφιμα πρέπει να προστατεύονται από πιθανή εξωτερική μόλυνση, ενδεχομένως με προστατευτική μεμβράνη, σε κλειστούς χώρους αποθήκευσης τροφίμων. Είναι απαραίτητο τα εκτεθειμένα και τα μη εκτεθειμένα τρόφιμα να διατηρούνται χωριστά κατά τη μεταφορά και να αποθηκεύονται εξ ολοκλήρου σε ψυγείο. Τα κρύα τρόφιμα πρέπει να μεταφέρονται σε δοχεία για τη διατήρηση της ψύξης.</p> <p>Η υπηρεσία είναι δωρεάν. Οι διοργανωτές των εκδηλώσεων υποχρεούνται μόνο να παρέχουν κάποια δοχεία μίας χρήσης και να έχουν λίγο χρόνο για να μεταφέρουν τα τρόφιμα.</p> <p>Είναι σημαντικό ο διοργανωτής της εκδήλωσης να ενημερώνει τους πελάτες για την πρωτοβουλία και να ενθαρρύνει τη συμμετοχή τους.</p> <p>Εάν ο διοργανωτής εκδηλώσεων έχει προτάσεις όσον αφορά τους πιθανούς προορισμούς για τα τρόφιμα που συλλέγονται, για παράδειγμα, μια φιλανθρωπική οργάνωση κοντά στον τόπο διεξαγωγής της εκδήλωσης, ο προορισμός αυτός πρέπει πρώτα να εγκριθεί από τη μη κερδοσκοπική οργάνωση που είναι υπεύθυνη για τη συλλογή.</p>
<p><i>Αποτελέσματα της καλής πρακτικής (σε τοπικό, περιφερειακό, εθνικό ή ευρωπαϊκό επίπεδο)</i></p>	<p>Τα τρόφιμα που περισσεύουν στις εκδηλώσεις μπορούν να αποθηκευτούν: πρόκειται για μια βιώσιμη επιλογή που δημιουργεί οφέλη για την κοινωνία και το περιβάλλον:</p> <ul style="list-style-type: none">- κοινωνικά οφέλη: σίτιση όσων αντιμετωπίζουν οικονομικές δυσκολίες,- οικονομικά οφέλη: βελτιστοποίηση των πόρων που δεν σπαταλούνται,- περιβαλλοντικά οφέλη: μείωση της ρύπανσης και των αποβλήτων που εισάγονται στο περιβάλλον,- εκπαιδευτικά οφέλη: με την εξοικονόμηση τροφίμων, διαχέεται το μήνυμα της σημασίας της φύσης και του σεβασμού της, καθώς και της προσπάθειας που απαιτείται για την παραγωγή τροφίμων. <p>Επιπλέον, υπάρχουν και επιχειρηματικά οφέλη:</p> <ul style="list-style-type: none">- υλοποίηση μιας δραστηριότητας ΕΚΕ- διάδοση της φήμης: οι εκδηλώσεις αποτελούν ευκαιρία για προβολή και επικοινωνία με τα ενδιαφερόμενα μέρη, και η προβολή μιας κοινωνικά υπεύθυνης εικόνας αποτελεί βασική αξία για κάθε επιχειρηματικό οργανισμό. <p>Η πρακτική αυτή δεν αποτελεί μια απλή εναλλακτική λύση για τη διάθεση των τροφίμων που περισσεύουν, αλλά μάλλον μια προστιθέμενη αξία που μπορεί να προσφερθεί στους πελάτες, έναν συγκεκριμένο τρόπο συμμόρφωσης με τους βιώσιμους στόχους και μια ευκαιρία για κοινωνική υπευθυνότητα.</p> <p>Τα αποτελέσματα προέρχονται από 160 συλλογές, το πλεόνασμα των τροφίμων αντιπροσωπεύει το 25/30% των τροφίμων που παρασκευάστηκαν- 20 κιλά τροφίμων εξοικονομήθηκαν από μια εκδήλωση 100 ατόμων μπορούν να θρέψουν επιπλέον 40 άτομα.</p>



	<p>Μέχρι σήμερα, 145.796 γεύματα έχουν σωθεί και διανεμηθεί στους ανθρώπους που βρίσκονται σε ανάγκη.</p> <p>Η συλλογή του φαγητού που περισσεύει έχει περιορισμένο κόστος αν συγκριθεί με την κοινωνική αξία της αναδιανομής του. Υπολογίζεται ότι κάθε ευρώ που επενδύεται στο έργο αξίζει τρία ευρώ για την κοινωνία. Ο καθένας που εγγράφεται στην πρωτοβουλία μπορεί να αποφασίσει να υποστηρίξει το έργο με τον τρόπο που θεωρεί καταλληλότερο: με χρηματική δωρεά, με την αγορά ενός πακέτου επικοινωνίας που περιλαμβάνει φυλλάδια, κάρτες μηνυμάτων και χάρτινο υλικό για τη δημοσιοποίηση του Food For Good- με την αγορά φιλανθρωπικών μικροαντικειμένων.</p>
<i>Διάχυση</i>	<p>Όταν το έργο αναδείχθηκε σε καλή πρακτική στην Ευρώπη το 2018, η Banco Alimentare κοινοποίησε και μοιράστηκε τα θεμελιώδη εργαλεία της για την αναπαραγωγή του έργου σε άλλα κράτη μέλη της ΕΕ, προκειμένου να αναδείξει τη σημασία της ανάκτησης των πλεοναζόντων τροφίμων από εκδηλώσεις και της δημιουργίας μιας κουλτούρας για την αξία των τροφίμων. Το γεγονός ότι έχει καταστεί λειτουργικό μοντέλο σε ευρωπαϊκή κλίμακα αποτελεί αναγνώριση της δέσμευσης των εμπλεκόμενων που δημιούργησαν και συνεχίζουν να υποστηρίζουν το "Food for Good".</p> <p>Το Federcongressi & eventi είναι στη διάθεση όλων των διεθνών ενώσεων του κλάδου των συναντήσεων που επιθυμούν να υποστηρίξουν την αποστολή "Food for Good" και να μοιραστούν την τεχνογνωσία και τις επιχειρησιακές του διαδικασίες. Για το λόγο αυτό, η Equoevento λειτουργεί όχι μόνο στην Ιταλία αλλά και στην Ευρώπη. Τα τελευταία χρόνια, ομάδες εθελοντών έχουν εργαστεί για την ανάκτηση τροφίμων που δεν καταναλώθηκαν από εκδηλώσεις σε δύο από τις πιο δημοφιλείς πόλεις υποδοχής, τη Μαδρίτη και το Παρίσι. Ένας από τους στόχους του μη κερδοσκοπικού οργανισμού είναι η περαιτέρω επέκταση του δικτύου και σε άλλους προορισμούς.</p>
<i>Καινοτόμα στοιχεία</i>	<p>Το έργο έχει θέσει τα πρότυπα στην Ευρώπη όσον αφορά την καταπολέμηση της σπατάλης τροφίμων. Το 2018, το "Food For Good" συμπεριλήφθηκε μεταξύ των καλών πρακτικών της πλατφόρμας της ΕΕ για τα τρόφιμα που δεν καταναλώνονται και σπαταλούνται ώστε να γίνει διάχυση της της πρωτοβουλίας σε ευρωπαϊκό επίπεδο.</p> <p>Το "Food for Good" αναπτύσσεται συνεχώς: για παράδειγμα, η έρευνα για τα κριτήρια συντήρησης των τροφίμων βρίσκεται στο στάδιο της ολοκλήρωσης και διεξάγεται μελέτη από σεφ για «διπλά καλές» εκδηλώσεις.</p>
<i>Άλλο (προαιρετικά)</i>	
<i>Ιστοσελίδα</i>	https://www.federcongressi.it/index.cfm/it/MS/food-for-good/



<p>«ΚΟΙΝΩΝΙΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΣ - ΚΥΚΛΙΚΟ ΧΡΗΜΑ»</p> <p>MAGAZZINI SOCIALI</p> <p>POTENZA CONTRO LA POVERTA'</p>	
<p><i>Οργανισμός (σύντομη περιγραφή του αντικειμένου του οργανισμού)</i></p>	<p>Η Io Potentino Onlus είναι ένας ιταλικός μη κερδοσκοπικός οργανισμός κοινωνικής ωφέλειας που ιδρύθηκε το 2015 στην Ποτένζα της Ιταλίας, ως μετεξέλιξη της προηγούμενης ένωσης "Io Potentino" που ιδρύθηκε το 2010. Η οργάνωση ιδρύθηκε από νέους ανθρώπους που πάντα έδειχναν προσοχή στους πολίτες που έχουν ανάγκη και ζουν στην Ποτένζα. Η Io Potentino Onlus μπορεί να υπολογίζει στη σύμπραξη πολλών οργανώσεων και τοπικών φορέων, μεταξύ των οποίων η Περιφέρεια Basilicata.</p> <p>Η ιδέα του προγράμματος "Magazzini Sociali" σχεδιάστηκε το 2014 για την καταπολέμηση της φτώχειας. Για το λόγο αυτό, το σύνθημά του έχει γίνει "Ποτένζα κατά της φτώχειας".</p>
<p><i>Διάρκεια</i></p>	<p>2014 – Σε εξέλιξη</p>
<p><i>Τοποθεσία (χώρα, πόλη κ.λπ.)</i></p>	<p>Ποτένζα («Βασιλικάτα», Ιταλία)</p>
<p>Περιγραφή της Καλής Πρακτικής</p>	
<p><i>Ομάδες-στόχοι (π.χ. νέοι, νέοι που πλήττονται από την περιθωριοποίηση κ.λπ.)</i></p>	<p>Όλοι οι άνθρωποι (Ιταλοί και μη) που αντιμετωπίζουν οικονομικές δυσκολίες και οι άποροι που ζουν στην Ποτένζα και στην ενδοχώρα της.</p> <p>Συγκεκριμένα, η Magazzini Sociali διανέμει τρόφιμα σε 14 φιλανθρωπικά ιδρύματα σε 4 πόλεις (Ποτένζα, Τίτο, Σαν Φέλε, Σατριάνο ντι Λουκάνια) και συνεργάζεται με την "Caritas Diocesana" της Ποτένζα, του Μούρο Λουκάνο, του Μάρσκο Νούοβο και της Ακερέντσα. Υπάρχουν περισσότεροι από 2000 δικαιούχοι.</p>
<p><i>Στόχοι</i></p>	<p>Το σχέδιο βασίζεται στην ιδέα ότι υπάρχουν πολλά τρόφιμα στα σούπερ μάρκετ, τα εστιατόρια, τις καντίνες ή κατά τη διάρκεια εκδηλώσεων, τα οποία δεν καταναλώνονται και είναι πιθανό να αχρηστευθούν. Από την άλλη πλευρά, υπάρχουν πολυάριθμες οικογένειες στα Βασιλικάτα που ζουν σε συνθήκες απόλυτης φτώχειας και δεν μπορούν να αντέξουν οικονομικά ούτε ένα ζεστό γεύμα. Για το λόγο αυτό, η πρωτοβουλία Magazzini Sociali στοχεύει στη δημιουργία ενός ενάρετου κοινού συμμετοχικού συστήματος ανάκτησης και αναδιανομής των πλεοναζόντων τροφίμων που προέρχονται από μικρά και μεγάλα καταστήματα λιανικής πώλησης, αλλά και από γαστρονομικές εκδηλώσεις. Η πρωτοβουλία στοχεύει στην ενίσχυση της βιωσιμότητας, στην ανάκτηση των πλεονασμάτων τροφίμων, στη διεξαγωγή συλλογών τροφίμων, στη μείωση της σπατάλης τροφίμων και στην εκπαίδευση (ιδίως των μαθητών) κατά της σπατάλης τροφίμων, στους βιώσιμους στόχους της Ατζέντας 2030 του ΟΗΕ και στον εθελοντισμό.</p>
<p><i>Περιγραφή των δραστηριοτήτων (μεθοδολογική προσέγγιση, δραστηριότητες & δράσεις)</i></p>	<p>Η ονομασία του έργου στα αγγλικά είναι "Social Warehouses - Circular Solidarity". Η αλληλεγγύη είναι πράγματι θεμελιώδης για το έργο: η οργάνωση πιστεύει ότι η αλληλεγγύη πρέπει να είναι κυκλική, πράγμα που σημαίνει ότι όλοι πρέπει να βρίσκονται στο ίδιο επίπεδο προκειμένου να επιτευχθούν διαρκή καινοτόμα αποτελέσματα. Ως εκ τούτου, οι Magazzini Sociali μπορεί να θεωρηθεί ένα έργο κυκλικής οικονομίας.</p>



Το έργο πραγματοποιεί διάφορες πρωτοβουλίες, εκδηλώσεις και δραστηριότητες για τη συλλογή τροφίμων μακράς διάρκειας και την υποστήριξη ανθρώπων που έχουν ανάγκη. Το έργο αρθρώνεται σε τρεις κύριους επιχειρησιακούς τομείς:

- Συλλογές: γενικές συλλογές τροφίμων, ειδικές συλλογές τροφίμων (όπως γάλα ή ψωμί)- συλλογές τροφίμων με στόχο τη συμμετοχή πολυκατοικιών, γραφείων, ιδιωτικών χώρων, συλλογές για σκοπούς αλληλεγγύης (όπως φάρμακα, βιβλία ή γυναικεία προϊόντα).
- Συγκεκριμένες εκδηλώσεις: συλλογή δωρεών τροφίμων ή ειδικοί έρανοι με στόχο την αγορά τροφίμων που πραγματοποιούνται κατά τη διάρκεια εκδηλώσεων που απαιτούν συμμετοχή με πρόσκληση (για παράδειγμα εκθέσεις χορού, πολιτιστικές εκδηλώσεις, φεστιβάλ).
- Δραστηριότητες ευαισθητοποίησης με στόχο τη συμμετοχή σχολείων και νέων.
- Ανάκτηση και διανομή των πλεονασμάτων τροφίμων από την αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων, τους μικρούς και μεγάλους λιανοπωλητές ή μετά από γαστρονομικές εκδηλώσεις.

Το Magazzini Sociali είναι ένα δίκτυο που αποτελείται από 26 εταιρίες του δημόσιου, ιδιωτικού και τριτογενούς τομέα. Όλα τα μέλη παρέχουν τεχνογνωσία και συμβάλλουν στη διαδικασία λήψης αποφάσεων.

Το Magazzini Sociali μπορεί να υπολογίζει στη βοήθεια περισσότερων από 156 δωρητών.

Το Magazzini Sociali λειτουργεί χάρη στη βοήθεια 34 εθελοντών, οι οποίοι εργάζονται σε εβδομαδιαία βάρδια. Τα καθήκοντά τους περιλαμβάνουν την ανάκτηση, την αποθήκευση, τη μεριδοποίηση και την αναδιανομή ξηρών και φρέσκων προϊόντων στους δικαιούχους του προγράμματος.

Οι καθημερινές δραστηριότητες πραγματοποιούνται στο "Centro Logistico Eccedenze", το οποίο είναι ο χώρος ανάκτησης, αποθήκευσης και αναδιανομής των πλεοναζόντων τροφίμων, καθώς και ο χώρος όπου διεξάγονται επίσης ερευνητικές δραστηριότητες σχετικά με θέματα τροφίμων και επισιτιστικών συστημάτων.

Τα τρόφιμα που συλλέγονται περιλαμβάνουν προϊόντα με ελαττώματα συσκευασίας, προϊόντα που κοντεύουν να υπερβούν την ελάχιστη περίοδο διατήρησης και προϊόντα που δεν έχουν πωληθεί στο τέλος της ημέρας.

Η διαδικασία παροχής βοήθειας είναι εύκολη: οι δωρητές επικοινωνούν με την ένωση Io Potentino, οι εθελοντές παραλαμβάνουν τις δωρεές και στη συνέχεια αναδιανέμουν τις δωρεές στο δίκτυο. Η διαδικασία είναι μηχανογραφημένη και διασφαλίζει την παρακολούθηση, τη διαφάνεια και τη σωστή διαχείριση της εφοδιαστικής και της υποβολής αναφορών.

Η Magazzini Sociali έχει επίσης ξεκινήσει ένα σχέδιο για τη μετατροπή του αδιάθετου και περίσσιου ψωμιού σε μπύρα, γεννώντας την μπύρα "LA166" που παρασκευάζεται με τη χρήση τροφίμων σε εφαρμογή του νόμου κατά της σπατάλης τροφίμων 166/2016. Το προϊόν αυτό, τα έσοδα του οποίου χρησιμοποιούνται για τη χρηματοδότηση του έργου, βρίσκεται πλέον στην 9η παραγωγή του και έχει λάβει το βραβείο "Non Sprecare" ("Μην σπαταλάτε") από το Nonsprecare.it και το Πανεπιστήμιο LUISS Guido Carli. Το κίνητρο που συνόδευσε τη βράβευση ήταν: Για τη δυνατότητα να κοιτάξουμε τους τελευταίους, τους ανθρώπους που ζουν σε δυσκολίες, μοναξιά και φτώχεια, και για τη δυνατότητα να τους υποστηρίξουμε μειώνοντας τη σπατάλη τροφίμων.



