



SFEntre

Επανακατάρτιση και ενδυνάμωση των γαστρονομικών επιχειρήσεων προς την ευθυγράμμιση με το κίνημα των αργών τροφίμων (Slow Food movement)

Erasmus+: KA220-VET - Συμπράξεις συνεργασίας στην επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση (KA220-VET)

Work Package 2: SFEntre Guide and Skills Needs Assessment

Όνομα παραδοτέου: SFEntre Guide

Ιούνιος 2025



**Co-funded by
the European Union**

This project has received funding from the European Union's Erasmus+ Programme under Grant Agreement No. 2024-1-ES01-KA220-VET-000254548

Information about SFEntre

Project Acronym: SFEntre

Project Title: Reskilling and empowering culinary entrepreneurs towards slow food movement aligned enterprises

Project Number: 2024-1-ES01-KA220-VET-000254548

Duration: 01/11/2024 to 31/10/2026

Project website: <https://sfentre.eu>

Partners: Cámara Oficial de Comercio e Industria de Teruel (Spain), FORMACION Y ASESORES EN SELECCION Y EMPLEO, SL (Spain), YET AMKE (Greece), Centro Formativo Provinciale G. Zanardelli (Italy), STRATEGIC OMNIA RESEARCH AND TECHNOLOGY DEVELOPMENT LTD (Cyprus), IRIS Sustainable Development (Sweden)



**Co-funded by
the European Union**

This project has received funding from the European Union's Erasmus+ Programme under Grant Agreement No. 2024-1-ES01-KA220-VET-000254548

Table of contents

Εισαγωγή

1. Ορισμός του **Slow Food** και των αρχών του

Ορισμός του κινήματος Slow Food

Η έννοια της επιχειρηματικότητας του Slow Food

Βασικές αρχές του κινήματος Slow Food και της επιχειρηματικότητας

2. Προτεραιότητες και κανονισμοί της ΕΕ σχετικά με το **Slow Food**

Στρατηγική «Από το αγρόκτημα στο πιατοί»

Κοινή Αγροτική Πολιτική

Γεωγραφικές Ενδείξεις (ΓΕ)

Νόμος για τα Βιώσιμα Συστήματα Τροφίμων

3. Εθνικές Προτεραιότητες και Κανονισμοί που Σχετίζονται με το **Slow Food**

Εθνικές Προτεραιότητες και Κανονισμοί Σχετικοί με το Slow Food: Ισπανία

Εθνικές Προτεραιότητες και Κανονισμοί Σχετικοί με το Slow Food: Σουηδία

Εθνικές Προτεραιότητες και Κανονισμοί που Σχετίζονται με το Slow Food: Ιταλία

Εθνικές Προτεραιότητες και Κανονισμοί Σχετικοί με το Slow Food: Ελλάδα

Εθνικές Προτεραιότητες και Κανονισμοί Σχετικοί με το Slow Food: Κύπρος

4. Επιχειρηματικότητα Αργής Διατροφής

Τύποι νεοσύστατων επιχειρήσεων ή επιχειρήσεων που μπορούν να ταξινομηθούν ως

Επιχειρηματικότητα Αργής Διατροφής

Βέλτιστες Πρακτικές – Έργα και Πρωτοβουλίες

Βέλτιστες Πρακτικές – Έργα και Πρωτοβουλίες: Ισπανία

Βέλτιστες Πρακτικές – Έργα και Πρωτοβουλίες: Σουηδία

Βέλτιστες Πρακτικές – Έργα και Πρωτοβουλίες: Ιταλία

Βέλτιστες Πρακτικές – Έργα και Πρωτοβουλίες: Ελλάδα

Βέλτιστες Πρακτικές – Έργα και Πρωτοβουλίες: Κύπρος

5. Εκπαιδευτικές Ανάγκες Επίδοξων & Εν ενεργεία Επιχειρηματιών & Επαγγελματιών

Μεθοδολογία

Δημογραφικά στοιχεία

Τρέχουσα Εικόνα

Κύριες προκλήσεις για την επιχειρηματικότητα και την επιχειρηματική ανάπτυξη των πρωτοβουλιών Slow Food

Αναδυόμενες ανάγκες σε δεξιότητες

6. Συστάσεις για την Ανάπτυξη Προγραμμάτων Σπουδών Κατάρτισης

Στόχοι του Προγράμματος Σπουδών Εκπαίδευσης

Προτεινόμενες βασικές ενότητες προγράμματος σπουδών

Προτεινόμενη Δομή Προγράμματος & Τρόπος Παροχής

Σύνοψη

Παραρτήματα (Εκθέσεις Εθνικών Ερευνών - Εκτίμηση Αναγκών Δεξιοτήτων **WP2**)

1. Εθνική Ανάλυση Έρευνας - Ισπανία
2. Εθνική Ανάλυση Έρευνας - Σουηδία
3. Εθνική Ανάλυση Έρευνας - Ιταλία
4. Εθνική Ανάλυση Έρευνας - Ελλάδα
6. Εθνική Ανάλυση Έρευνας - Κύπρος

Αναφορές

Εισαγωγή

Σε μια εποχή που ορίζεται από την ταχεία κατανάλωση και τα βιομηχανοποιημένα συστήματα τροφίμων, ένα αυξανόμενο παγκόσμιο κίνημα αναδιαμορφώνει αθόρυβα τον τρόπο με τον οποίο παράγουμε, τρώμε και σκεφτόμαστε για τα τρόφιμα. Το κίνημα Slow Food, που έχει τις ρίζες του στις αρχές του καλού, καθαρού και δίκαιου φαγητού, προσφέρει μια ισχυρή αντι-αφήγηση - μια αφήγηση που υπερασπίζεται τη βιοποικιλότητα, τις παραδοσιακές πρακτικές, τις τοπικές οικονομίες και τον πολιτισμικό πλούτο της γαστρονομίας.

Αυτός ο οδηγός χρησιμεύει ως μια ολοκληρωμένη εξερεύνηση του κινήματος Slow Food, εστιάζοντας όχι μόνο στα φιλοσοφικά του θεμέλια αλλά και στον εξελισσόμενο ρόλο του στην προώθηση της βιώσιμης επιχειρηματικότητας. Εμβαθύνουμε στον τρόπο με τον οποίο οι αρχές του slow food μεταφράζονται σε βιώσιμα επιχειρηματικά μοντέλα που δίνουν προτεραιότητα στην ηθική προμήθεια, την οικολογική υπευθυνότητα και την ανθεκτικότητα της κοινότητας. Ιδιαίτερη προσοχή δίνεται στο ευρωπαϊκό πλαίσιο, όπου τα πλαίσια πολιτικής, η καινοτομία από τη βάση και η θεσμική υποστήριξη συμβάλλουν στην ενσωμάτωση των ιδεωδών του slow food σε όλους τους τομείς της γεωργίας, του τουρισμού, της εκπαίδευσης και της γαστρονομίας.

Από τις πρωτοβουλίες που χρηματοδοτούνται από την ΕΕ και τις περιφερειακές πολιτικές για τα τρόφιμα μέχρι την εμφάνιση επιχειρηματιών και κοινωνικών επιχειρήσεων του Slow Food, ο οδηγός αυτός σκιαγραφεί τη δυναμική αλληλεπίδραση μεταξύ παράδοσης και καινοτομίας. Επισημαίνει επιτυχημένες μελέτες περιπτώσεων, ρυθμιστικά περιβάλλοντα, ευκαιρίες χρηματοδότησης και προκλήσεις που αντιμετωπίζουν οι επιχειρηματίες και οι ακτιβιστές καθώς εργάζονται για τον μετασχηματισμό των συστημάτων τροφίμων από την αρχή.

Είτε είστε υπεύθυνος χάραξης πολιτικής, είτε επιχειρηματίας τροφίμων, είτε ερευνητής, είτε απλώς συνειδητοποιημένος καταναλωτής, αυτός ο οδηγός προσφέρει πολύτιμες πληροφορίες για το πώς το κίνημα Slow Food δεν αποτελεί απλώς μια πολιτιστική επιλογή, αλλά έναν ισχυρό καταλύτη για συστημική αλλαγή στην Ευρώπη και πέραν αυτής.

1. Ορισμός του Slow Food και των αρχών του

Το κίνημα του Slow Food προέκυψε ως αντίδραση στη γρήγορη, βιομηχανοποιημένη κουλτούρα των τροφίμων που δίνει προτεραιότητα στην ταχύτητα και την ευκολία έναντι της ποιότητας και της βιωσιμότητας. Ιδρύθηκε στην Ιταλία το 1986 από τον Carlo Petrini, το Slow Food έχει έκτοτε εξελιχθεί σε ένα παγκόσμιο κίνημα που προωθεί τις τοπικές διατροφικές κουλτούρες, τη βιοποικιλότητα και τις βιώσιμες γεωργικές πρακτικές (Petrini, 2007). Το παρόν κεφάλαιο παρέχει μια ακαδημαϊκή επισκόπηση του κινήματος Slow Food, συμπεριλαμβανομένου του ορισμού του, της έννοιας της επιχειρηματικότητας του Slow Food και των βασικών αρχών του.

Ορισμός του κινήματος Slow Food

Το κίνημα Slow Food μπορεί να οριστεί ως μια πρωτοβουλία που επιδιώκει να διατηρήσει την παραδοσιακή και περιφερειακή κουζίνα, υποστηρίζοντας παράλληλα τη βιώσιμη παραγωγή τροφίμων και προωθώντας βαθύτερες συνδέσεις μεταξύ τροφίμων, πολιτισμού και κοινότητας. Δίνει έμφαση στην αξία των τροφίμων ως πολιτιστική και οικολογική κληρονομιά και αμφισβητεί τις αρνητικές εξωτερικές επιδράσεις του βιομηχανικού συστήματος τροφίμων, όπως η περιβαλλοντική υποβάθμιση και η απώλεια της ποικιλομορφίας των τροφίμων (Jones et al., 2016).

Μια κρίσιμη πτυχή της φιλοσοφίας του Slow Food είναι η έννοια του «καλού, καθαρού και δίκαιου» φαγητού. Σύμφωνα με τη Slow Food International, τα τρόφιμα πρέπει να είναι:

-Καλό: Υψηλής ποιότητας, γευστικό και πολιτιστικά σημαντικό.

-Καθαρό: Παράγονται με τρόπο που σέβεται το περιβάλλον και προάγει τη βιοποικιλότητα.

-Δίκαια: Προσβάσιμα και να παράγονται υπό συνθήκες που εξασφαλίζουν δίκαιη αποζημίωση για τους παραγωγούς (Slow Food International, 2021).

Η προσέγγιση της βάσης του κινήματος δίνει τη δυνατότητα στις κοινότητες να ανακτήσουν την εξουσία πάνω στα συστήματα διατροφής τους, προωθώντας την ηθική κατανάλωση και τα τοπικά δίκτυα τροφίμων (Kummer, 2012). Αυτές οι αξίες αντιτίθενται άμεσα στις ομογενοποιητικές επιπτώσεις της παγκοσμιοποίησης στην παραγωγή τροφίμων και στα καταναλωτικά πρότυπα.

Η έννοια της επιχειρηματικότητας του Slow Food

Η επιχειρηματικότητα του Slow Food ευθυγραμμίζεται στενά με τις θεμελιώδεις αρχές του κινήματος. Αναφέρεται σε επιχειρηματικές πρακτικές και καινοτομίες που τηρούν τις αξίες της βιωσιμότητας, της τοπικότητας και της πολιτιστικής διατήρησης, ενώ παράλληλα ασχολούνται με την ηθική παραγωγή και διανομή τροφίμων. Οι επιχειρηματίες σε αυτόν τον τομέα συχνά δίνουν προτεραιότητα στις σχέσεις έναντι των κερδών, δίνοντας έμφαση στη διαφάνεια και τη συνεργασία στο πλαίσιο τοπικών δικτύων τροφίμων (Stolze et al., 2021).

Σε αντίθεση με τη συμβατική επιχειρηματικότητα στον τομέα των τροφίμων, η επιχειρηματικότητα του Slow Food ενσωματώνει μια πολυδιάστατη προσέγγιση για τη δημιουργία αξίας. Δεν επιδιώκει μόνο το οικονομικό κέρδος, αλλά στοχεύει επίσης στην επίτευξη περιβαλλοντικών και κοινωνικών στόχων, υποστηρίζοντας τους μικρές κλίμακας αγρότες, διατηρώντας τις απειλούμενες διατροφικές παραδόσεις και προωθώντας τη διατροφική παιδεία των καταναλωτών (van Bommel & Spicer, 2011). Για παράδειγμα, πολλές επιχειρήσεις που πρόσκεινται στο Slow Food εφαρμόζουν πρακτικές «από τη φάρμα στο τραπέζι» που ενισχύουν την ιχνηλασιμότητα και μειώνουν το αποτύπωμα άνθρακα, ενισχύοντας την οικολογική ισορροπία (Fonte, 2013).

Βασικές αρχές του κινήματος Slow Food και της επιχειρηματικότητας

Στο επίκεντρο του κινήματος Slow Food και των επιχειρηματικών του εγχειρημάτων βρίσκονται διάφορες βασικές αρχές:

I. Βιωσιμότητα

Η βιωσιμότητα αποτελεί τη ραχοκοκαλιά της ιδεολογίας του Slow Food. Η αρχή αυτή περιλαμβάνει την υιοθέτηση πρακτικών που ελαχιστοποιούν την περιβαλλοντική βλάβη, διατηρούν τους φυσικούς πόρους και προωθούν τη βιοποικιλότητα. Γεωργικές τεχνικές όπως η βιολογική γεωργία και η αγροοικολογία ενσωματώνονται συχνά στα συστήματα Slow Food για τον μετριασμό των επιπτώσεων της κλιματικής αλλαγής (Cacciolatti & Lee, 2016). Η επιχειρηματικότητα του Slow Food, ειδικότερα, δίνει έμφαση στις βιώσιμες αλυσίδες εφοδιασμού και στα επιχειρηματικά μοντέλα με αποδοτική χρήση των πόρων.

II. Πολιτιστική διατήρηση

Το κίνημα Slow Food αναγνωρίζει την πολιτιστική σημασία των τροφίμων και τον ρόλο τους στη διαμόρφωση ταυτοτήτων και παραδόσεων. Υποστηρίζοντας την προστασία των απειλούμενων προϊόντων διατροφής, όπως οι καλλιέργειες κληρονομιάς και οι χειροτεχνικές τεχνικές, το κίνημα διαφυλάσσει τη γαστρονομική ποικιλομορφία. Πρωτοβουλίες όπως ο κατάλογος Ark of Taste αποτελούν κορυφαία παραδείγματα των προσπάθειών για την καταγραφή και τη διατήρηση της διακινδυνευμένης διατροφικής κληρονομιάς (Slow Food International, 2021). Οι επιχειρηματίες σε αυτόν τον χώρο συχνά γιορτάζουν την περιφερειακή μοναδικότητα ενσωματώνοντας παραδοσιακές συνταγές στις προσφορές τους.

III. Κοινωνική δικαιοσύνη

Η κοινωνική ισότητα αποτελεί κρίσιμη διάσταση του Slow Food. Το κίνημα υπερασπίζεται δίκαιους μισθούς, ηθικές συνθήκες εργασίας και ισότιμη πρόσβαση στα τρόφιμα. Υποστηρίζοντας τους μικρούς παραγωγούς και αντιτιθέμενοι στις πρακτικές εκμετάλλευσης της εργασίας, οι επιχειρηματίες του Slow Food συμβάλλουν σε δικαιότερα συστήματα διατροφής. Η αρχή αυτή επεκτείνεται στη διασφάλιση της πρόσβασης των καταναλωτών όλων των κοινωνικοοικονομικών επιπέδων σε θρεπτικά και πολιτισμικά σημαντικά τρόφιμα (Goodman et al., 2012).

IV. Κοινότητα και τοπικισμός

Ο τοπικισμός αποτελεί κεντρικό στοιχείο της αποστολής της Slow Food, ενθαρρύνοντας τους καταναλωτές να συνδεθούν με τους τοπικούς παραγωγούς και να μειώσουν την εξάρτηση από τις παγκοσμιοποιημένες αλυσίδες εφοδιασμού. Αυτή η αρχή όχι μόνο υποστηρίζει τις τοπικές οικονομίες αλλά και μειώνει το περιβαλλοντικό κόστος που συνδέεται με τις μεταφορές σε μεγάλες αποστάσεις (Smith & MacKinnon, 2008). Η εμπλοκή της κοινότητας προάγει ανθεκτικά δίκτυα τροφίμων και καλλιεργεί τις σχέσεις μεταξύ παραγωγών και καταναλωτών.

V. Εκπαίδευση και ευαισθητοποίηση

Μια τελευταία αρχή που διέπει το κίνημα Slow Food είναι η προώθηση της διατροφικής παιδείας και ευαισθητοποίησης. Το κίνημα επιδιώκει να εκπαιδεύσει τα άτομα σχετικά με τις επιπτώσεις των διατροφικών τους επιλογών, συμπεριλαμβανομένων των επιπτώσεων στην υγεία, το περιβάλλον και την κοινωνία. Τα εργαστήρια, οι αγορές αγροτών και οι εκπαιδευτικές εκστρατείες είναι κοινά εργαλεία που χρησιμοποιούνται για να ενδυναμώσουν τα άτομα να λαμβάνουν ενημερωμένες αποφάσεις σχετικά με την κατανάλωση τροφίμων (Leitch, 2003).

2. Προτεραιότητες και κανονισμοί της ΕΕ σχετικά με το Slow Food

Το Slow Food είναι ένα παγκόσμιο κίνημα που προωθεί τη βιώσιμη γεωργία, τη διατήρηση της βιοποικιλότητας και την εστίαση στα τοπικά, παραδοσιακά συστήματα διατροφής. Ευθυγραμμίζεται στενά με διάφορες προτεραιότητες της ΕΕ, ιδίως εκείνες που συνδέονται με την περιβαλλοντική βιωσιμότητα, τη δράση για το κλίμα και την αγροτική ανάπτυξη. Στο πλαίσιο της Ευρωπαϊκής Πράσινης Συμφωνίας και της Στρατηγικής «Από το αγρόκτημα στο πιρούνι», η ΕΕ έχει τονίσει τη σημασία της βιώσιμης παραγωγής και κατανάλωσης τροφίμων, απηχώντας τις αρχές του Slow Food για καλό, καθαρό και δίκαιο φαγητό. Οι πρωτοβουλίες αυτές αποσκοπούν στη μείωση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων της γεωργίας, στην προώθηση της βιολογικής γεωργίας και στην εξασφάλιση δίκαιων μέσων διαβίωσης για τους μικρούς παραγωγούς (Ευρωπαϊκή Επιτροπή, 2020). Επιπλέον, οι πολιτικές της ΕΕ δίνουν προτεραιότητα στη διατήρηση των παραδοσιακών γεωργικών πρακτικών και των τοπικών διατροφικών πολιτισμών, αναγνωρίζοντας την αξία τους στην προώθηση της ανθεκτικότητας έναντι της κλιματικής αλλαγής και της απώλειας της βιοποικιλότητας (Pe'er et al., 2020).

Ρυθμιστικά πλαίσια όπως η Κοινή Αγροτική Πολιτική (ΚΓΠ) υποστηρίζουν περαιτέρω τους στόχους που σχετίζονται με το Slow Food μέσω μέτρων όπως τα αγροπεριβαλλοντικά συστήματα, οι επιδοτήσεις για τη βιολογική γεωργία και τα κίνητρα για τη διατήρηση υψηλών προτύπων καλής μεταχείρισης των ζώων.

Οι πρόσφατες μεταρρυθμίσεις της ΚΓΠ για την περίοδο 2023-2027 δίνουν έμφαση στην κλιματική ανθεκτικότητα, τη βιώσιμη παραγωγή τροφίμων και την ανάπτυξη των αγροτικών κοινοτήτων, ευθυγραμμισμένες με την υποστήριξη της Slow Food για τους μικροκαλλιεργητές και τις τοπικές οικονομίες τροφίμων (Nazzaro & Marotta, 2016). Επιπλέον, τα συστήματα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) και Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) της ΕΕ διαδραματίζουν καθοριστικό ρόλο στη διαφύλαξη των παραδοσιακών προϊόντων διατροφής και της πολιτιστικής τους κληρονομιάς. Οι πολιτικές αυτές υπογραμμίζουν τη δέσμευση της ΕΕ να ενσωματώσει τις αρχές του Slow Food στην ευρύτερη ατζέντα της για τη βιώσιμη ανάπτυξη και την προώθηση υγιών, φιλικών προς το περιβάλλον συστημάτων διατροφής (Ευρωπαϊκή Επιτροπή, 2023).

Στρατηγική «Από το αγρόκτημα στο πιατο»

Η στρατηγική «Από το αγρόκτημα στο πιρούνι» αποτελεί θεμελιώδες μέρος της Ευρωπαϊκής Πράσινης Συμφωνίας, η οποία δρομολογήθηκε από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή το 2020 για τη δημιουργία ενός δίκαιου, υγιούς και περιβαλλοντικά βιώσιμου συστήματος τροφίμων. Η πολιτική αυτή αντιμετωπίζει τις αλληλένδετες προκλήσεις της κλιματικής αλλαγής, της επισιτιστικής ασφάλειας, της απώλειας της βιοποικιλότητας και της δημόσιας υγείας, διασφαλίζοντας ότι η παραγωγή και η κατανάλωση τροφίμων ευθυγραμμίζονται με τους μακροπρόθεσμους στόχους βιωσιμότητας. Με τον μετασχηματισμό ολόκληρης της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων -από τη γεωργία έως τη συμπεριφορά των καταναλωτών- η στρατηγική «Από το αγρόκτημα στο πιρούνι» στοχεύει στη μείωση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων, στην προώθηση δίκαιων οικονομικών αποδόσεων για τους γεωργούς και στην ενθάρρυνση πιο υγιεινών επιλογών τροφίμων για τους καταναλωτές (Ευρωπαϊκή Επιτροπή, 2020).

Ένας από τους πρωταρχικούς στόχους της Στρατηγικής Farm to Fork είναι η ελαχιστοποίηση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος της παραγωγής τροφίμων. Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή έχει θέσει φιλόδοξους στόχους για τη μείωση των εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου από τη γεωργία, την προώθηση της δέσμευσης άνθρακα στα εδάφη και τη μείωση της εξάρτησης από χημικά φυτοφάρμακα και λιπάσματα. Συγκεκριμένα, η πολιτική επιβάλλει τη μείωση της χρήσης φυτοφαρμάκων κατά 50% και τη μείωση της χρήσης λιπασμάτων κατά 20% έως το 2030 για την προστασία των οικοσυστημάτων και της ανθρώπινης υγείας. Επιπλέον, η στρατηγική ενθαρρύνει τις βιώσιμες γεωργικές τεχνικές και τη βιολογική γεωργία, με στόχο την επέκταση της βιολογικής γεωργίας σε τουλάχιστον 25% της συνολικής

γεωργικής γης της ΕΕ έως το 2030 (Ευρωπαϊκή Επιτροπή, 2021). Τα μέτρα αυτά συμβάλλουν σε έναν πιο ανθεκτικό και φιλικό προς το κλίμα γεωργικό τομέα, διαφυλάσσοντας παράλληλα τη βιοποικιλότητα.

Η στρατηγική «Από το αγρόκτημα στο πιρούνι» αποσκοπεί επίσης στην αύξηση της επισιτιστικής ασφάλειας, διασφαλίζοντας παράλληλα βιώσιμα καταναλωτικά πρότυπα. Με την αντιμετώπιση της σπατάλης τροφίμων, της υπερπαραγωγής και της αναποτελεσματικότητας της διανομής, η πολιτική προωθεί μια προσέγγιση της κυκλικής οικονομίας που δίνει προτεραιότητα στην ανάκτηση τροφίμων, την αναδιανομή και την υπεύθυνη διαχείριση των πόρων. Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή έχει δεσμευτεί να μειώσει κατά το ήμισυ την κατά κεφαλήν σπατάλη τροφίμων σε επίπεδο λιανικής πώλησης και καταναλωτών έως το 2030, σύμφωνα με τον στόχο 12.3 του ΟΗΕ για τη βιώσιμη ανάπτυξη (FAO, 2021). Επιπλέον, η πολιτική προάγει τις υγιεινές διατροφικές συνήθειες, ενθαρρύνοντας την κατανάλωση τοπικών, εποχιακών και φυτικών τροφίμων, τα οποία έχουν χαμηλότερο περιβαλλοντικό αποτύπωμα από τα έντονα επεξεργασμένα ή βιομηχανικά καλλιεργούμενα προϊόντα.

Ένας βασικός πυλώνας της στρατηγικής «Από το αγρόκτημα στο πιρούνι» είναι η διασφάλιση ότι οι αγρότες και οι παραγωγοί τροφίμων λαμβάνουν δίκαιη αποζημίωση για την εργασία τους, ενώ παράλληλα μεταβαίνουν σε πιο βιώσιμες πρακτικές. Η στρατηγική αναγνωρίζει ότι οι αγρότες μικρής κλίμακας και οι βιοκαλλιεργητές συχνά δυσκολεύονται να ανταγωνιστούν τα βιομηχανικά γεωργικά μοντέλα και, ως εκ τούτου, προτείνει οικονομικά κίνητρα, επιδοτήσεις και βελτιωμένη πρόσβαση στην αγορά για τους παραγωγούς βιώσιμων τροφίμων. Η μεταρρύθμιση της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής (ΚΓΠ) συνδέεται στενά με αυτούς τους στόχους, διασφαλίζοντας ότι η χρηματοδότηση της ΕΕ υποστηρίζει γεωργικές πρακτικές φιλικές προς το περιβάλλον, διατηρώντας παράλληλα τα αγροτικά μέσα διαβίωσης (Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο, 2022). Η πολιτική δίνει επίσης έμφαση στις μικρότερες αλυσίδες εφοδιασμού και στα τοπικά δίκτυα τροφίμων, τα οποία ενισχύουν τις οικονομικές ευκαιρίες για τους αγρότες της περιοχής και μειώνουν την εξάρτηση από τις μεταφορές μεγάλων αποστάσεων, μειώνοντας περαιτέρω τις εκπομπές διοξειδίου του άνθρακα.

Η Στρατηγική «Από το αγρόκτημα στο πιρούνι» αντιπροσωπεύει μια ολοκληρωμένη αλλαγή στην πολιτική τροφίμων, ενσωματώνοντας την περιβαλλοντική βιωσιμότητα, τη δημόσια υγεία και την οικονομική ανθεκτικότητα σε ένα ενιαίο πλαίσιο. Μειώνοντας τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις της παραγωγής τροφίμων, ενθαρρύνοντας τη βιώσιμη κατανάλωση και στηρίζοντας τους αγρότες, η πολιτική ανοίγει το δρόμο για ένα πιο ανθεκτικό και ηθικό σύστημα τροφίμων. Ωστόσο, η επιτυχής εφαρμογή θα απαιτήσει συντονισμένη δράση από τις κυβερνήσεις, τις επιχειρήσεις και τους καταναλωτές, ώστε να διασφαλιστεί ότι οι στόχοι της βιωσιμότητας των τροφίμων θα επιτευχθούν με δίκαιο και πρακτικό τρόπο. Καθώς η κλιματική αλλαγή και οι παγκόσμιες προκλήσεις στον τομέα των τροφίμων εντείνονται, η στρατηγική «Από το πιρούνι στο αγρόκτημα» αποτελεί πρότυπο για τον μετασχηματισμό των συστημάτων τροφίμων παγκοσμίως (Ευρωπαϊκή Επιτροπή, 2021).

Food 2030 Policy Framework

Πλαίσιο πολιτικής «Τρόφιμα 2030»

Το πλαίσιο πολιτικής «Τρόφιμα 2030», το οποίο δρομολογήθηκε από την Ευρωπαϊκή Ένωση, αντιπροσωπεύει μια ολιστική προσέγγιση για την αντιμετώπιση κρίσιμων προκλήσεων του επισιτιστικού συστήματος μέσω της έρευνας, της καινοτομίας και της ευθυγράμμισης των πολιτικών. «Τα τρόφιμα 2030 είναι η πολιτική της ΕΕ για την έρευνα και την καινοτομία που υποστηρίζει τη μετάβαση προς βιώσιμα, υγιή και χωρίς αποκλεισμούς διατροφικά συστήματα που σέβονται τα πλανητικά όρια» (Ευρωπαϊκή Επιτροπή, n.d.).

Η πολιτική δρομολογήθηκε μετά την Παγκόσμια Έκθεση του Μιλάνου το 2015 και ανταποκρίνεται στις πρόσφατες διεθνείς πολιτικές εξελίξεις, συμπεριλαμβανομένων των Στόχων Βιώσιμης Ανάπτυξης (ΣΒΑ) και των δεσμεύσεων της COP21. Εστιάζοντας στη βιωσιμότητα, την ανθεκτικότητα και τη συμμετοχικότητα, η πολιτική «Τρόφιμα 2030» στοχεύει στον μετασχηματισμό των συστημάτων διατροφής ώστε να ανταποκριθούν στις απαιτήσεις του 21ου αιώνα, ενώ παράλληλα ευθυγραμμίζεται με τους ΣΒΑ.

Το Food 2030 αντιμετωπίζει τέσσερις βασικές προκλήσεις στο πλαίσιο του συστήματος τροφίμων:

Διατροφή και υγεία: Το πλαίσιο θέτει ως προτεραιότητα τη διασφάλιση της πρόσβασης σε ασφαλή, θρεπτικά και υψηλής ποιότητας τρόφιμα για όλους, ενώ παράλληλα αντιμετωπίζει ασθένειες που σχετίζονται με τη διατροφή, όπως η παχυσαρκία και ο υποσιτισμός.