	<p>Το "Love - Solidarity events" είναι μια πρωτοβουλία του Magazzini Sociali, για την οποία είναι δυνατόν να γίνουν δράσεις αλληλεγγύης μέσω εκδηλώσεων:</p> <ul style="list-style-type: none">- «Ανάκτηση φαγητού από συμπόσια» είναι μια πρωτοβουλία που αποσκοπεί στην ανάκτηση του πλεονάζοντος φαγητού που έχει παρασκευαστεί και δεν έχει καταναλωθεί κατά τη διάρκεια εκδηλώσεων.- Το «Ανασταλμένο Δείπνο» είναι μια πρωτοβουλία για την οποία οι άνθρωποι μπορούν να δωρίσουν ένα τρόφιμο μακράς διατήρησης για κάθε άτομο που συμμετέχει σε μια εκδήλωση. Το προϊόν θα διανεμηθεί στη συνέχεια στο δίκτυο αλληλεγγύης.- Η «Γαμήλια μπομπονιέρα αλληλεγγύης» είναι μια πρωτοβουλία για την οποία οι άνθρωποι μπορούν να επιλέξουν ως μπομπονιέρα για μια εκδήλωση μια από τις προτάσεις του Magazzini Sociali ή να δωρίσουν μια συνεισφορά στο έργο.
<p><i>Αποτελέσματα της καλής πρακτικής (σε τοπικό, περιφερειακό, εθνικό ή ευρωπαϊκό επίπεδο)</i></p>	<p>Από τις 14 Δεκεμβρίου 2014 (την ημέρα της πρώτης δωρεάς) έως σήμερα, το Magazzini Sociali έχει ανακτήσει και αναδιανείμει 102.733,90 κιλά μη καταναλωθέντων τροφίμων. 40.298,19 kg τροφίμων έχουν διατεθεί μέσω 8099 δωρεών.</p> <p>Η Magazzini Sociali έγινε μέλος της ιταλικής πλατφόρμας ενδιαφερομένων για την κυκλική οικονομία (ICESP) από το ENEA (ερευνητικό ινστιτούτο και συντονιστής της πλατφόρμας) το 2020 και έχει ενταχθεί στον τομέα εργασίας των βέλτιστων πρακτικών και των ολοκληρωμένων προσεγγίσεων. Ο κύριος στόχος της πλατφόρμας είναι η συλλογή και ανταλλαγή βέλτιστων πρακτικών σχετικά με την κυκλική οικονομία σε εθνικό επίπεδο και η παρουσίασή τους στους ενδιαφερόμενους φορείς.</p> <p>Το έργο αναλύθηκε από το περιοδικό Agriculture (διεθνές επιστημονικό περιοδικό) τον Μάρτιο του 2021, όπου δημοσιεύθηκε ερευνητικό άρθρο ως αποτέλεσμα διεπιστημονικής ανάλυσης που πραγματοποιήθηκε σε εθνικό επίπεδο. Το άρθρο αναλύει τα αποτελέσματα που επιτεύχθηκαν και επαινεί το έργο ως παράδειγμα κοινωνικής καινοτομίας που μπορεί επίσης να αναπαραχθεί και σε άλλα πλαίσια εκτός της πόλης Ποτένζα.</p> <p><i>Το InnovAzioni per la sostenibilità locale (ένα περιοδικό σε απευθείας σύνδεση) το 2021 κατέταξε το Magazzini Sociali ως καλή πρακτική.</i></p> <p>Το 2021, η Τράπεζα της Ιταλίας κατέταξε το έργο ως πρωτοβουλία αλληλεγγύης που αξίζει οικονομική στήριξη στην εθνική επικράτεια.</p>
<p><i>Διάχυση</i></p>	<p>Η Io Potentino Onlus είναι πρόθυμη να μεταφέρει την τεχνογνωσία της και πιστεύει ότι το έργο μπορεί να αναπαραχθεί και σε άλλα πλαίσια.</p>
<p><i>Καινοτόμα στοιχεία</i></p>	<p>Όλες οι δραστηριότητες διεξάγονται με τη χρήση ειδικών διαδικασιών για τη ρύθμιση της ροής των προϊόντων.</p> <p>Η Magazzini Sociali έχει αναπτύξει ένα καινοτόμο διαδικτυακό λογισμικό μέσω του οποίου είναι δυνατή η παρακολούθηση των δράσεων (υλικές και χρηματικές δωρεές), η διαφάνεια για τους δωρητές και η διαχείριση δεδομένων και η υποβολή αναφορών.</p> <p>Οι διαδικασίες συλλογής και διανομής είναι πλήρως μηχανογραφημένες μέσω της χρήσης αισθητήρων λείζερ και barcode: όταν ένα προϊόν ανακτάται, το σύστημα αποκτά όλες τις σχετικές πληροφορίες του. Το εργαλείο αυτό κατατάσσει το προϊόν σε μια σχετική κατηγορία και πιστοποιεί το βάρος του, καθώς και την ημερομηνία ανάκτησης και τον εθελοντή που πραγματοποίησε την επιχείρηση. Στη συνέχεια, όλες οι πληροφορίες συνοψίζονται σε ένα γραμμωτό κώδικα και εφαρμόζονται ως ετικέτα στο προϊόν. Η χρήση των ετικετών επιτρέπει</p>



	<p>την ακριβή, άμεση και εύκολη αντιστοίχιση κάθε προϊόντος με τον δωρητή και στη συνέχεια με τον δικαιούχο.</p> <p>Το Magazzini Sociali συνεπάγεται επίσης έρευνα: Οι προκλήσεις που σχετίζονται με τη βιωσιμότητα της γεωργίας, τις σχέσεις εντός των αλυσίδων εφοδιασμού τροφίμων, τη διάταξη των αστικών και περιαστικών γεωργικών περιοχών, τις συνδέσεις μεταξύ πόλης και υπαίθρου, την ερμηνεία των νέων προτύπων κατανάλωσης τροφίμων, τη διαχείριση των φυσικών πόρων που διατίθενται για την παραγωγή τροφίμων, τα διατροφικά ζητήματα που σχετίζονται με τα τρόφιμα, τη διαχείριση των αποβλήτων και την πρόληψη των αποβλήτων τροφίμων, την κουλτούρα των τροφίμων, τα πρότυπα διανομής, τη σχέση μεταξύ των βραχέων αλυσίδων εφοδιασμού και του λιανικού εμπορίου μεγάλης κλίμακας και την εξισορρόπηση των τοπικών προϊόντων με εκείνα που είναι γεωγραφικά πιο απομακρυσμένα, είναι τα θέματα που σχετίζονται με τα τρόφιμα και την κουλτούρα των τροφίμων που διερευνώνται στο πλαίσιο του έργου από φοιτητές, ερευνητές και εμπειρογνώμονες στον τομέα.</p>
Άλλο (προαιρετικά)	
Ιστοσελίδα	https://www.magazzinisociali.com/

5. ΚΑΛΗ ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΛΛΑΔΑ ΕΤΑΙΡΟΣ: ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ

Περιβολάρηδες της Θεσσαλονίκης	
<i>Οργανισμός (σύντομη περιγραφή του αντικειμένου του οργανισμού)</i>	Από το 2013, οι Περιβολάρηδες της Θεσσαλονίκης αποτελούν μια ποικιλόμορφη κοινότητα εθελοντών. Ο σύλλογος δημιουργεί σχέσεις που ενδυναμώνουν τόσο τους εθελοντές του όσο και τους ανθρώπους που έχουν ανάγκη, εστιάζοντας στην τροφή και σε ολόκληρο τον κύκλο της (σπορά και καλλιέργεια, συγκομιδή των καρπών, ανάκτηση των απορριφθέντων τροφίμων, επεξεργασία και μαγειρέμα τους, διανομή φρέσκων τροφίμων και λαχανικών σε οικογένειες και άστεγους, κομποστοποίηση άχρηστων υλικών). Τα όρια μεταξύ εθελοντή και δικαιούχου είναι συχνά δυσδιάκριτα, καθώς οι τελευταίοι προσπαθούν να συμμετέχουν όσο το δυνατόν περισσότερο στη διαδικασία και να αξιοποιούν εξίσου τις ικανότητές τους. Η ομάδα των Περιβολάρηδων έχει πλέον το νομικό καθεστώς του Συλλόγου από το φθινόπωρο του 2021. Υπάρχουν περίπου 100 άτομα που έχουν καταφύγιο αλλά συνεχίζουν να ζουν σε επισφαλείς συνθήκες και λαμβάνουν εβδομαδιαία μαγειρεμένο φαγητό και λαχανικά ή μόνο λαχανικά και άλλα προϊόντα. Εβδομαδιαίως σιτίζονται περίπου 40 άστεγοι.
<i>Διάρκεια</i>	2013 - σήμερα
<i>Τοποθεσία (χώρα, πόλη κ.λπ.)</i>	Θεσσαλονίκη, Ελλάδα
Περιγραφή της Καλής Πρακτικής	

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ' ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.