Κλίμα και βιωσιμότητα: Σημαντική έμφαση δίνεται στη μείωση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων της παραγωγής και κατανάλωσης τροφίμων, στην προώθηση βιώσιμων γεωργικών πρακτικών και στην προσαρμογή στην κλιματική αλλαγή.

Κυκλική οικονομία: Προώθηση πρακτικών αποδοτικής χρήσης των πόρων που ελαχιστοποιούν τα απόβλητα και ενθαρρύνουν την ανακύκλωση στα συστήματα τροφίμων.

Καινοτομία και συμμετοχικότητα: Προώθηση των τεχνολογικών εξελίξεων, προώθηση της ισότιμης πρόσβασης στους πόρους και υποστήριξη ανθεκτικών συστημάτων τροφίμων προς όφελος όλων των ενδιαφερομένων.

Το πλαίσιο πολιτικής για τα τρόφιμα 2030 προσφέρει πολλά αξιοσημείωτα πλεονεκτήματα. Ενσωματώνει πολλαπλές διαστάσεις των συστημάτων τροφίμων, από την παραγωγή και την κατανάλωση έως τη διαχείριση των αποβλήτων, εξασφαλίζοντας μια συνεκτική και ολιστική προσέγγιση. Η άμεση ευθυγράμμιση του πλαισίου με παγκόσμιους στόχους, όπως οι στόχοι βιώσιμης ανάπτυξης (ΣΒΑ), ιδίως ο στόχος 2 (μηδενική πείνα), ο στόχος 12 (υπεύθυνη κατανάλωση και παραγωγή) και ο στόχος 13 (δράση για το κλίμα), ενισχύει την παγκόσμια σημασία του (Ευρωπαϊκή Επιτροπή, 2020). Η στήριξη της καινοτομίας από το πρόγραμμα «Τρόφιμα 2030» προωθεί βιώσιμες λύσεις, συμπεριλαμβανομένης της γεωργίας ακριβείας, των εναλλακτικών πρωτεϊνών και των ψηφιοποιημένων αλυσίδων εφοδιασμού τροφίμων. Επιπλέον, το πλαίσιο δίνει έμφαση στην ανθεκτικότητα με την προώθηση τοπικών και προσαρμοστικών συστημάτων τροφίμων που μειώνουν την εξάρτηση από τις παγκόσμιες αλυσίδες εφοδιασμού και ενισχύουν την επισιτιστική ασφάλεια κατά τη διάρκεια κρίσεων. Τέλος, η εμπλοκή των ενδιαφερομένων μερών αποτελεί βασικό πλεονέκτημα, καθώς το πλαίσιο δίνει προτεραιότητα στη συνεργασία μεταξύ κυβερνήσεων, βιομηχανίας, ακαδημαϊκών και κοινωνίας των πολιτών, διασφαλίζοντας ποικίλες προοπτικές και ανάπτυξη πολιτικής χωρίς αποκλεισμούς (Sanz & van Nuenen, 2017).

Η εφαρμογή του προγράμματος «Τρόφιμα 2030» αντιμετωπίζει αρκετές προκλήσεις. Η ενθάρρυνση της τεχνολογικής καινοτομίας, αν και ευεργετική, μπορεί να δώσει άθελά της προτεραιότητα στις λύσεις βιομηχανικής κλίμακας έναντι των χειροτεχνικών και χαμηλής τεχνολογίας πρακτικών, παραγκωνίζοντας ενδεχομένως τους μικρούς παραγωγούς. Η επίτευξη συνεπούς και αποτελεσματικής ενσωμάτωσης της πολιτικής στα διαφορετικά εθνικά πλαίσια των κρατών μελών της ΕΕ αποτελεί ένα άλλο σημαντικό εμπόδιο. Επιπλέον, η εξισορρόπηση της οικονομικής ανάπτυξης με την περιβαλλοντική βιωσιμότητα και την κοινωνική ενσωμάτωση προϋποθέτει την αντιμετώπιση των ανταγωνιστικών συμφερόντων μεταξύ των ενδιαφερομένων μερών. Η κατανομή των πόρων αποτελεί πρόκληση, καθώς η επαρκής χρηματοδότηση και οι πόροι είναι ουσιώδεις για την προώθηση της έρευνας και της καινοτομίας, κάτι που μπορεί να είναι δύσκολο σε περιοχές με δημοσιονομικούς περιορισμούς. Τέλος, η προώθηση της αλλαγής της συμπεριφοράς για την επίτευξη βιώσιμων καταναλωτικών προτύπων απαιτεί ουσιαστική εκπαίδευση, εκστρατείες ευαισθητοποίησης και κίνητρα για την αποτελεσματική αλλαγή των καταναλωτικών συνθηκών.

Το πλαίσιο παρουσιάζει πολυάριθμες ευκαιρίες για την ενίσχυση των συστημάτων τροφίμων. Η συνεργασία με κινήματα βάσης, όπως το κίνημα Slow Food, μπορεί να ενισχύσει τις κοινοτικές προσεγγίσεις για την αειφορία δίνοντας έμφαση στα τοπικά, βιώσιμα και πολιτισμικά πλούσια συστήματα τροφίμων. Η αξιοποίηση ψηφιακών εργαλείων, όπως η ανάλυση δεδομένων και το blockchain, προσφέρει τη δυνατότητα να ενισχυθεί η διαφάνεια και η αποτελεσματικότητα στις αλυσίδες εφοδιασμού τροφίμων, ευθυγραμμισμένη με τους στόχους του πλαισίου (FIT4FOOD 2030, n.d.). Η υποστήριξη

αγροοικολογικών πρακτικών και η διατήρηση της βιοποικιλότητας ευθυγραμμίζονται με τους στόχους βιωσιμότητάς του και ενισχύουν την περιβαλλοντική ανθεκτικότητα. Επιπλέον, η προώθηση καινοτομιών σε πρακτικές κυκλικής οικονομίας, όπως οι τεχνολογίες μείωσης των αποβλήτων τροφίμων και η προώθηση στρατηγικών "από το αγρόκτημα στο πιρούνι", μπορούν να δημιουργήσουν αποδοτικότερα συστήματα πόρων και να μειώσουν σημαντικά τα απόβλητα.

Εν κατακλείδι, το πλαίσιο πολιτικής για τα τρόφιμα 2030 είναι μια πρωτοποριακή πρωτοβουλία που επιδιώκει να αντιμετωπίσει τις πιεστικές προκλήσεις των παγκόσμιων επισιτιστικών συστημάτων μέσω μιας ολοκληρωμένης και συνεργατικής προσέγγισης. Ενώ προσφέρει σημαντικές δυνατότητες για θετικές αλλαγές, η επιτυχία του εξαρτάται από την αντιμετώπιση των προκλήσεων εφαρμογής, τη διασφάλιση της ευθυγράμμισης των ενδιαφερομένων μερών και την προώθηση εταιρικών σχέσεων με συμπληρωματικές πρωτοβουλίες. Δίνοντας προτεραιότητα στη βιωσιμότητα, την υγεία και την καινοτομία, το Food 2030 μπορεί να ανοίξει το δρόμο για ένα ανθεκτικό και δίκαιο μέλλον στα τρόφιμα (FIT4FOOD 2030, n.d., Healthy Diet for Healthy Life, 2023).

Κοινή Αγροτική Πολιτική

Η Κοινή Αγροτική Πολιτική (ΚΓΠ) αποτελεί μία από τις πιο διαχρονικές και επιδραστικές πολιτικές της Ευρωπαϊκής Ένωσης (ΕΕ), καθώς θεσπίστηκε τη δεκαετία του 1960 με στόχο τη διασφάλιση της επισιτιστικής ασφάλειας, τη σταθεροποίηση των εισοδημάτων των γεωργών και την προώθηση της ανάπτυξης των αγροτικών περιοχών (Buckwell, 1999). Με την πάροδο των ετών, η ΚΓΠ εξελίχθηκε σημαντικά, προσαρμοζόμενη σε νέες προκλήσεις και προτεραιότητες, όπως η περιβαλλοντική βιωσιμότητα, η κλιματική αλλαγή και η δίκαιη κατανομή της οικονομικής στήριξης (Nazzaro & Marotta, 2016). Αρχικά, η ΚΓΠ στηρίχθηκε σε μεγάλο βαθμό σε παρεμβάσεις στην αγορά και στη στήριξη των τιμών, με σκοπό να θωρακίσει τους Ευρωπαίους γεωργούς από τη μεταβλητότητα της αγοράς και να προωθήσει τη σταθερή γεωργική παραγωγή (Buckwell, 1999). Ωστόσο, καθώς αυξήθηκαν οι κοινωνικές και περιβαλλοντικές ανησυχίες, η πολιτική υπέστη μεταρρυθμίσεις που μετατόπισαν την εστίασή της στην άμεση εισοδηματική στήριξη των γεωργών και στις πρωτοβουλίες αγροτικής ανάπτυξης, ενώ παράλληλα ενσωμάτωσαν μέτρα για την αντιμετώπιση περιβαλλοντικών και κλιματικών ανησυχιών (Pe'er et al., 2019).

Οι σύγχρονες επαναλήψεις της ΚΓΠ, ιδίως εκείνες που εφαρμόστηκαν μεταξύ 2014-2020 και 2023-2027, προσπάθησαν να εξισορροπήσουν τους οικονομικούς και περιβαλλοντικούς στόχους (Nazzaro & Marotta, 2016). Η έμφαση στην προώθηση βιώσιμων γεωργικών πρακτικών, στη βελτίωση της ανταγωνιστικότητας του γεωργικού τομέα και στην ενίσχυση της κλιματικής ανθεκτικότητας αντικατοπτρίζει μια ευρύτερη ευθυγράμμιση με τους παγκόσμιους στόχους βιωσιμότητας (Cuadros-Casanova et al., 2023). Στο επίκεντρο των μεταρρυθμίσεων αυτών βρίσκεται η ενσωμάτωση περιβαλλοντικών μέτρων, όπως οι απαιτήσεις πρασίνου και τα γεωργοπεριβαλλοντικά καθεστώτα, τα οποία παρέχουν κίνητρα για πρακτικές όπως η διατήρηση της βιοποικιλότητας, η μειωμένη χρήση χημικών εισροών και οι προσπάθειες μετριασμού της κλιματικής αλλαγής (Pe'er et al., 2019). Παρά τις εξελίξεις αυτές, εξακολουθούν να υπάρχουν επικρίσεις ότι τα περιβαλλοντικά μέτρα της ΚΓΠ χρηματοδοτούνται ανεπαρκώς και εφαρμόζονται άνισα στα κράτη μέλη της ΕΕ, με αποτέλεσμα να υπάρχουν διαφορές στην αποτελεσματικότητά τους (Navarro & López-Bao, 2019).

Η πολιτική αντιμετώπισε επίσης σημαντικό έλεγχο για την προσέγγισή της στις επιδοτήσεις. Οι επικριτές υποστηρίζουν ότι η ΚΓΠ ωφελεί δυσανάλογα τις βιομηχανικές εκμεταλλεύσεις μεγάλης κλίμακας, συχνά εις βάρος των μικρότερων, οικογενειακών επιχειρήσεων και των πιο περιβαλλοντικά βιώσιμων πρακτικών (Świątek & Czyżewski, 2019). Αυτή η εσφαλμένη προσαρμογή υπονομεύει τους ευρύτερους στόχους βιωσιμότητας και διαιωνίζει τις ανισότητες εντός του γεωργικού τομέα. Επιπλέον, η επιβολή της περιβαλλοντικής συμμόρφωσης ήταν ασυνεπής και η ΚΓΠ δυσκολεύτηκε να αντιμετωπίσει πιεστικά ζητήματα όπως η απώλεια της βιοποικιλότητας και η ανεπαρκής πρόοδος όσον αφορά τη μείωση των

εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου (Hodge et al., 2015). Αυτές οι ελλείψεις έχουν οδηγήσει σε συζητήσεις σχετικά με το πώς να συμβιβαστούν οι οικονομικοί στόχοι της ΚΓΠ με τη δηλωμένη δέσμευσή της για βιωσιμότητα (Pe'er et al., 2020).

Η έναρξη της ευρωπαϊκής Πράσινης Συμφωνίας το 2019 σηματοδότησε μια κομβική στιγμή για την ευθυγράμμιση της ΚΓΠ με τους ευρύτερους στόχους της ΕΕ για τη βιωσιμότητα. Η Πράσινη Συμφωνία αποσκοπεί στη μετατροπή της ΕΕ σε μια κλιματικά ουδέτερη ήπειρο έως το 2050 και περιλαμβάνει φιλόδοξους στόχους για τη μείωση των εκπομπών, τη βελτίωση της υγείας του εδάφους και την προώθηση της βιολογικής γεωργίας (Cuadros-Casanova et al., 2023). Ενώ η ΚΓΠ έχει αναδιαρθρωθεί για να υποστηρίξει αυτούς τους στόχους, εξακολουθεί να επιτρέπει στα κράτη μέλη σημαντική ευελιξία στην εφαρμογή της. Αυτή η αυτονομία εγείρει ανησυχίες ότι τα εθνικά συμφέροντα ενδέχεται να αποδυναμώσουν τις περιβαλλοντικές φιλοδοξίες της πολιτικής και να δημιουργήσουν ασυνέπειες στην εφαρμογή της σε ολόκληρη την ΕΕ (Pe'er et al., 2020).

Παρά τις προκλήσεις της, η ΚΓΠ διαδραμάτισε αναμφισβήτητο καθοριστικό ρόλο στη διαμόρφωση της ευρωπαϊκής γεωργίας. Από τις πρώτες ημέρες της σταθεροποίησης της αγοράς έως τη σημερινή της έμφαση στη στήριξη του εισοδήματος και την περιβαλλοντική βιωσιμότητα, η πολιτική εξελίχθηκε ανταποκρινόμενη στις μεταβαλλόμενες προτεραιότητες και τις αναδυόμενες προκλήσεις (Buckwell, 1999–Nazzaro & Marotta, 2016). Ωστόσο, παραμένουν σημαντικές αδυναμίες, ιδίως όσον αφορά τη διασφάλιση της δίκαιης κατανομής των επιδοτήσεων και την επίτευξη ουσιαστικής προόδου όσον αφορά τους στόχους βιωσιμότητας (Pe'er et al., 2019–Navarro & López-Bao, 2019). Καθώς η Ευρώπη παλεύει με τις αυξανόμενες επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής και της περιβαλλοντικής υποβάθμισης, η αντιμετώπιση αυτών των ελλείψεων θα είναι ουσιαστικής σημασίας για τη διασφάλιση του μέλλοντος της ευρωπαϊκής γεωργίας και τη διασφάλιση της ανθεκτικότητάς της απέναντι σε ένα ταχέως μεταβαλλόμενο παγκόσμιο τοπίο (Pe'er et al., 2020).

Γεωγραφικές Ενδείξεις (ΓΕ)

Οι Γεωγραφικές Ενδείξεις (ΓΕ) αποτελούν ακρογωνιαίο λίθο της Πολιτικής Ποιότητας της Ευρωπαϊκής Ένωσης (ΕΕ), η οποία έχει σχεδιαστεί για την προστασία και την προώθηση αγροδιατροφικών προϊόντων των οποίων η αυθεντικότητα, η ποιότητα και η φήμη συνδέονται στενά με τη γεωγραφική τους προέλευση. Αυτό το κανονιστικό πλαίσιο, που περιγράφεται στον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, διασφαλίζει την ιχνηλασιμότητα των προϊόντων, διαφυλάσσει την πολιτιστική κληρονομιά των τροφίμων και προωθεί τη βιώσιμη ανάπτυξη των αγροτικών περιοχών (Ευρωπαϊκή Επιτροπή, χ.π.). Οι ΓΕ διαδραματίζουν επίσης κρίσιμο ρόλο στη διατήρηση των τοπικών γεωργικών πρακτικών, ενισχύοντας παράλληλα την οικονομική αξία των περιφερειακών προϊόντων (Bowen & Zapata, 2009).

Οι ΓΕ συμβάλλουν σημαντικά στις διεθνείς δεσμεύσεις της ΕΕ, συμπεριλαμβανομένων των Στόχων Βιώσιμης Ανάπτυξης (ΣΒΑ). Συγκεκριμένα, ευθυγραμμίζονται με τον ΣΒΑ 12 (βιώσιμη παραγωγή και κατανάλωση) και τον ΣΒΑ 15 (διατήρηση των χερσαίων οικοσυστημάτων και της βιοποικιλότητας) (FAO, 2020). Υποστηρίζουν επίσης τη βιώσιμη αγροτική ανάπτυξη προωθώντας την οικολογική και πολιτιστική ανθεκτικότητα (Barham, 2011). Αυτή η προοπτική συνάδει με το κίνημα Slow Food, το οποίο υποστηρίζει βιώσιμα, ανθεκτικά και πολιτισμικά σημαντικά συστήματα τροφίμων (Slow Food, χ.δ.).

Το ευρωπαϊκό σύστημα γεωγραφικής ένδειξης περιλαμβάνει τρεις κύριες κατηγορίες: Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ), Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) και Εγγυημένο Παραδοσιακό Ειδικό Προϊόν (ΕΠΙ). Κάθε κατηγορία αντικατοπτρίζει διαφορετικούς βαθμούς σύνδεσης μεταξύ ενός προϊόντος και της επικράτειάς του:

Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ): Όλα τα στάδια παραγωγής, μεταποίησης και επεξεργασίας των προϊόντων αυτής της κατηγορίας, όπως το τυρί Parmigiano Reggiano από την Ιταλία, το Jamón de Teruel και το Melocotón de Calanda από την Ισπανία, πρέπει να

πραγματοποιούνται εντός μιας συγκεκριμένης περιοχής (Melocotón de Calanda, χ.α.· Jamón de Teruel, χ.α.). Αυτή η σύνδεση διασφαλίζει ότι τα μοναδικά χαρακτηριστικά αυτών των προϊόντων προέρχονται τόσο από φυσικούς παράγοντες όσο και από παραδοσιακές γνώσεις (Bowen & Zapata, 2009).

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ): Αυτή η κατηγορία προσφέρει μεγαλύτερη ευελιξία, απαιτώντας μόνο μία φάση παραγωγής στην καθορισμένη περιοχή. Παραδείγματα περιλαμβάνουν το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο από την Τοσκάνη, την Tarta de Santiago και το Ternasco de Aragón (Ternasco de Aragón, χ.η.· FAO, 2020).

Εγγυημένα Παραδοσιακά Ειδικά Προϊόντα (ΕΠΙ): δίνει έμφαση στην προστασία των παραδοσιακών μεθόδων και συνταγών παραγωγής, διασφαλίζοντας την αυθεντικότητα και την ποιότητα, ανεξάρτητα από τον τόπο παραγωγής του προϊόντος, και στοχεύει στη διατήρηση της γαστρονομικής κληρονομιάς, ενισχύοντας παράλληλα την εμπιστοσύνη των καταναλωτών στα παραδοσιακά τρόφιμα. Αξιοσημείωτα παραδείγματα περιλαμβάνουν το Jamón Serrano (FAO, 2020).

Το σύστημα ΠΓ προσφέρει πολλά πλεονεκτήματα. Για παράδειγμα, παρέχει εγγύηση αυθεντικότητας στους καταναλωτές προστατεύοντας τα προϊόντα από την απάτη (Ευρωπαϊκή Επιτροπή, χ.χ.). Επιπλέον, οι ΠΓ ενισχύουν τη βιοποικιλότητα μέσω βιώσιμων πρακτικών, οι οποίες συμβάλλουν στην οικονομική ανάπτυξη των αγροτικών περιοχών (FAO, 2020). Επιπλέον, διαφυλάσσουν την τοπική γνώση και τις παραδόσεις, ευθυγραμμιζόμενες με τις κεντρικές αρχές του κινήματος Slow Food (Barham, 2011).

Ωστόσο, οι προκλήσεις παραμένουν. Το κόστος πιστοποίησης μπορεί να είναι απαγορευτικό για τους μικρούς παραγωγούς, περιορίζοντας την πρόσβασή τους στο σύστημα (Bowen & Zapata, 2009). Οι διαφορές στους διοικητικούς πόρους μεταξύ των κρατών μελών της ΕΕ επιδεινώνουν τις ανισότητες στην εφαρμογή. Επιπλέον, η εξισορρόπηση των οικονομικών συμφερόντων με τους στόχους βιωσιμότητας απαιτεί στοχευμένη εκπαίδευση για την προώθηση υπεύθυνων καταναλωτικών συνηθειών (FAO, 2020).

Το πλαίσιο ΠΓ συμπληρώνει τις αρχές του Slow Food προωθώντας «καλά, καθαρά και δίκαια» συστήματα τροφίμων. Η προστασία των τοπικών ποικιλιών, των αγροοικολογικών πρακτικών και των παραδοσιακών μεθόδων ευθυγραμμίζεται άμεσα με τις αξίες του κινήματος (Slow Food, χ.χ.). Οι συνεργασίες με πρωτοβουλίες που καθοδηγούνται από την κοινότητα, τεχνολογίες μείωσης των αποβλήτων και στρατηγικές «από το αγρόκτημα στο τραπέζι» ενισχύουν τη βιωσιμότητα του συστήματος ΠΓ και ενισχύουν την πολιτιστική του σημασία (Barham, 2011· FAO, 2020).

Οι Γεωγραφικές Ενδείξεις προσφέρουν ένα ισχυρό πλαίσιο για την αντιμετώπιση των προκλήσεων εντός των παγκόσμιων αγροδιατροφικών συστημάτων. Συνδυάζοντας τη βιωσιμότητα, τη διατήρηση του πολιτισμού και την αυθεντικότητα, χρησιμεύουν ως ισχυρά εργαλεία για την επίτευξη δίκαιων και ανθεκτικών συστημάτων τροφίμων. Η ικανότητα των ΓΠ να συνδέουν τα προϊόντα με την πολιτιστική και περιβαλλοντική τους προέλευση τις καθιστά ανεκτίμητες σε μια παγκοσμιοποιημένη οικονομία (Bowen & Zapata, 2009). Η συνέργεια μεταξύ των ΓΠ και των αρχών του κινήματος Slow Food υπογραμμίζει την αμοιβαία τους σημασία ως μοντέλα βιωσιμότητας, καινοτομίας και πολιτιστικής σύνδεσης (Slow Food, χ.δ.).

Νόμος για τα Βιώσιμα Συστήματα Τροφίμων

Η Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΕ) κάνει σημαντικά βήματα προς τη θέσπιση ενός Νόμου για τα Βιώσιμα Συστήματα Τροφίμων (ΒΣΤ), ο οποίος αντιπροσωπεύει μια καθοριστική εξέλιξη στη μετάβαση προς βιώσιμα συστήματα τροφίμων. Αυτό το νομικό πλαίσιο αντιμετωπίζει τις σύνθετες προκλήσεις που αντιμετωπίζει το ευρωπαϊκό σύστημα τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της υποβάθμισης του περιβάλλοντος, της κλιματικής αλλαγής, των κοινωνικών ανισοτήτων και των ανησυχιών για τη δημόσια

υγεία. Ως ακρογωνιαίος λίθος της Ευρωπαϊκής Πράσινης Συμφωνίας και της Στρατηγικής «Από το Αγρόκτημα στο Πιάτο», ο ΒΣΤ υπογραμμίζει τη δέσμευση της ΕΕ για τη δημιουργία ενός συστήματος τροφίμων που είναι περιβαλλοντικά βιώσιμο, οικονομικά βιώσιμο και κοινωνικά δίκαιο (Ευρωπαϊκή Επιτροπή, 2020).

Ο ΒΣΤ βασίζεται σε διάφορους βασικούς στόχους που στοχεύουν στον ολοκληρωμένο μετασχηματισμό του ευρωπαϊκού συστήματος τροφίμων. Επιδιώκει να μειώσει το περιβαλλοντικό αποτύπωμα της παραγωγής και κατανάλωσης τροφίμων αντιμετωπίζοντας τις εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου, τη ρύπανση από λιπάσματα και φυτοφάρμακα, την απώλεια βιοποικιλότητας και τη μη βιώσιμη χρήση φυσικών πόρων όπως το νερό και το έδαφος (Ευρωπαϊκός Οργανισμός Περιβάλλοντος, 2023). Επιπλέον, ευθυγραμμίζει το σύστημα τροφίμων με τους κλιματικούς στόχους της ΕΕ, συμβάλλοντας στη μείωση των εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου, ενισχύοντας παράλληλα την ανθεκτικότητα στις επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής (Κέντρο Ανθεκτικότητας Στοκχόλμης, 2023). Η κοινωνική δικαιοσύνη αποτελεί έναν ακόμη ακρογωνιαίο λίθο του Νόμου για τη Βιώσιμη Γεωργία και τη Βιώσιμη Διατροφή (SFSL), καθώς προωθεί δίκαιες συνθήκες εργασίας, προστατεύει τα ανθρώπινα δικαιώματα και διασφαλίζει αξιοπρεπή μέσα διαβίωσης για όλους τους παράγοντες του συστήματος τροφίμων, από τους αγρότες έως τους λιανοπωλητές (Διεθνής Ομάδα Εμπειρογνομόνων για τα Βιώσιμα Συστήματα Τροφίμων, 2023). Η δημόσια υγεία αποτελεί επίσης προτεραιότητα, με τον νόμο να στοχεύει στην προώθηση υγιεινών και βιώσιμων διατροφών, στη μείωση της σπατάλης τροφίμων και στη διασφάλιση της ασφάλειας και της ποιότητας των τροφίμων (Παγκόσμιο Ταμείο για την Αγρία Ζωή, 2023). Επιπλέον, το SFSL ασχολείται με την οικονομική βιωσιμότητα ενθαρρύνοντας την καινοτομία, δημιουργώντας θέσεις εργασίας και ενισχύοντας την ανταγωνιστικότητα των ευρωπαϊκών επιχειρήσεων τροφίμων (Οργανισμός Τροφίμων και Γεωργίας των Ηνωμένων Εθνών, 2023).

Η προτεινόμενη Σύμβαση για την Προστασία των Πόρων και των Πόρων (SFSL) περιλαμβάνει πολλά βασικά στοιχεία για την επίτευξη των μετασχηματιστικών της στόχων. Καθορίζει φιλόδοξους στόχους για τη μείωση των περιβαλλοντικών και κλιματικών επιπτώσεων, όπως η μείωση των εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου, η χρήση φυτοφαρμάκων, η ρύπανση από θρεπτικά συστατικά και η σπατάλη τροφίμων. Για να διασφαλιστεί η αποτελεσματική εφαρμογή, ο νόμος εισάγει ένα ισχυρό πλαίσιο διακυβέρνησης που περιλαμβάνει την παρακολούθηση της προόδου, τον συντονισμό των δράσεων και την λογοδοσία των ενδιαφερόμενων μερών. Τα κράτη μέλη υποχρεούνται να αναπτύξουν εθνικές πολιτικές τροφίμων ευθυγραμμισμένες με τους στόχους της SFSL, προωθώντας βιώσιμες πρακτικές σε όλη την αλυσίδα παραγωγής και κατανάλωσης τροφίμων. Αναγνωρίζοντας τον κρίσιμο ρόλο των καταναλωτών, ο νόμος στοχεύει να τους δώσει τη δυνατότητα να κάνουν ενημερωμένες επιλογές μέσω σαφούς επισήμανσης, εκστρατειών ευαισθητοποίησης και εκπαιδευτικών πρωτοβουλιών. Επιπλέον, το πλαίσιο τονίζει τη σημασία της έρευνας και της καινοτομίας στην προώθηση βιώσιμων γεωργικών και διατροφικών συστημάτων, υποστηρίζοντας μελέτες για τη βιώσιμη γεωργία, την επεξεργασία τροφίμων και τα πρότυπα κατανάλωσης.

Η SFSL είναι στενά ευθυγραμμισμένη με το ευρύτερο πλαίσιο πολιτικής της ΕΕ και συμπληρώνει τις υπάρχουσες πρωτοβουλίες. Αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της Ευρωπαϊκής Πράσινης Συμφωνίας, συμβάλλοντας στους στόχους της για επίτευξη κλιματικής ουδετερότητας έως το 2050, μείωση των εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου, προστασία της βιοποικιλότητας και ενίσχυση της αποδοτικότητας των πόρων. Η Κοινή Γεωργική Πολιτική (ΚΓΠ) υλοποιεί επίσης τους στόχους της Στρατηγικής «Από το Αγρόκτημα στο Πιάτο» (Farm to Fork), μεταφράζοντας τις φιλοδοξίες της σε συγκεκριμένες δράσεις, όπως ο καθορισμός μετρήσιμων στόχων και η θέσπιση μηχανισμών διακυβέρνησης για την προώθηση της μετάβασης προς βιώσιμα συστήματα τροφίμων (Ευρωπαϊκή Επιτροπή, 2020). Επιπλέον, ο νόμος ενισχύει τους στόχους της αναθεωρημένης Κοινής Γεωργικής Πολιτικής (ΚΓΠ), η οποία υποστηρίζει τις βιώσιμες γεωργικές πρακτικές και την προστασία του περιβάλλοντος. Ενσωματώνοντας τα μέτρα της ΚΓΠ στο ευρύτερο πλαίσιο της ΚΓΠ, ο νόμος διασφαλίζει ότι οι γεωργικές πολιτικές ευθυγραμμίζονται με τους στόχους βιωσιμότητας (Ευρωπαϊκή Επιτροπή, 2017). Τέλος, η ΚΓΠ συμβάλλει στη Στρατηγική της ΕΕ για τη Βιοποικιλότητα, προωθώντας βιώσιμες γεωργικές πρακτικές που διατηρούν τους φυσικούς πόρους, προστατεύουν τη βιοποικιλότητα και ενισχύουν την ανθεκτικότητα των οικοσυστημάτων. Ως ένα

ολοκληρωμένο νομικό πλαίσιο, η ΚΓΠ αντιπροσωπεύει ένα σημαντικό βήμα προς τα εμπρός στην αντιμετώπιση των προκλήσεων του ευρωπαϊκού συστήματος τροφίμων και στη μετάβαση προς ένα πιο βιώσιμο και δίκαιο μέλλον.