<i>Ομάδες-στόχοι (π.χ. νέοι, νέοι που πλήττονται από την περιθωριοποίηση κ.λπ.)</i>	Ευάλωτες ομάδες και άνθρωποι με διαφορετικό υπόβαθρο, άστεγοι, πρόσφυγες, μετανάστες, άνεργοι, άνθρωποι με ψυχολογικά προβλήματα, άνθρωποι που δεν έχουν την οικονομική δυνατότητα να μαγειρέψουν και κάθε ενδιαφερόμενος.
<i>Στόχοι</i>	Ο οργανισμός αναπτύσσει σχέσεις που προωθούν την ενδυνάμωση τόσο των εθελοντών του όσο και των ατόμων που έχουν ανάγκη. Επικεντρώνεται στον πλήρη κύκλο της τροφής, ο οποίος περιλαμβάνει την καλλιέργεια και τη συγκομιδή των καλλιεργειών, το μαγείρεμα των τροφίμων που διαφορετικά θα πήγαιναν στα σκουπίδια, την επεξεργασία και το μαγείρεμά τους, τη διανομή φρέσκων προϊόντων σε οικογένειες και άστεγους και την κομποστοποίηση τυχόν άχρηστων υλικών.
<i>Περιγραφή των δραστηριοτήτων (μεθοδολογική προσέγγιση, δραστηριότητες & δράσεις)</i>	Οι Περιβολάρηδες της Θεσσαλονίκης διαθέτουν κομμάτια γης όπου καλλιεργούν τα δικά τους προϊόντα. Τα προϊόντα αυτά χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των κοινόχρηστων γευμάτων που σερβίρονται στις εγκαταστάσεις τους. Οι Περιβολάρηδες απευθύνουν πρόσκληση σε άτομα που ενδιαφέρονται για τις δραστηριότητές τους ή σε άτομα που αντιμετωπίζουν κοινωνικό αποκλεισμό να συμμετάσχουν μαζί τους στη συγκομιδή των προϊόντων. Στη συνέχεια, συνεργάζονται στο μαγείρεμα χρησιμοποιώντας τις πρώτες ύλες που παράγονται από τη γη τους. Επιπλέον, οι Περιβολάρηδες συγκεντρώνουν επίσης προμήθειες που πρόκειται να λήξουν ή απορρίπτονται από τις τοπικές αγορές και τις χρησιμοποιούν στο μαγείρεμά τους. Οι συμμετέχοντες συγκεντρώνονται για να μαγειρέψουν στις εγκαταστάσεις της οργάνωσης. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος αισθάνονται ελεύθεροι να συζητήσουν και να εκφράσουν τις ανησυχίες τους. Η διαδικασία δημιουργεί μια αίσθηση κοινότητας και ενδυνάμωσης. Το μαγειρεμένο φαγητό είτε διανέμεται σε ανθρώπους που το έχουν ανάγκη και βρίσκονται σε διάφορα σημεία μέσα στην πόλη της Θεσσαλονίκης, είτε καταναλώνεται από τους συμμετέχοντες μετά το μαγείρεμά του στις εγκαταστάσεις της οργάνωσης.
<i>Αποτελέσματα της καλής πρακτικής (σε τοπικό, περιφερειακό, εθνικό ή ευρωπαϊκό επίπεδο)</i>	<p>Τα τοπικά προϊόντα που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την προετοιμασία κοινωτικών γευμάτων. Αυτό θα μπορούσε να έχει οφέλη για την υγεία των ατόμων που καταναλώνουν το φαγητό, καθώς και να μειώσει ενδεχομένως τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις της μεταφοράς τροφίμων από άλλες τοποθεσίες.</p> <p>Η πρόσκληση ατόμων που αντιμετωπίζουν κοινωνικό αποκλεισμό να συμμετάσχουν στη συγκομιδή και το μαγείρεμα θα μπορούσε να συμβάλει στην ενίσχυση της αίσθησης της κοινότητας και της κοινωνικής σύνδεσης. Το κοινό μαγείρεμα και το μούρασμα των γευμάτων προάγει τον κοινωνικό δεσμό.</p>
<i>Διάχυση</i>	Η πρακτική των Περιβολάρηδων αναδεικνύει ένα μοντέλο βιώσιμης και κοινοτικής παραγωγής και διανομής τροφίμων, το οποίο θα μπορούσε ενδεχομένως να μεταφερθεί και σε άλλες τοποθεσίες. Πρόκειται για δραστηριότητες που θα μπορούσαν να εφαρμοστούν και σε άλλες κοινότητες με πρόσβαση σε γη, καθώς και για συνεργασίες με τοπικές αγορές για την απόκτηση προμηθειών που διαφορετικά θα πήγαιναν χαμένες. Επιπλέον, η πρακτική της πρόσκλησης ατόμων που αντιμετωπίζουν κοινωνικό αποκλεισμό να συμμετάσχουν στη συγκομιδή και το μαγείρεμα θα μπορούσε να προσαρμοστεί σε άλλα πλαίσια ως μέσο πρόωξης της οικοδόμησης της κοινότητας και της κοινωνικής σύνδεσης.
<i>Καινοτόμα στοιχεία</i>	<p>Η πρακτική των Περιβολάρηδων επιδεικνύει ένα καινοτόμο μοντέλο βιώσιμης και καθοδηγούμενης από την κοινότητα παραγωγής και διανομής τροφίμων που αντιμετωπίζει κοινωνικές, περιβαλλοντικές και οικονομικές προκλήσεις.</p> <ul style="list-style-type: none">- Παραγωγή και διανομή τροφίμων με γνώμονα την κοινότητα: Η πρακτική περιλαμβάνει την καλλιέργεια προϊόντων και τη χρήση προμηθειών που διαφορετικά θα πήγαιναν χαμένες, για την παροχή φρέσκων, τοπικά παραγόμενων



	<p>προϊόντων και τη μείωση της σπατάλης τροφίμων. Στη συνέχεια, τα τρόφιμα διανέμονται σε άτομα που έχουν ανάγκη ή καταναλώνονται από τους συμμετέχοντες σε κοινωνικά γεύματα.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Κοινωνική ένταξη: Η πρακτική περιλαμβάνει πρόσκληση σε άτομα που αντιμετωπίζουν κοινωνικό αποκλεισμό να συμμετάσχουν στη συγκομιδή και το μαγείρεμα. Αυτό όχι μόνο τους παρέχει πρόσβαση σε φρέσκα τρόφιμα, αλλά και ενισχύει την αίσθηση της κοινότητας και της κοινωνικής σύνδεσης - Ολιστική προσέγγιση του κύκλου των τροφίμων: Η πρακτική των Περιβολάρηδων επικεντρώνεται σε ολόκληρο τον κύκλο της τροφής: από την καλλιέργεια μέχρι τη συγκομιδή, την επεξεργασία και το μαγείρεμα, τη διανομή και την κομποστοποίηση των άχρηστων υλικών. Η προσέγγιση αυτή διασφαλίζει ότι κάθε πτυχή του κύκλου της τροφής αντιμετωπίζεται με βιώσιμο και προσανατολισμένο στην κοινότητα τρόπο.
Άλλο (προαιρετικά)	
Ιστοσελίδα	https://www.facebook.com/PervolaridesThessalonikis/ https://www.boroume.gr/en/news/news/sunergasies-diasosis-prosforas-trofimon-3/

Κοινωνική Κουζίνα – «Ο Άλλος Άνθρωπος»

<i>Οργανισμός (σύντομη περιγραφή του αντικειμένου του οργανισμού)</i>	Η Κοινωνική Κουζίνα - «Ο Άλλος Άνθρωπος» ξεκίνησε τη δράση της το 2011 και μέχρι σήμερα στοχεύει στην παροχή δωρεάν φαγητού σε ευάλωτες ομάδες και σε όλους τους ανθρώπους που ενδιαφέρονται για τη δράση της. Ο «Άλλος Άνθρωπος» και οι εθελοντές του έχουν διανείμει πάνω από 12 εκατομμύρια μερίδες φαγητού σε όλη την Ελλάδα. Δεν πρόκειται για φιλανθρωπικό ίδρυμα, αλλά για μια αυτοδιαχειριζόμενη δράση, όπου όσοι συμμετέχουν ευνοούνται. Μεταξύ των πρωτοβουλιών της, «Ο Άλλος Άνθρωπος» δεν παρέχει μόνο τρόφιμα, αλλά και απασχόληση, νομική υποστήριξη, υγειονομική περίθαλψη, συμπληρωματική διδασκαλία για μαθητές και μαθήματα θεάτρου.
<i>Διάρκεια</i>	2011 – Σε εξέλιξη
<i>Τοποθεσία (χώρα, πόλη κ.λπ.)</i>	Αθήνα, Ελλάδα και σε όλη την Ελλάδα

Περιγραφή της Καλής Πρακτικής

<i>Ομάδες-στόχοι (π.χ. νέοι, νέοι που πλήττονται από την περιθωριοποίηση κ.λπ.)</i>	Άνθρωποι όλων των ηλικιών, εθνικοτήτων και κοινωνικών καταβολών, άστεγοι, άνεργοι, πρόσφυγες, μετανάστες, ηλικιωμένοι, άτομα που κινδυνεύουν από κοινωνικό αποκλεισμό.
<i>Στόχοι</i>	Η αποστολή της Κοινωνικής Κουζίνας «Ο Άλλος Άνθρωπος» είναι να δημιουργήσει μια πιο δίκαιη κοινωνία παρέχοντας ευκαιρίες σε άτομα όλων των κοινωνικών, οικονομικών και πολιτισμικών καταβολών. Διοργανώνοντας κοινωνικά δείπνα, η κουζίνα διευκολύνει την αλληλεπίδραση και την επικοινωνία μεταξύ των συμμετεχόντων, ενθαρρύνοντάς τους να μοιραστούν τις σκέψεις, τα συναισθήματα και τις ανησυχίες τους, ενώ παράλληλα ενισχύει την αίσθηση του σκοπού και της δέσμευσης στην κοινότητα. Εκτός από την προώθηση της προσωπικής ανάπτυξης, τα κοινωνικά δείπνα παρέχουν στους συμμετέχοντες την ευκαιρία να

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ' ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.



	αποκτήσουν νέες δεξιότητες και να εξερευνήσουν νέες ιδέες, ενώ παράλληλα δημιουργούν δεσμούς με νέες γνωριμίες.
<i>Περιγραφή των δραστηριοτήτων (μεθοδολογική προσέγγιση, δραστηριότητες & δράσεις)</i>	Η κοινωνική κουζίνα «Ο Άλλος Άνθρωπος» φιλοξενεί τακτικά κοινωνικά δείπνα, συνήθως τέσσερις φορές την εβδομάδα, συγκεντρώνοντας εθελοντές από όλη την Αθήνα για να ετοιμάσουν ένα κοινό γεύμα χρησιμοποιώντας δωρεάν υλικά. Οι συμμετέχοντες οργανώνονται σε ομάδες, η καθμία από τις οποίες είναι υπεύθυνη για διαφορετικές πτυχές της διαδικασίας, όπως το μαγείρεμα, η συσκευασία και η διανομή. Αφού ετοιμαστεί το γεύμα, οι εθελοντές και οι δικαιούχοι συγκεντρώνονται στις εγκαταστάσεις της κοινωνικής κουζίνας για να μοιραστούν το γεύμα, να συζητήσουν τις ανησυχίες τους και να εκφράσουν τα συναισθήματά τους. Αυτή η κοινή εμπειρία του μαγειρέματος και του κοινού φαγητού δημιουργεί μια αίσθηση κοινότητας και ενισχύει τους δεσμούς μεταξύ ατόμων με διαφορετικό υπόβαθρο.
<i>Αποτελέσματα της καλής πρακτικής (σε τοπικό, περιφερειακό, εθνικό ή ευρωπαϊκό επίπεδο)</i>	Τα αποτελέσματα του κοινωνικού δείπνου δημιουργούν μια αίσθηση κοινότητας και ενθαρρύνουν την κατανόηση και την ενσυναίσθηση μεταξύ των παρευρισκόμενων. Η Κοινωνική Κουζίνα «Ο Άλλος Άνθρωπος» είναι αφιερωμένη στο να παρέχει την ευκαιρία στους ανθρώπους να συνδεθούν, να οικοδομήσουν σχέσεις και να σπάσουν τα κοινωνικά εμπόδια μέσω της φιλοξενίας κοινωνικών δείπνων. Αυτά τα δείπνα αποτελούν μια πλατφόρμα για ουσιαστική συζήτηση, ανταλλαγή ιδεών και προάγουν το συνολικό αίσθημα ευεξίας δημιουργώντας μια στιγμή ευτυχίας.
<i>Διάχυση</i>	Η δράση μπορεί να μεταφερθεί σε πολλές πόλεις και χώρες. Ήδη, η Κοινωνική Κουζίνα «Ο Άλλος Άνθρωπος» μεταφέρει τις δράσεις της σε άλλες πόλεις της Ελλάδας, ή σε άλλη χώρα, προκειμένου να γνωρίσει νέους ανθρώπους, να μαγειρέψουν μαζί και να στηρίξουν όσους έχουν ανάγκη.
<i>Καινοτόμα στοιχεία</i>	<ul style="list-style-type: none">- Η κοινότητα στο επίκεντρο: Η πρακτική προωθεί την εμπλοκή και τη συνεργασία, φέρνοντας κοντά εθελοντές και συμμετέχοντες από διαφορετικά υπόβαθρα για να εργαστούν για έναν κοινό στόχο.- Ενδυνάμωση: Η δράση της κοινωνικής κουζίνας «Ο Άλλος Άνθρωπος» στοχεύει στην ενδυνάμωση των ατόμων παρέχοντας ευκαιρίες για την εκμάθηση νέων δεξιοτήτων και τη συμβολή στην κοινότητά τους με ουσιαστικό τρόπο.- Διαφορετικότητα και ένταξη: Τα κοινωνικά δείπνα έχουν σχεδιαστεί ώστε να είναι χώροι χωρίς αποκλεισμούς και φιλόξενοι για άτομα κάθε ηλικίας, φύλου, κουλτούρας και κοινωνικοοικονομικού υποβάθρου.- Συμπράξεις: Ο «Άλλος Άνθρωπος» συνεργάζεται συχνά με άλλες οργανώσεις προκειμένου να προωθήσει τα κοινωνικά δείπνα του σε άλλες περιοχές και να έχει μεγαλύτερο αντίκτυπο σε ένα ευρύτερο κοινό.
<i>Άλλο (προαιρετικά)</i>	
<i>Ιστοσελίδα</i>	https://www.oallosanthropos.com/?lang=en