3. Εθνικές Προτεραιότητες και Κανονισμοί που Σχετίζονται με το Slow Food

Καθώς το παγκόσμιο σύστημα τροφίμων συνεχίζει να αντιμετωπίζει προκλήσεις όπως η υποβάθμιση του περιβάλλοντος, η απώλεια βιοποικιλότητας και η πολιτιστική ομογενοποίηση, πολλές χώρες έχουν στραφεί στις αρχές του κινήματος Slow Food για να καθοδηγήσουν τις εθνικές τους προτεραιότητες και κανονισμούς. Η φιλοσοφία του Slow Food, που επικεντρώνεται στις αξίες του «καλού, καθαρού και δίκαιου» φαγητού, δίνει έμφαση στις βιώσιμες πρακτικές, τη διατήρηση της πολιτιστικής κληρονομιάς και την ισότιμη πρόσβαση σε τρόφιμα υψηλής ποιότητας (Petrini, 2007). Χώρες σε όλη την Ευρώπη, συμπεριλαμβανομένων της Ισπανίας, της Σουηδίας, της Ιταλίας, της Ελλάδας και της Κύπρου, έχουν υιοθετήσει στρατηγικές και πολιτικές που ευθυγραμμίζονται με αυτές τις αρχές, ενσωματώνοντας τους παραδοσιακούς τρόπους διατροφής με τους σύγχρονους στόχους βιωσιμότητας.

Αυτό το κεφάλαιο διερευνά τις εθνικές προτεραιότητες και τους κανονισμούς τροφίμων αυτών των χωρών, επισημαίνοντας τις προσπάθειές τους να προστατεύσουν την τοπική βιοποικιλότητα, να προωθήσουν τη βιολογική και μικρής κλίμακας γεωργία και να διαφυλάξουν τις παραδοσιακές συνταγές μέσω πλαισίων όπως η Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ), η Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) και η Εγγυημένη Παραδοσιακή Ειδικότητα (ΕΠΙΠ) (FAO, 2020). Για παράδειγμα, η Ιταλία, η γενέτειρα του κινήματος Slow Food, διαθέτει ισχυρά συστήματα για την προστασία της γαστρονομικής της κληρονομιάς, ενώ οι πολιτικές της Ισπανίας δίνουν έμφαση στη διατήρηση των περιφερειακών παραδόσεων και στη βιώσιμη γεωργία. Ομοίως, η εστίαση της Σουηδίας στην κουλτούρα τροφίμων των Σάαμι και στη μείωση της σπατάλης τροφίμων αντανάκλα μια βαθιά δέσμευση τόσο για την πολιτιστική όσο και για την περιβαλλοντική βιωσιμότητα. Η Ελλάδα και η Κύπρος διαδραματίζουν επίσης σημαντικό ρόλο στη διατήρηση των μεσογειακών γαστρονομικών παραδόσεων, ενσωματώνοντάς τις στις δημόσιες πολιτικές και τα διεθνή πλαίσια.

Εξετάζοντας αυτές τις εθνικές προτεραιότητες και κανονισμούς, αυτό το κεφάλαιο θα παρέχει μια ολοκληρωμένη κατανόηση του πώς αυτές οι χώρες εφαρμόζουν τις αρχές του Slow Food για την αντιμετώπιση των σύγχρονων προκλήσεων του συστήματος τροφίμων. Η ανάλυση θα δείξει πώς η ενσωμάτωση της παραδοσιακής γνώσης, των βιώσιμων πρακτικών και των κανονιστικών μέτρων μπορεί να δημιουργήσει ανθεκτικά και δίκαια συστήματα τροφίμων που ευθυγραμμίζονται με τους παγκόσμιους στόχους βιωσιμότητας (Slow Food International, 2021).

Εθνικές Προτεραιότητες και Κανονισμοί Σχετικοί με το Slow Food: Ισπανία

Οι πολιτικές και οι κανονισμοί του συστήματος τροφίμων της Ισπανίας καταδεικνύουν μια ισχυρή δέσμευση στη βιωσιμότητα, τη βιοποικιλότητα και την προώθηση των τοπικών και παραδοσιακών συστημάτων τροφίμων, ευθυγραμμιζόμενες στενά με τις αρχές του κινήματος Slow Food. Αυτή η ενότητα διερευνά τις σημαντικότερες πολιτικές και κανονισμούς της Ισπανίας, εστιάζοντας στη συμβολή τους στη βιώσιμη γεωργία, την υποστήριξη των τοπικών παραγωγών, την επισήμανση και τα πρότυπα ασφάλειας τροφίμων, καθώς και την προστασία της πολιτιστικής και μαγειρικής κληρονομιάς.

Ι. Πολιτικές βιωσιμότητας

Στην Ισπανία, οι πολιτικές βιωσιμότητας σε σχέση με το Slow Movement Food επικεντρώνονται σε διάφορες βασικές πτυχές που προωθούν τα βιώσιμα τρόφιμα, τη βιοποικιλότητα και την υποστήριξη των τοπικών παραγωγών. Παρακάτω παρατίθενται ορισμένες από τις κύριες πολιτικές και προσεγγίσεις με τις αντίστοιχες βιβλιογραφίες τους (Ισπανική Στρατηγική Βιώσιμης Ανάπτυξης, 2007):

Πρωώθηση της Βιοποικιλότητας και της Βιωσιμότητας

Το Slow Food Spain εργάζεται για την ενίσχυση των δεσμών των ανθρώπων με τα παραδοσιακά τρόφιμα, διασφαλίζοντας τη βιωσιμότητα και τη βιοποικιλότητα. Αυτό περιλαμβάνει την προστασία τροφίμων που δεν πληρούν όλες τις τεχνικές απαιτήσεις για ένταξη σε επίσημα προγράμματα, αλλά είναι μοναδικά και κινδυνεύουν με εξαφάνιση.

Υποστήριξη των Τοπικών Παραγωγών και Βιώσιμη Αγροτική Ανάπτυξη

Το κίνημα επικεντρώνεται στην υποστήριξη των τοπικών παραγωγών και στην προώθηση της βιώσιμης αγροτικής ανάπτυξης. Αυτό περιλαμβάνει την αναγνώριση της σημασίας της ποικιλομορφίας των συνταγών και των γεύσεων, καθώς και τον σεβασμό των ρυθμών των εποχών και των τόπων παραγωγής. Η φιλοσοφία του Slow Food μας υπενθυμίζει τη σημασία της απόλαυσης, του σεβασμού και της προστασίας αυτού που τρώμε και του περιβάλλοντος που το παράγει.

Οικογαστρονομία και Περιβαλλοντική Ευθύνη

Το Slow Food προωθεί την οικογαστρονομία, η οποία συνδυάζει τη γαστρονομική απόλαυση με την ευθύνη απέναντι στη βιοποικιλότητα και τη βιωσιμότητα. Αυτό περιλαμβάνει τη μείωση της χρήσης φυτοφαρμάκων και την προώθηση γεωργικών πρακτικών χαμηλού περιβαλλοντικού αντίκτυπου. Επιπλέον, το Slow Food προωθεί την οικογαστρονομία, η οποία συνδυάζει τη γαστρονομική απόλαυση με την ευθύνη απέναντι στη βιοποικιλότητα και τη βιωσιμότητα. Το Food υποστηρίζει τις αρχές της βιολογικής γεωργίας, αν και αναγνωρίζει ότι η βιολογική πιστοποίηση μπορεί να είναι δαπανηρή και όχι πάντα προσβάσιμη σε όλους τους παραγωγούς.

Επιρροή στις Πολιτικές Τροφίμων

Το Slow Food έχει ασκήσει πιέσεις στους εθνικούς και ευρωπαϊκούς νομοθέτες για να διατηρήσουν τους ισχύοντες κανονισμούς της ΕΕ, ιδίως όσον αφορά τις νέες τεχνικές γενετικής τροποποίησης, οι οποίες μπορούν να θέσουν σε κίνδυνο την ασφάλεια των τροφίμων και του περιβάλλοντος. Συμμετέχει επίσης σε ομάδες διαλόγου για να επηρεάσει τον Νόμο για τα Βιώσιμα Συστήματα Τροφίμων και τη Στρατηγική «Από το Αγρόκτημα στο Πιάτο».

Τοπικές και Κοινοτικές Πρωτοβουλίες

Στην Ισπανία, το Slow Food έχει προωθήσει πρωτοβουλίες όπως το Κίνημα Αργών Πόλεων, το οποίο επιδιώκει να βελτιώσει την ποιότητα ζωής των πολιτών, ιδίως όσον αφορά τα τρόφιμα. Επιπλέον, ο οργανισμός εργάζεται για να εγγυηθεί την παραδοσιακή, φυσική, ασφαλή και υψηλής ποιότητας γεύση των προϊόντων του.

Το Slow Food έχει δεσμευτεί να προωθήσει βιώσιμα, δίκαια και ποιοτικά τρόφιμα στην Ισπανία, υποστηρίζοντας τους τοπικούς παραγωγούς και προστατεύοντας τη βιοποικιλότητα και το περιβάλλον. Στο πλαίσιο της βιωσιμότητας, υπογραμμίζει την ανάγκη να διασφαλιστεί ότι «οι μελλοντικές γενιές μπορούν να καλύψουν τις δικές τους ανάγκες» (Saavedra, 2010).

Η εμφάνιση προϊόντων μηδενικού χιλιόμετρου μπορεί να αποδοθεί στο κίνημα Slow Food, το οποίο προτείνει μια ανανεωμένη προσέγγιση στα τρόφιμα, βασισμένη στην οικολογία, τη βιώσιμη ανάπτυξη, την υπεράσπιση της βιοποικιλότητας, το δίκαιο εμπόριο και την ηθική δέσμευση προς τους παραγωγούς (López Iván et al., 2018).

Η Ισπανική Στρατηγική για τη Βιώσιμη Ανάπτυξη (SSDS) έχει μια προσέγγιση που συνάδει με το στρατηγικό όραμα της ΕΕ, προωθώντας μια ολοκληρωμένη προσέγγιση στις οικονομικές, κοινωνικές, περιβαλλοντικές και παγκόσμιες διαστάσεις της βιώσιμης ανάπτυξης με στόχους: την εγγύηση της οικονομικής ευημερίας, τη διασφάλιση της προστασίας του περιβάλλοντος, την αποφυγή της υποβάθμισης του φυσικού κεφαλαίου, την προώθηση μεγαλύτερης κοινωνικής συνοχής λαμβάνοντας υπόψη τις τρέχουσες δημογραφικές τάσεις και τη συμβολή με αλληλεγγύη στην ανάπτυξη των λιγότερο ευνοημένων χωρών προς όφελος της παγκόσμιας βιωσιμότητας.

II. Πρότυπα βιολογικής γεωργίας

Στην Ισπανία, η βιολογική γεωργία, που ονομάζεται επίσης οικολογική ή βιολογική γεωργία, είναι ένα σύστημα διαχείρισης και παραγωγής που συνδυάζει βιώσιμες περιβαλλοντικές πρακτικές με υψηλό επίπεδο βιοποικιλότητας και προστασία των φυσικών πόρων. Αυτή η προσέγγιση ευθυγραμμίζεται με τις αρχές που υποστηρίζει το Slow Food, το οποίο προωθεί τη γεωργία χαμηλού αντίκτυπου και τη μείωση της χρήσης φυτοφαρμάκων.

Το Υπουργείο Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων (MAPA) είναι ο φορέας που είναι υπεύθυνος για την ανάπτυξη των κατευθυντήριων γραμμών για τη βιολογική παραγωγή στην Ισπανία, στο πλαίσιο της εθνικής και ευρωπαϊκής νομοθεσίας. Το Εθνικό Πρόγραμμα για τον Επίσημο Έλεγχο της Βιολογικής Παραγωγής, που ενσωματώνεται στο Εθνικό Σχέδιο για τον Έλεγχο της Τροφικής Αλυσίδας (PNCOCA 2021-2025), είναι απαραίτητο για τη διασφάλιση της συμμόρφωσης με αυτούς τους κανονισμούς. Οι Αυτόνομες Κοινότητες είναι οι αρμόδιες αρχές για τη βιολογική παραγωγή και είναι υπεύθυνες για την οργάνωση και την εποπτεία του επίσημου ελέγχου στις περιοχές τους.

Το Βασιλικό Διάταγμα 1051/2022 θεσπίζει τους κανόνες για τη βιώσιμη θρέψη των γεωργικών εδαφών, συμπεριλαμβανομένης της δημιουργίας ενός τμήματος λιπασμάτων στο ημερολόγιο της γεωργικής εκμετάλλευσης και των ελάχιστων πληροφοριών που πρέπει να ενσωματώνουν οι αγρότες σχετικά με τις εισροές θρεπτικών συστατικών στα εδάφη. Το παρόν διάταγμα καθορίζει επίσης τις ελάχιστες απαιτήσεις για ένα σχέδιο λίπανσης και τις ορθές γεωργικές πρακτικές για την εφαρμογή θρεπτικών συστατικών στα εδάφη, ανεξάρτητα από την προέλευσή τους.

Επιπλέον, το Υπουργείο Γεωργίας, Τροφίμων και Περιβάλλοντος έχει επεκτείνει το πρόγραμμά του για την ποιότητα των τροφίμων ώστε να περιλαμβάνει τα μη επεξεργασμένα προϊόντα στην πηγή, βελτιώνοντας έτσι τη διαφάνεια και τον συντονισμό του εμπορικού ελέγχου ποιότητας στην Ισπανία. Η βιώσιμη γεωργία, η οποία περιλαμβάνει οικονομικές, κοινωνικές και περιβαλλοντικές πτυχές, έχει καταστεί παγκόσμια προτεραιότητα. Στην Ισπανία, έχουν ξεκινήσει αρκετές πρωτοβουλίες για την προώθηση της βιωσιμότητας στον γεωργικό τομέα, όπως η Παγκόσμια Συμμαχία για την Κλιματικά Έξυπνη Γεωργία και η πρωτοβουλία 4 ανά χιλιστό για την αύξηση της περιεκτικότητας του εδάφους σε οργανικό άνθρακα.