6. ΚΑΛΗ ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΛΙΘΟΥΑΝΙΑ ΕΤΑΙΡΟΣ: Active Youth

Υποστήριξη υγιεινής τροφίμων και προϊόντων	
<i>Οργανισμός (σύνοψη περιγραφή του αντικειμένου του οργανισμού)</i>	Τράπεζα Τροφίμων, Λιθουανικός Ερυθρός Σταυρός, Λιθουανία Δήμοι (60 διοικήσεις)
<i>Διάρκεια</i>	2018-2020
<i>Τοποθεσία (χώρα, πόλη κ.λπ.)</i>	Λιθουανία
Περιγραφή της Καλής Πρακτικής	
<i>Ομάδες-στόχοι (π.χ. νέοι, νέοι που πλήττονται από την περιθωριοποίηση κ.λπ.)</i>	Οι πολίτες με χαμηλά εισοδήματα, ιδίως οι ηλικιωμένοι, οι μονογονεϊκές οικογένειες, οι μακροχρόνια άνεργοι και τα άτομα με αναπηρίες, είναι από τα πιο ευάλωτα άτομα στη Λιθουανία, για τα οποία ο κίνδυνος φτώχειας ή κοινωνικού αποκλεισμού είναι πολύ πραγματικός.
<i>Στόχοι</i>	Στόχος του έργου είναι να δημιουργήσει τις προϋποθέσεις για τους φτωχότερους κατοίκους της Δημοκρατίας της Λιθουανίας να λάβουν υποστήριξη με τρόφιμα και προϊόντα υγιεινής και να συμβάλει στη μείωση της φτώχειας ή/και του κοινωνικού αποκλεισμού των ατόμων αυτών.
<i>Περιγραφή των δραστηριοτήτων (μεθοδολογική προσέγγιση, δραστηριότητες & δράσεις)</i>	Το έργο υλοποιείται και στους 60 δήμους της Λιθουανίας. Οι μισές από τις δημοτικές διοικήσεις υποστηρίζονται από μη κυβερνητικές οργανώσεις: το Ταμείο Φιλανθρωπίας και Στήριξης "Maisto Bankas" και τη Λιθουανική Εταιρεία Ερυθρού Σταυρού.
<i>Αποτελέσματα της καλής πρακτικής (σε τοπικό, περιφερειακό, εθνικό ή ευρωπαϊκό επίπεδο)</i>	Στους ανθρώπους προσφέρθηκε συμβουλευτική στήριξη, προκειμένου να τους βοηθήσει να βελτιώσουν την κατάστασή τους και να επανενταχθούν στην κοινωνία. Μέσω πρακτικής εκπαίδευσης για ενήλικες που εργάστηκαν στην πρόληψη του κοινωνικού αποκλεισμού, πρόσφεραν συμβουλές για θέματα όπως η προσωπική ανάπτυξη, η κοινωνική φροντίδα, ο οικονομικός προγραμματισμός, το μαγείρεμα, η υγιεινή και η ασφάλεια απέναντι στην πανδημία COVID-19. Εκτός από την ατομική υποστήριξη, το έργο οργάνωσε κοινοτικές δραστηριότητες για την εμπάθωση της κοινωνικής ένταξης και ευκαιρίες κατάρτισης για τις γυναίκες. Το έργο διοργάνωσε επίσης αθλητικές, ψυχαγωγικές και εκπαιδευτικές εκδηλώσεις για τα παιδιά. Αυτές περιλάμβαναν εκδρομές σε αγροκτήματα, διαλέξεις για την υγιεινή διατροφή των παιδιών, μαθήματα μαγειρικής φιλικά προς τα παιδιά και μαθήματα αθλητισμού που παραδίδονταν από προπονητές αθλητικών σχολείων ή παίκτης μπάσκετ
<i>Διάχυση</i>	Το πρόγραμμα αυτό εφαρμόζεται και στους 60 δήμους της Λιθουανίας.
<i>Καινοτόμα στοιχεία</i>	Πέρυσι, έχοντας ενώσει τις δυνάμεις τους κατά της σπατάλης τροφίμων, το δίκτυο αυτόματων βενζινάδικων και ο μεγαλύτερος παραγωγός ντίζελ από ανανεώσιμες πρώτες ύλες, η Neste, και η φιλανθρωπική οργάνωση Maisto Bankas έσωσαν πάνω από 700.000 γεύματα από τη σπατάλη τροφίμων και τα παρέδωσαν σε ανθρώπους που αντιμετωπίζουν προβλήματα. μερίδες φαγητού. Η συνεργασία αυτή εξοικονόμησε περισσότερους από χίλιους τόνους εκπομπών CO2 ετησίως. Συγκριτικά, ένα μέσο αυτοκίνητο εκπέμπει περίπου 5 τόνους αυτών των εκπομπών ετησίως.
<i>Άλλο (προαιρετικά)</i>	-
<i>Ιστοσελίδα</i>	https://www.priimk.lt/lt

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ' ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.



Σταματήστε τη σπατάλη τροφίμων στη Λιθουανία!