III. Κανονισμοί επισήμανσης τροφίμων και πρότυπα ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων

Στην Ισπανία, οι κανονισμοί επισήμανσης τροφίμων είναι απαραίτητοι για την εγγύηση της ασφάλειας και της επαρκούς ενημέρωσης των καταναλωτών. Οι ισχύοντες κανονισμοί διαμορφώνονται κυρίως στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011, ο οποίος καθορίζει τις γενικές απαιτήσεις για τις πληροφορίες τροφίμων που παρέχονται στον καταναλωτή.

Το Βασιλικό Διάταγμα 1334/1999, της 31ης Ιουλίου, ενέκρινε τον Γενικό Κανονισμό για την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων, ενσωματώνοντας διάφορες κοινοτικές οδηγίες και θεσπίζοντας τη βάση για την επισήμανση των τροφίμων στην Ισπανία. Ο κανονισμός αυτός ισχύει για την επισήμανση των τροφίμων που προορίζονται για τον τελικό καταναλωτή, καθώς και για πτυχές που σχετίζονται με την παρουσίαση και τη διαφήμισή τους.

Επιπλέον, το Βασιλικό Διάταγμα 126/2015 ρυθμίζει τις πληροφορίες για τα τρόφιμα που παρουσιάζονται ασυσκευάστα προς πώληση στον τελικό καταναλωτή και σε μονάδες μαζικής εστίασης, σε εκείνα που συσκευάζονται σε σημεία πώλησης κατόπιν αιτήματος του αγοραστή και σε εκείνα που συσκευάζονται από λιανικούς εμπόρους, καθώς και στις πωλήσεις εξ αποστάσεως. Ο νόμος 28/2015, της 30ής Ιουλίου, για την προστασία της ποιότητας των τροφίμων, περιλαμβάνει επίσης προαιρετικούς κανόνες επισήμανσης, οι οποίοι, αν και δεν είναι υποχρεωτικοί, πρέπει να τηρούνται εάν οι φορείς εκμετάλλευσης αποφασίσουν να τους χρησιμοποιήσουν. Ο νόμος αυτός θεσπίζει συστήματα αυτοελέγχου, επίσημο διοικητικό έλεγχο και καθεστώς κυρώσεων για την εγγύηση της ποιότητας και την πρόληψη της απάτης στα τρόφιμα.

Η επισήμανση πρέπει να περιλαμβάνει σαφείς και ακριβείς πληροφορίες σχετικά με τα συστατικά, τα αλλεργιογόνα και οποιεσδήποτε άλλες πληροφορίες σχετικές με τον καταναλωτή. Η μη συμμόρφωση με αυτούς τους κανονισμούς μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρές κυρώσεις, συμπεριλαμβανομένων προστίμων και ανάκλησης προϊόντων.

Εθνικές Προτεραιότητες και Κανονισμοί Σχετικοί με το Slow Food: Σουηδία

Οι πολιτικές και οι κανονισμοί του συστήματος τροφίμων της Σουηδίας αντικατοπτρίζουν μια ισχυρή δέσμευση για βιωσιμότητα, διατήρηση της πολιτιστικής κληρονομιάς και δίκαια συστήματα τροφίμων, ευθυγραμμιζόμενες με τις βασικές αρχές του κινήματος Slow Food. Αυτή η ενότητα εξετάζει λεπτομερώς τις σημαντικότερες πολιτικές και κανονισμούς της Σουηδίας, εστιάζοντας στη συμβολή τους στη βιωσιμότητα, την ένταξη των διατροφικών παραδόσεων των Σάαμι και τη διατήρηση της πολιτιστικής κληρονομιάς.

I. Εθνική Στρατηγική Τροφίμων για τη Σουηδία (2017–2030)

Η Εθνική Στρατηγική Τροφίμων για τη Σουηδία αποτελεί τον ακρογωνιαίο λίθο της πολιτικής τροφίμων της χώρας, παρέχοντας ένα πλαίσιο για την αύξηση της βιώσιμης παραγωγής τροφίμων και τη δημιουργία θέσεων εργασίας, προστατεύοντας παράλληλα το περιβάλλον και προωθώντας την υγιεινή διατροφή. Με προϋπολογισμό 1,2 δισεκατομμυρίων σουηδικών κορωνών, η στρατηγική θέτει φιλόδοξους στόχους, όπως η μείωση της σπατάλης τροφίμων, η προώθηση τροφίμων τοπικής προέλευσης και βιολογικών τροφίμων και η ενίσχυση της καινοτομίας στον τομέα των τροφίμων (Σουηδική Κυβέρνηση, 2017).

Βασικές πτυχές που σχετίζονται με το κίνημα του Slow Food περιλαμβάνουν την επέκταση της βιολογικής γεωργίας, με τη στρατηγική να στοχεύει στην αύξηση της βιολογικής παραγωγής ενθαρρύνοντας φιλικές προς το περιβάλλον γεωργικές πρακτικές που μειώνουν τις εισροές χημικών και υποστηρίζουν τη βιοποικιλότητα. Επιπλέον, η στρατηγική αναγνωρίζει τις παραδοσιακές πρακτικές τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της κουζίνας των Σάαμι, ως κρίσιμες για ένα βιώσιμο και ποικίλο σύστημα τροφίμων. Υποστηρίζει επίσης πρωτοβουλίες ευαισθητοποίησης των καταναλωτών μέσω της εκπαίδευσης για την ενθάρρυνση ενημερωμένων επιλογών τροφίμων, δίνοντας έμφαση στα τοπικά και εποχιακά τρόφιμα. Ενθαρρύνοντας ένα βιώσιμο και ανθεκτικό σύστημα τροφίμων, η Εθνική Στρατηγική Τροφίμων ευθυγραμμίζεται με τις αρχές του «καλού, καθαρού και δίκαιου» φαγητού που στηρίζουν το κίνημα του Slow Food (Κυβερνητικά Γραφεία της Σουηδίας, 2017).

II. Μονοπάτι για Βιώσιμα Συστήματα Τροφίμων

Το Μονοπάτι για Βιώσιμα Συστήματα Τροφίμων, που δημοσιεύθηκε το 2021, παρέχει ένα κοινό όραμα για την επίτευξη βιώσιμων συστημάτων τροφίμων στη Σουηδία έως το 2030. Αυτό το έγγραφο ενσωματώνει κοινωνικές, οικονομικές και περιβαλλοντικές διαστάσεις, αντιμετωπίζοντας βασικές

προκλήσεις όπως οι διατροφικές αλλαγές, η μείωση της σπατάλης τροφίμων και η διατήρηση της βιοποικιλότητας.

Σημαντικά στοιχεία περιλαμβάνουν την ενσωμάτωση των αυτόχθονων συστημάτων τροφίμων, με το μονοπάτι να υπογραμμίζει τη σημασία των παραδοσιακών διατροφικών πρακτικών των Σαάμι, όπως η εκτροφή ταράνδων, οι οποίες αποτελούν παράδειγμα ανθεκτικότητας και βιωσιμότητας στα συστήματα τροφίμων. Προωθεί επίσης τις φυτικές δίαιτες, υποστηρίζοντας διατροφικές αλλαγές που μειώνουν την κατανάλωση κρέατος, ευθυγραμμιζόμενες με τους περιβαλλοντικούς και δημόσιους στόχους υγείας της Σουηδίας. Επιπλέον, ενισχύει τα τοπικά δίκτυα τροφίμων ενθαρρύνοντας την ανάπτυξη μικρότερων αλυσίδων εφοδιασμού για την ενίσχυση της ιχνηλασιμότητας των τροφίμων και την υποστήριξη των τοπικών οικονομιών. Δίνοντας έμφαση στην αξία της διατροφικής κουλτούρας και του τοπικισμού των Σαάμι, το Μονοπάτι για Βιώσιμα Συστήματα Τροφίμων αντικατοπτρίζει τις αρχές του Slow Food για τη διατήρηση των παραδοσιακών διατροφικών τρόπων (Σουηδικός Οργανισμός Τροφίμων, 2021).

III. Διατροφική Κουλτούρα των Σαάμι και Νομική Προστασία

Οι πολιτικές της Σουηδίας αναγνωρίζουν και προστατεύουν ρητά τις διατροφικές πρακτικές του λαού των Σαάμι, αναγνωρίζοντας τον κρίσιμο ρόλο τους στην πολιτιστική και γαστρονομική κληρονομιά της χώρας. Ο Νόμος περί του Κοινοβουλίου των Σαάμι (Sametingslag 1992:1433) ίδρυσε το Κοινοβούλιο των Σαάμι (Sametinget), το οποίο επιβλέπει τη διατήρηση και την προώθηση της κουλτούρας των Σαάμι, συμπεριλαμβανομένων των παραδοσιακών διατροφικών συστημάτων τους. Το Κοινοβούλιο υποστηρίζει τη βιώσιμη εκτροφή ταράνδων και τη χρήση συστατικών των Σαάμι στις δημόσιες συμβάσεις, διασφαλίζοντας την ενσωμάτωση των αυτόχθονων πρακτικών στις ευρύτερες πολιτικές τροφίμων (Sametinget, χ.δ.). Ο Νόμος περί Εκτροφής Ταράνδων (Rennäringslag 1971:437) προστατεύει την εκτροφή ταράνδων, ακρογωνιαίο λίθο της κουζίνας των Σαάμι, παρέχοντας στις κοινότητες των Σαάμι αποκλειστικά δικαιώματα εκτροφής ταράνδων σε καθορισμένες περιοχές. Αυτός ο νόμος προστατεύει τις διατροφικές πρακτικές των Σαάμι, διασφαλίζοντας παράλληλα τη βιώσιμη χρήση της γης και τη διατήρηση της βιοποικιλότητας. Η εκτροφή ταράνδων αποτελεί παράδειγμα ενός «καθαρού και δίκαιου» συστήματος τροφίμων, ενσωματώνοντας την πολιτιστική κληρονομιά με την οικολογική διαχείριση (Academia.edu)

IV. Κοινή Γεωργική Πολιτική (ΚΓΠ) 2023–2027 στη Σουηδία

Η εφαρμογή της Κοινής Γεωργικής Πολιτικής (ΚΓΠ) της Ευρωπαϊκής Ένωσης από τη Σουηδία αντικατοπτρίζει μια ισχυρή έμφαση στη βιωσιμότητα, την προσαρμογή στην κλιματική αλλαγή και την καλή διαβίωση των ζώων. Αξιοσημείωτες πτυχές περιλαμβάνουν την υποστήριξη της μικρής κλίμακας και βιολογικής γεωργίας, με τα κεφάλαια της ΚΓΠ να παρέχουν κίνητρα για φιλικές προς το περιβάλλον γεωργικές πρακτικές και να προωθούν τη βιολογική γεωργία. Η στρατηγική της ΚΓΠ αναγνωρίζει επίσης την εκτροφή ταράνδων των Σαάμι ως βιώσιμη πρακτική, παρέχοντας οικονομική και τεχνική υποστήριξη για τη συνέχισή της. Επιπλέον, οι πολιτικές της ΚΓΠ ενθαρρύνουν την προστασία της βιοποικιλότητας διατηρώντας τους φυσικούς οικοτόπους και προωθώντας τη βιώσιμη χρήση γης σε γεωργικές εκτάσεις. Αυτές οι προτεραιότητες διασφαλίζουν ότι ο γεωργικός τομέας της Σουηδίας ευθυγραμμίζεται με την εστίαση του Slow Food στην ηθική παραγωγή και την περιβαλλοντική βιωσιμότητα (Σουηδικό Συμβούλιο Γεωργίας, 2023).

V. Μείωση και Ανακύκλωση Σπαταλών Τροφίμων

Η Σουηδία είναι παγκόσμιος ηγέτης στη μείωση των απορριμμάτων τροφίμων, εφαρμόζοντας ολοκληρωμένες πολιτικές για την αντιμετώπιση της απώλειας τροφίμων σε όλη την αλυσίδα εφοδιασμού. Το Εθνικό Σχέδιο Διαχείρισης Αποβλήτων (Nationella avfallsplanen) επιβάλλει την ανακύκλωση των απορριμμάτων τροφίμων για όλους τους δήμους, μετατρέποντας τα οργανικά απόβλητα σε βιοαέριο και κομπόστ. Πρόσθετες πρωτοβουλίες περιλαμβάνουν προγράμματα αναδιανομής, όπου οι δημόσιες καντίνες και οι τράπεζες τροφίμων αναδιανέμουν τα πλεονάζοντα τρόφιμα για την αντιμετώπιση τόσο της

μείωσης των απορριμμάτων όσο και της επισιτιστικής ανασφάλειας. Οι εκστρατείες εκπαίδευσης των καταναλωτών συμπληρώνουν περαιτέρω αυτές τις προσπάθειες προωθώντας την ευαισθητοποίηση σχετικά με την πρόληψη των απορριμμάτων τροφίμων σε επίπεδο νοικοκυριού. Αυτά τα μέτρα ευθυγραμμίζονται με τις αρχές του Slow Food, αντιμετωπίζοντας τόσο την περιβαλλοντική όσο και την κοινωνική βιωσιμότητα (Jansson, 2019).

VI. Πολιτικές Δημόσιων Συμβάσεων και Προστασία της Πολιτιστικής Κληρονομιάς

Η Σουηδία έχει ενσωματώσει πολιτιστικούς στόχους και στόχους βιωσιμότητας στις δημόσιες συμβάσεις τροφίμων. Σύμφωνα με τον Νόμο περί Πολιτιστικής Κληρονομιάς (Kulturmiljölöag 1988:950), οι παραδοσιακές διατροφικές πρακτικές, συμπεριλαμβανομένης της κουζίνας των Σαάμι, αναγνωρίζονται ως μέρος της εθνικής κληρονομιάς. Οι δημόσιοι φορείς, όπως τα σχολεία και τα νοσοκομεία, υποχρεούνται να ενσωματώνουν βιολογικά, τοπικά παραγόμενα και πολιτιστικά σημαντικά τρόφιμα στα μενού τους. Αυτή η πρωτοβουλία διασφαλίζει ότι τα παραδοσιακά συστήματα τροφίμων διατηρούνται, προωθώντας παράλληλα την ισότιμη πρόσβαση σε τρόφιμα υψηλής ποιότητας (Δίκτυο EU-CAP).

Εθνικές Προτεραιότητες και Κανονισμοί που Σχετίζονται με το Slow Food: Ιταλία

Η Ιταλία έχει μια μακρά παράδοση στην προστασία και την προώθηση βιώσιμων συστημάτων τροφίμων, γεγονός που την καθιστά βασικό παράγοντα στο κίνημα του Slow Food. Οι εθνικές γεωργικές πολιτικές της χώρας, στενά ευθυγραμμισμένες με την Κοινή Γεωργική Πολιτική (ΚΓΠ) της Ευρωπαϊκής Ένωσης, επικεντρώνονται στην υποστήριξη των μικροκαλλιεργητών, στη διατήρηση της βιοποικιλότητας και στην προώθηση μικρών αλυσίδων εφοδιασμού. Διάφορες εθνικές και περιφερειακές πολιτικές δίνουν προτεραιότητα στη βιολογική γεωργία, τα τοπικά δίκτυα τροφίμων και τον αγροτουρισμό, διασφαλίζοντας ότι η παραγωγή τροφίμων παραμένει βιώσιμη, ηθική και οικονομικά βιώσιμη. Αυτές οι πολιτικές δίνουν επίσης έμφαση στην εκπαίδευση και την ευαισθητοποίηση, ενσωματώνοντας πρωτοβουλίες βιωσιμότητας τροφίμων σε σχολεία και κοινότητες. Ενισχύοντας τις παραδοσιακές διατροφικές κουλτούρες και τις βιώσιμες γεωργικές πρακτικές, η Ιταλία συνεχίζει να πρωτοπορεί στις πολιτικές που ευθυγραμμίζονται με το Slow Food, προωθώντας ένα σύστημα τροφίμων που είναι καλό, καθαρό και δίκαιο για όλους.

I. Στρατηγικό Σχέδιο Κοινής Γεωργικής Πολιτικής (ΚΑΠ) 2023–2027

Το Στρατηγικό Σχέδιο 2023–2027 της ΚΑΠ είναι το κύριο πλαίσιο που διέπει τις γεωργικές πολιτικές της Ιταλίας, ενσωματώνοντας την οικονομική, περιβαλλοντική και κοινωνική βιωσιμότητα. Το σχέδιο, που αναπτύχθηκε από το Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Κυριαρχίας και Δασοκομίας (MASAF), ευθυγραμμίζεται με τους στόχους της Ευρωπαϊκής Ένωσης για την προστασία της βιοποικιλότητας, την αγροτική ανάπτυξη και τις βιώσιμες γεωργικές πρακτικές. Η ΚΑΠ διαθέτει 36,7 δισεκατομμύρια ευρώ στον αγροδιατροφικό και δασοκομικό τομέα της Ιταλίας για πέντε χρόνια, υποστηρίζοντας τη βιολογική γεωργία, τις βραχείες αλυσίδες εφοδιασμού, τη διατήρηση της βιοποικιλότητας και τη βιώσιμη διαχείριση των υδάτων. Εισάγει επίσης άμεσες πληρωμές για μικρές και μεσαίες εκμεταλλεύσεις, ενισχύοντας τις αρχές του δίκαιου εμπορίου και της επισιτιστικής κυριαρχίας, οι οποίες ευθυγραμμίζονται στενά με το κίνημα Slow Food (MASAF, 2023).

II. Προώθηση της Βιολογικής και Βιώσιμης Γεωργίας

Η Ιταλία έχει δώσει προτεραιότητα στη βιολογική γεωργία ως βασική στρατηγική για τη μείωση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων και τη βελτίωση της ποιότητας των τροφίμων. Το Στρατηγικό Σχέδιο της ΚΑΠ στοχεύει στη μετατροπή του 25% της γεωργικής γης της Ιταλίας σε βιολογική γεωργία έως το 2030, σύμφωνα με τους στόχους βιωσιμότητας της ΕΕ. Επιπλέον, παρέχονται κίνητρα για ολοκληρωμένη γεωργία και προγράμματα διατήρησης της βιοποικιλότητας για να ενθαρρυνθούν οι αγρότες να υιοθετήσουν αγροοικολογικές πρακτικές. Αυτές οι πρωτοβουλίες είναι ζωτικής σημασίας για τη διατήρηση των τοπικών διατροφικών παραδόσεων, τη μείωση της εξάρτησης από χημικές εισροές και την ενίσχυση της διατροφικής κυριαρχίας, τα οποία είναι όλα κεντρικά στις αξίες του Slow Food (Ευρωπαϊκή Επιτροπή, 2022).

III. Εθνικός Νόμος για τις Βραχείες Αλυσίδες Εφοδιασμού και τα Τοπικά Συστήματα Τροφίμων

Η Ιταλία έχει προωθήσει ενεργά τις βραχείες αλυσίδες εφοδιασμού τροφίμων (*filiera corta*) για την ενίσχυση των άμεσων συνδέσεων μεταξύ παραγωγών και καταναλωτών και τη μείωση των χιλιομέτρων τροφίμων. Ο Εθνικός Νόμος για τις Βραχείες Αλυσίδες Εφοδιασμού, που θεσπίστηκε το 2017, παρέχει οικονομικά κίνητρα σε μικρούς αγρότες, συνεταιρισμούς και αγροτουριστικές επιχειρήσεις που συμμετέχουν στις τοπικές αγορές. Αυτή η πολιτική υποστηρίζει την οικονομική βιωσιμότητα των μικρών αγροτών, μειώνει τη σπατάλη τροφίμων και διατηρεί την περιφερειακή γαστρονομική κληρονομιά, ενισχύοντας έτσι τις αρχές του Slow Food για καλό, καθαρό και δίκαιο φαγητό (Ιταλικό Κοινοβούλιο, 2017).

IV. Γεωγραφικές Ενδείξεις (Ονομασίες ΠΟΠ και ΠΓΕ)

Η Ιταλία διαθέτει ένα από τα πιο εκτεταμένα συστήματα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) και Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) στην Ευρώπη, διασφαλίζοντας την αυθεντικότητα των παραδοσιακών ιταλικών προϊόντων διατροφής. Βασικά παραδείγματα περιλαμβάνουν την Παρμεζάνα Ρετζιάνο, το Βαλσάμικο Ξίδι της Μόντενα και τις Ντομάτες Σαν Μαρτσάνο. Αυτές οι ετικέτες ποιότητας προστατεύουν τις παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής, διαφυλάσσουν τις αγροτικές οικονομίες και προωθούν την πολιτιστική βιοποικιλότητα. Τα πλαίσια ΠΟΠ και ΠΓΕ είναι αναπόσπαστο κομμάτι του κινήματος Slow Food, διασφαλίζοντας ότι οι μικροί παραγωγοί αμείβονται δίκαια και ότι οι καταναλωτές λαμβάνουν αυθεντικά, υψηλής ποιότητας τρόφιμα (Ευρωπαϊκή Επιτροπή, χ.δ.).

V. Εθνική Στρατηγική για τον Αγροτουρισμό και την Αγροτική Ανάπτυξη

Η ιταλική κυβέρνηση έχει αναγνωρίσει τον αγροτουρισμό ως μέσο υποστήριξης των μικρών αγροτών, διατήρησης της παραδοσιακής κουλτούρας τροφίμων και προώθησης του βιώσιμου τουρισμού. Η Εθνική Στρατηγική για τον Αγροτουρισμό παρέχει επιχορηγήσεις και φορολογικά κίνητρα για τους αγρότες που διαφοροποιούν το εισόδημά τους μέσω εμπειριών από το αγρόκτημα στο τραπέζι, εργαστηρίων βιολογικής γεωργίας και γαστρονομικού τουρισμού. Αυτές οι πρωτοβουλίες συμβάλλουν στη διατήρηση της περιφερειακής διατροφικής κληρονομιάς της Ιταλίας και διασφαλίζουν τη μετάδοση της παραδοσιακής γνώσης, ευθυγραμμιζόμενες με τη δέσμευση του Slow Food για την εκπαίδευση στον τομέα των τροφίμων και τη διατήρηση του πολιτισμού (MASAF, 2022).

VI. Βιωσιμότητα και Μετριασμός της Κλιματικής Αλλαγής στη Γεωργία

Η Ιταλία έχει εφαρμόσει μέτρα προσαρμογής στην κλιματική αλλαγή για την αντιμετώπιση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων της γεωργίας. Οι πολιτικές επικεντρώνονται στη μείωση των εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου, στην προώθηση της διατήρησης των υδάτων και στην προσαρμογή της βιοποικιλότητας του εδάφους. Το Εθνικό Σχέδιο Βιωσιμότητας για τη Γεωργία (2021–2027) περιλαμβάνει

χρηματοδότηση για τεχνικές γεωργίας με ουδέτερο ισοζύγιο άνθρακα, αναγεννητική γεωργία και ανανεώσιμες πηγές ενέργειας στην παραγωγή τροφίμων. Αυτές οι προσπάθειες διασφαλίζουν ότι το σύστημα τροφίμων της Ιταλίας παραμένει ανθεκτικό στην κλιματική αλλαγή, τηρώντας παράλληλα τις αρχές της βιώσιμης και ηθικής παραγωγής τροφίμων (Ιταλικό Υπουργείο Οικολογικής Μετάβασης, 2021).

VII. Το Slow Food στις Εκπαιδευτικές Πολιτικές της Ιταλίας

Το Ιταλικό Υπουργείο Παιδείας, σε συνεργασία με το Slow Food Italia, έχει ενσωματώσει την διατροφική εκπαίδευση στα σχολικά προγράμματα σπουδών. Προγράμματα όπως το «Orti in Condotta» (Πρωτοβουλία Σχολικών Κήπων) διδάσκουν στα παιδιά την εποχικότητα, τη βιοποικιλότητα και τα παραδοσιακά συστήματα τροφίμων. Αυτές οι προσπάθειες στοχεύουν στην ενστάλαξη εκτίμησης για υγιεινά, τοπικά προϊόντα διατροφής από νεαρή ηλικία, διασφαλίζοντας ότι η επόμενη γενιά θα τηρεί τις αρχές βιωσιμότητας και γαστρονομικής κληρονομιάς του Slow Food (Slow Food Italia, 2023).

VIII. Νομοθεσία για το Terra Madre και το Slow Food

Η ιταλική κυβέρνηση έχει αναγνωρίσει το Terra Madre, το παγκόσμιο δίκτυο κοινοτήτων τροφίμων που ιδρύθηκε από το Slow Food International, ως μια ουσιαστική πλατφόρμα για την προώθηση της βιώσιμης γεωργίας, των τοπικών οικονομιών και των παραδοσιακών συστημάτων τροφίμων. Οι εθνικές πολιτικές υποστηρίζουν πλέον τους μικρούς αγρότες και τους τεχνίτες που συμμετέχουν στο Terra Madre, διασφαλίζοντας ότι λαμβάνουν οικονομική βοήθεια, βοήθεια μάρκετινγκ και εκπαίδευση σε βιώσιμες πρακτικές. Αυτή η θεσμική υποστήριξη ενισχύει την υπεράσπιση του Slow Food για δίκαιες πολιτικές τροφίμων και προστασία της βιοποικιλότητας (Slow Food, 2023).

Εθνικές Προτεραιότητες και Κανονισμοί Σχετικοί με το Slow Food: Ελλάδα

Η Ελλάδα έχει μια πλούσια γαστρονομική και γεωργική κληρονομιά βαθιά ριζωμένη στις τοπικές παραδόσεις, τη βιοποικιλότητα και τις βιώσιμες διατροφικές πρακτικές, καθιστώντας την ιδιαίτερα συμβατή με το κίνημα του Slow Food. Οι εθνικές πολιτικές της χώρας επικεντρώνονται στη διατήρηση των παραδοσιακών διατροφικών συστημάτων, στην προώθηση της βιολογικής γεωργίας και στην υποστήριξη των μικροκαλλιεργητών μέσω οικονομικών κινήτρων και προγραμμάτων καινοτομίας. Η Ελλάδα ευθυγραμμίζει τις γεωργικές και αγροτικές αναπτυξιακές στρατηγικές της με την Κοινή Γεωργική Πολιτική (ΚΓΠ) της Ευρωπαϊκής Ένωσης, εφαρμόζοντας παράλληλα τοπικές πρωτοβουλίες που ενθαρρύνουν τις βραχείες αλυσίδες εφοδιασμού, τον αγροτουρισμό και τη γεωργία που υποστηρίζεται από την κοινότητα. Επιπλέον, οι προστατευόμενες ονομασίες τροφίμων (ΠΟΠ και ΠΓΕ), η οικονομική υποστήριξη για βιώσιμη γεωργία και οι πρωτοβουλίες διατροφικής εκπαίδευσης ενισχύουν τη δέσμευση της Ελλάδας στις αρχές του Slow Food, διασφαλίζοντας ένα δίκαιο, καθαρό και βιώσιμο διατροφικό σύστημα για τις μελλοντικές γενιές.

I. Πρωτοβουλία Elevate Greece

Η πλατφόρμα «Elevate Greece» δημιουργήθηκε για την υποστήριξη νεοσύστατων οικοσυστημάτων, συμπεριλαμβανομένων εκείνων στον αγροδιατροφικό τομέα. Από το 2021, η πρωτοβουλία είχε εγγράψει 39 νεοσύστατες επιχειρήσεις στον αγροδιατροφικό τομέα, απασχολώντας πάνω από 227 άτομα και

λαμβάνοντας χρηματοδότηση που ξεπερνούσε τα 15,45 εκατομμύρια ευρώ. Αυτό το πρόγραμμα συνδέει την αγροτική παραγωγή με την έρευνα και την επιχειρηματικότητα, προωθώντας την καινοτομία και τη βιωσιμότητα στον τομέα των τροφίμων (OT.gr, 2021).

II. Εθνική Επιτροπή Αργού Φαγητού στην Ελλάδα

Τον Οκτώβριο του 2021, εκπρόσωποι από κοινότητες Αργού Φαγητού σε όλη την Ελλάδα, όπως η Πάμος, η Ικαρία και η Λέσβος, σχημάτισαν την Εθνική Επιτροπή Αργού Φαγητού στην Ελλάδα. Στόχος της επιτροπής είναι η προώθηση παραδοσιακών και βιώσιμων πρακτικών φαγητού, ο συντονισμός δραστηριοτήτων αργού φαγητού και η προώθηση της τοπικής γαστρονομικής κληρονομιάς (Cibum.gr, 2021).

III. Ονομασίες ΠΟΠ και ΠΓΕ

Η Ελλάδα αναγνωρίζεται για την πλούσια γαστρονομική της παράδοση και προστατεύει πολλά παραδοσιακά προϊόντα διατροφής στο πλαίσιο των προγραμμάτων της ΕΕ για την Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) και την Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ). Προϊόντα όπως η φέτα, οι ελιές Καλαμάτας και οι ντομάτες Σαντορίνης έχουν καθεστώς ΠΟΠ/ΠΓΕ, διασφαλίζοντας την αυθεντικότητά τους, τις παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής και τη γεωγραφική τους προέλευση. Αυτές οι ονομασίες ενισχύουν την εμπορευσιμότητα των τοπικών προϊόντων και ευθυγραμμίζονται με τις αξίες του slow food, προωθώντας τοπικά και βιώσιμα συστήματα τροφίμων (Ευρωπαϊκή Επιτροπή, χ.δ.).