<i>Οργανισμός (σύντομη περιγραφή του αντικειμένου του οργανισμού)</i>	Τράπεζα Τροφίμων
<i>Διάρκεια</i>	Εργασία από το 1997
<i>Τοποθεσία (χώρα, πόλη κ.λπ.)</i>	Λιθουανία
Περιγραφή της Καλής Πρακτικής	
<i>Ομάδες-στόχοι (π.χ. νέοι, νέοι που πλήττονται από την περιθωριοποίηση κ.λπ.)</i>	Φορείς λήψης αποφάσεων στη βιομηχανία τροφίμων, το λιανικό εμπόριο και την εστίαση, την εθνική και τοπική αυτοδιοίκηση, τα παιδιά, τη νεολαία και την κοινωνία γενικότερα.
<i>Στόχοι</i>	Σε συνεργασία με τους παραγωγούς και τους εμπόρους τροφίμων να προσπαθήσουμε να διασφαλίσουμε ότι τα τρόφιμα που είναι κατάλληλα για κατανάλωση δεν πετιούνται, αλλά φτάνουν στο τραπέζι όσων ζουν σε συνθήκες φτώχειας.
<i>Περιγραφή των δραστηριοτήτων (μεθοδολογική προσέγγιση, δραστηριότητες & δράσεις)</i>	Το έργο αποσκοπεί στην προώθηση της ενεργού συμμετοχής των πολιτών, κινητοποιώντας τις τοπικές κοινότητες για την ευαισθητοποίηση του κοινού σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων. Στόχος του είναι επίσης να βοηθήσει τις ΜΚΟ να βρουν αποτελεσματικές λύσεις για τη μείωση της σπατάλης, την αύξηση της συλλογής πλεονασματικών τροφίμων και την παράδοση τους σε όσους έχουν ανάγκη. Η «Τράπεζα Τροφίμων» δημιούργησε έναν εικονικό χάρτη πλεοναζόντων τροφίμων και τον υποστήριξε μέσω 10 περιφερειακών συναντήσεων με φορείς λήψης αποφάσεων, καθώς και συμπληρωματικών εργαστηρίων για την καταπολέμηση της σπατάλης σε τοπικό επίπεδο. Αναπτύχθηκαν και υποστηρίχθηκαν επίσης νομοθετικές πρωτοβουλίες για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων. Τέλος ένα ντοκιμαντέρ για τη σπατάλη τροφίμων στη Λιθουανία δημιουργήθηκε και προβλήθηκε σε εθνικούς τηλεοπτικούς σταθμούς αλλά και γυμνάσια. Τέλος, θα διοργανώθηκαν 10 κινητές εκθέσεις για τα απορρίμματα τροφίμων σε όλη τη χώρα.
<i>Αποτελέσματα της καλής πρακτικής (σε τοπικό, περιφερειακό, εθνικό ή ευρωπαϊκό επίπεδο)</i>	Το 2011 η Ευρωπαϊκή Επιτροπή ανακοίνωσε ότι πάνω από 89 εκατομμύρια τόνοι τροφίμων σπαταλούνται κάθε χρόνο (περίπου 179 κιλά ανά άτομο). Όλο και περισσότερα (έως και 50%) τρόφιμα βρώσιμα και καλής ποιότητας σπαταλούνται στην αλυσίδα παραγωγής τροφίμων. Η σπατάλη προκαλεί ηθικές, οικονομικές, κοινωνικές και διατροφικές συνέπειες, καθώς και επιπτώσεις στην ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον - οι σωροί των απορριμμάτων τροφίμων παράγουν αέριο μεθάνιο, το οποίο επηρεάζει την εκπομπή του πράσινου αερίου του θερμοκηπίου 21 φορές περισσότερο από το διοξείδιο του άνθρακα. Το φαινόμενο επεκτείνεται πολύ πέρα από αυτό - μεγάλο μέρος του γλυκού νερού σπαταλιέται για την παραγωγή των τροφίμων που αργότερα σπαταλούνται. Το 2012 το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο ενέκρινε ψήφισμα (2011/2175(INI)), στο οποίο αναφέρεται ότι πρέπει να ληφθούν άμεσα μέτρα για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων τουλάχιστον κατά το ήμισυ έως το 2025. Ορισμένα από τα μέτρα που προβλέπονται για την επίτευξη του στόχου αυτού είναι: η ευαισθητοποίηση σχετικά με το μέγεθος της σπατάλης τροφίμων, τις επιπτώσεις της στο περιβάλλον και τη γεωργία, η καλλιέργεια της δυσαρέσκειας απέναντι στη σπατάλη τροφίμων, η ενίσχυση των δικτύων των ΜΚΟ που ασχολούνται με περιβαλλοντικά θέματα, καθώς και εκείνων που ασχολούνται με τη μείωση της φτώχειας και την πρόντιδα των κοινωνικά ατόμων με λιγότερες ευκαιρίες, ώστε τα τρόφιμα να διανέμονται με ασφάλεια και άμεσα σε όσους τα έχουν ανάγκη. Το πρόγραμμα «Σταματήστε τη σπατάλη τροφίμων στη Λιθουανία!» αποσκοπεί στην αύξηση της ευαισθητοποίησης του λιθουανικού κοινού όσον



	αφορά τη σπατάλη τροφίμων και βοήθησε τις ΜΚΟ με λύσεις για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων και την αύξηση της ανάκτησης και της παράδοσης των πλεοναζόντων τροφίμων στους άπορους. Ο αντίκτυπος αυτού του έργου θα είναι ορατός και μετά το πέρας του έργου, διότι ο φορέας υλοποίησης του έργου είναι πολύ ορατός σε όλη τη χώρα και συνδέεται πλέον όχι μόνο με τη διανομή τροφίμων σε φτωχά μέλη της κοινωνίας, αλλά και ως περιβαλλοντικά ευαίσθητος οργανισμός. Αυτό προσελκύει περισσότερους θαυμαστές και οπαδούς καθώς και εθελοντές για την οργάνωση, γεγονός που επεκτείνει το αποτέλεσμα των προσπαθειών ευαισθητοποίησης.
<i>Διάχυση</i>	Χρησιμοποιείται σε μεγαλύτερες πόλεις της Λιθουανίας και το πρόγραμμα αυτό θα μπορούσε να προσαρμοστεί σε διάφορες χώρες για να χρησιμοποιηθεί ως παράδειγμα καλών πρακτικών.
<i>Καινοτόμα στοιχεία</i>	Στόχος του είναι η βελτιστοποίηση των πόρων και η εξασφάλιση των στοχευμένων οφελών από τις επενδύσεις της ΕΕ.
<i>Άλλο (προαιρετικά)</i>	-
<i>Ιστοσελίδα</i>	https://www.maistobankas.lt/projektas-stabdykime-maisto-svaistyma-lietuvoje