IV. Πρόγραμμα Ανταγωνιστικότητας 2021–2027

Το Πρόγραμμα «Ανταγωνιστικότητα 2021–2027» ενσωματώνει την Εθνική Στρατηγική Έξυπνης Εξειδίκευσης (ΕΣΕΣ), η οποία επικεντρώνεται στη σύνδεση της έρευνας και της καινοτομίας με την επιχειρηματικότητα. Υποστηρίζει τον αγροδιατροφικό τομέα χρηματοδοτώντας έργα που προωθούν τον ψηφιακό και πράσινο μετασχηματισμό, ευθυγραμμιζόμενα με τις προτεραιότητες της ΕΕ για βιωσιμότητα (21-27.Antagonistikotita.gr, χ.δ.).

V. Ταμείο Μικροδανείων για την Αγροτική Επιχειρηματικότητα

Το Ταμείο Μικροδανείων, που ξεκίνησε το 2022, παρέχει οικονομική υποστήριξη σε μικρές αγροτικές επιχειρήσεις και αγρότες. Αυτή η πρωτοβουλία, που χρηματοδοτείται μέσω του Προγράμματος Αγροτικής Ανάπτυξης (ΠΑΑ) 2014–2022 της Ελλάδας και του Ευρωπαϊκού Γεωργικού Ταμείου Αγροτικής Ανάπτυξης (ΕΓΤΑΑ), διαθέτει 61,5 εκατομμύρια ευρώ για την ενθάρρυνση βιώσιμων γεωργικών πρακτικών (Fi-compass.eu, χ.δ.).

VI. Οικονομικός Μετασχηματισμός στον Γεωργικό Τομέα

Στο πλαίσιο του Σχεδίου Ανάκαμψης και Ανθεκτικότητας της Ελλάδας, σημαντικές επενδύσεις στοχεύουν στον εκσυγχρονισμό του γεωργικού τομέα. Βασικοί τομείς εστίασης περιλαμβάνουν την ανάπτυξη υποδομών, τον ψηφιακό μετασχηματισμό και πράσινες πρωτοβουλίες που ενισχύουν την παραγωγικότητα και προωθούν βιώσιμες πρακτικές (Ευρωπαϊκή Επιτροπή, χ.δ.).

VII. Πλαίσιο Κοινωνικής και Αλληλέγγυας Οικονομίας (ΚΑΟ)

Η ελληνική κυβέρνηση έχει θεσπίσει ένα νομικό πλαίσιο για την προώθηση της κοινωνικής οικονομίας, το οποίο περιλαμβάνει κοινωνικές συνεταιριστικές επιχειρήσεις (ΚΑΕ) που δραστηριοποιούνται σε τομείς όπως η εκπαίδευση, η αναψυχή και οι υπηρεσίες εστίασης. Αυτό το πλαίσιο διευκολύνει την ανάπτυξη

επιχειρήσεων που ευθυγραμμίζονται με τις αρχές του slow food, δίνοντας έμφαση στην τοπική παραγωγή και τη συμμετοχή της κοινότητας (Ευρωπαϊκή Επιτροπή, χ.δ.).

VIII. Γεωργία που Υποστηρίζεται από την Κοινότητα (CSA) και Αγορές Χωρίς Μεσάζοντες (MWM)M)

Πρωτοβουλίες βάσης όπως η CSA και η MWM έχουν αναδυθεί στην Ελλάδα, ενισχύοντας τις άμεσες συνδέσεις μεταξύ παραγωγών και καταναλωτών. Αυτά τα μοντέλα υποστηρίζουν βιώσιμα και δίκαια συστήματα τροφίμων προωθώντας τοπικά, εποχιακά προϊόντα και μειώνοντας την εξάρτηση από μεσάζοντες, ευθυγραμμίζόμενα έτσι με τους στόχους του κινήματος slow food (Karanikolas & Martinos, 2020).

IX. Πολιτικές Ανάπτυξης Αγροτουρισμού

Η ελληνική κυβέρνηση έχει αναγνωρίσει τον αγροτουρισμό ως μέσο προώθησης του βιώσιμου τουρισμού και υποστήριξης των αγροτικών οικονομιών. Έχουν εφαρμοστεί πολιτικές για την ενθάρρυνση της επιχειρηματικότητας στον αγροτουρισμό, παρέχοντας ευκαιρίες σε μικρούς αγρότες να διαφοροποιήσουν το εισόδημά τους, διατηρώντας παράλληλα τις παραδοσιακές γεωργικές πρακτικές (Kizos & Iosifides, 2007).

Εθνικές Προτεραιότητες και Κανονισμοί Σχετικοί με το Slow Food: Κύπρος

Η κυπριακή κυβέρνηση έχει καταβάλει προσπάθειες να υιοθετήσει τις αρχές του αργού φαγητού, δίνοντας έμφαση στο καλό, καθαρό και δίκαιο φαγητό. Μέσω εθνικών κανονισμών, πολιτικών της ΕΕ και τοπικών πρωτοβουλιών, η Κύπρος έχει σημειώσει σημαντικά βήματα προς τη διασφάλιση βιώσιμης γεωργίας, τη διατήρηση της βιοποικιλότητας και την ενίσχυση της τοπικής κουλτούρας τροφίμων. Αυτές οι προσπάθειες αντικατοπτρίζουν μια ευρύτερη δέσμευση για βιωσιμότητα, δικαιοσύνη στην παραγωγή τροφίμων και την προώθηση των τοπικών συστημάτων τροφίμων

I. Πολιτικές Βιωσιμότητας στην Κύπρο

Οι πολιτικές βιωσιμότητας της Κύπρου διαμορφώνονται τόσο από την εθνική νομοθεσία όσο και από τις οδηγίες της ΕΕ, ιδίως σε ευθυγράμμιση με την Ευρωπαϊκή Πράσινη Συμφωνία και το Εθνικό Σχέδιο για την Ενέργεια και το Κλίμα (ΕΣΕΚ). Η Κύπρος έχει δεσμευτεί να επιτύχει μείωση των εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου κατά 24% έως το 2030 σε σύγκριση με τα επίπεδα του 2005 (Ευρωπαϊκή Επιτροπή, 2020), η οποία δίνει έμφαση στην περιβαλλοντική βιωσιμότητα. Η κυβέρνηση έχει επενδύσει ενεργά σε ανανεώσιμες πηγές ενέργειας, όπως η ηλιακή και η αιολική ενέργεια, ενθαρρύνοντας παράλληλα τον γεωργικό τομέα να υιοθετήσει φιλικές προς το περιβάλλον πρακτικές.

Η «Εθνική Στρατηγική για τη Βιώσιμη Ανάπτυξη» της Κύπρου (2016-2030) (Ηνωμένα Έθνη, χ.α.) προωθεί τη βιώσιμη γεωργία, τη διατήρηση της βιοποικιλότητας και τη διαχείριση των αποβλήτων. Η στρατηγική περιλαμβάνει πρωτοβουλίες για βιώσιμα συστήματα τροφίμων, εστιάζοντας σε τοπικά, εποχιακά τρόφιμα για τη μείωση του αποτυπώματος άνθρακα και υποστηρίζοντας βιώσιμες μεθόδους παραγωγής, συμπεριλαμβανομένων των πρακτικών βιολογικής γεωργίας.

II. Φορολογικές Πολιτικές που Υποστηρίζουν Τοπικά και Βιώσιμα Συστήματα Τροφίμων

Οι φορολογικές πολιτικές της Κύπρου παρέχουν κίνητρα για επιχειρήσεις και αγρότες που υιοθετούν βιώσιμες και φιλικές προς το περιβάλλον πρακτικές. Η «Εθνική Φορολογική Πολιτική» περιλαμβάνει φορολογικές πιστώσεις για αγρότες που ασκούν βιολογική γεωργία και προστασία του περιβάλλοντος, συμβάλλοντας στη διασφάλιση ότι η παραγωγή παραμένει τόσο περιβαλλοντικά όσο και οικονομικά βιώσιμη (Ευρωπαϊκή Επιτροπή, χ.α.). Η κυβέρνηση παρέχει επίσης επιδοτήσεις μέσω του Προγράμματος Αγροτικής Ανάπτυξης (ΠΑΑ), το οποίο υποστηρίζει τους μικροκαλλιεργητές επιδοτώντας τη βιολογική γεωργία και τις παραδοσιακές γεωργικές πρακτικές (Υπουργείο Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος Κύπρου, 2020).

III. Εργατική Νομοθεσία και Δίκαιες Πρακτικές Τροφίμων

Η εργατική νομοθεσία της Κύπρου είναι ευθυγραμμισμένη με τα πρότυπα της ΕΕ, ιδίως όσον αφορά την προστασία και τα δικαιώματα των εργαζομένων στον τομέα της παραγωγής τροφίμων. Ο «Νόμος περί Απασχόλησης» διασφαλίζει δίκαιες συνθήκες εργασίας για τους εργαζόμενους στη γεωργία και την παραγωγή τροφίμων, διασφαλίζοντας τα δικαιώματα και τους μισθούς τους. Η υποστήριξη της κυπριακής κυβέρνησης για δίκαιες εργασιακές πρακτικές που ενσωματώνουν δίκαια και ισότιμα συστήματα τροφίμων (Ευρωπαϊκή Επιτροπή, 2024).

IV. Γεωργικές Πολιτικές που Υποστηρίζουν την Παραδοσιακή και Βιώσιμη Γεωργία.

Οι γεωργικές πολιτικές της Κύπρου επηρεάζονται σε μεγάλο βαθμό από την Κοινή Γεωργική Πολιτική (ΚΓΠ) της ΕΕ, η οποία στοχεύει στην υποστήριξη των βιώσιμων γεωργικών πρακτικών και της αγροτικής ανάπτυξης. Μέσω της ΚΓΠ, η Κύπρος προσφέρει υποστήριξη σε τοπικούς και μικρής κλίμακας αγρότες, συμπεριλαμβανομένων επιχορηγήσεων για βιολογική γεωργία, αγροοικολογικές γεωργικές πρακτικές και τη διατήρηση της βιοποικιλότητας. Το «Πρόγραμμα Αγροτικής Ανάπτυξης της Κύπρου» (2014-2020) διέθεσε χρηματοδότηση για μέτρα που προωθούν τη βιολογική γεωργία και τις βιώσιμες πρακτικές χρήσης γης (Υπουργείο Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος της Κύπρου, χ.δ.).

V. Κανονισμοί Παραγωγής Τροφίμων και Εφοδιαστικής Αλυσίδας

Αυτές οι πολιτικές διατηρούν τη βιοποικιλότητα μέσω της προστασίας των ιθαγενών ποικιλιών τροφίμων και των παραδοσιακών μεθόδων γεωργίας. Η υποστήριξη της κυβέρνησης για τις πρακτικές βιολογικής γεωργίας συμβάλλει επίσης στην προώθηση της βιώσιμης και καθαρής παραγωγής τροφίμων, ενώ η «Στρατηγική και Σχέδιο Δράσης για τη Βιοποικιλότητα» της Κύπρου (Υπουργείο Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος Κύπρου, 2020) εργάζεται για την προστασία των απειλούμενων φυτικών και ζωικών ειδών.

Η ασφάλεια και η ιχνηλασιμότητα των τροφίμων στην Κύπρο διέπονται από εθνικούς νόμους και κανονισμούς της ΕΕ, οι οποίοι διασφαλίζουν ότι τα τρόφιμα είναι ασφαλή, υψηλής ποιότητας και παράγονται ηθικά. Η Νομοθεσία για την Ασφάλεια των Τροφίμων στην Κύπρο ενσωματώνει τα πρότυπα ασφάλειας τροφίμων της ΕΕ, επιβάλλοντας τακτικούς ελέγχους, συστήματα ιχνηλασιμότητας και επισήμανση προϊόντων. Αυτοί οι κανονισμοί στοχεύουν να διασφαλίσουν ότι τα τρόφιμα δεν είναι μόνο ασφαλή, αλλά και παράγονται με καθαρό και βιώσιμο τρόπο, γεγονός που δίνει έμφαση στα καθαρά τρόφιμα (Υπηρεσία Δημόσιας Υγείας Κύπρου, 2021).

VI. Διατήρηση της Βιοποικιλότητας

Η χώρα συμμετέχει επίσης στο πρόγραμμα "Natura 2000" της ΕΕ, το οποίο προστατεύει τη βιοποικιλότητα, ιδιαίτερα σε περιοχές όπου καλλιεργούνται είδη τροφίμων (Τμήμα Δασών, 2024).

VII. Κανονισμοί Επισήμανσης Τροφίμων που Υποστηρίζουν τα Τοπικά και Βιώσιμα Τρόφιμα

Στην Κύπρο, η επισήμανση τροφίμων ακολουθεί τους κανονισμούς της ΕΕ, όπως ορίζονται στον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές. Οι ετικέτες πρέπει να παρέχουν στους καταναλωτές πληροφορίες σχετικά με την προέλευση του προϊόντος, το θρεπτικό περιεχόμενο και την παρουσία αλλεργιογόνων. Αυτοί οι κανονισμοί διασφαλίζουν τη διαφάνεια και δίνουν τη δυνατότητα στους καταναλωτές να κάνουν ενημερωμένες επιλογές σχετικά με τα τρόφιμα που αγοράζουν, ευαισθητοποιώντας τους σχετικά με την προέλευση των τροφίμων και τις μεθόδους παραγωγής τους.

Το «Κυπριακό Συμβούλιο Βιολογικών Προϊόντων» ρυθμίζει επίσης την πιστοποίηση βιολογικών προϊόντων μέσω του Νόμου περί Βιολογικής Παραγωγής του 2004, διασφαλίζοντας ότι τα τρόφιμα που επισημαίνονται ως βιολογικά πληρούν τα απαραίτητα πρότυπα. Αυτός ο κανονισμός προωθεί την αρχή του αργού φαγητού για καθαρά τρόφιμα, επιτρέποντας στους καταναλωτές να αναγνωρίζουν τα τρόφιμα που παράγονται με βιώσιμο τρόπο και χωρίς επιβλαβείς χημικές ουσίες.

VIII. Πολιτικές Διαχείρισης και Μείωσης Αποβλήτων για ένα Βιώσιμο Σύστημα Τροφίμων

Η Κύπρος έχει δεσμευτεί να μειώσει τη σπατάλη τροφίμων και να βελτιώσει τη διαχείριση των αποβλήτων μέσω εθνικών πολιτικών όπως ο «Νόμος για τη Διαχείριση Αποβλήτων» (Κεφ. 185) και το Σχέδιο Δράσης για την Κυκλική Οικονομία της ΕΕ. Αυτές οι πολιτικές ενθαρρύνουν τη μείωση των αποβλήτων μέσω της ανακύκλωσης και της κομποστοποίησης, προωθώντας βιώσιμες πρακτικές κατανάλωσης που ευθυγραμμίζονται με την κυκλική οικονομία τροφίμων. Δημόσιες εκστρατείες, όπως η «Εκστρατεία Πρόληψης της Σπατάλης Τροφίμων», ενθαρρύνουν άτομα και επιχειρήσεις να ελαχιστοποιήσουν τη σπατάλη τροφίμων, υποστηρίζοντας τους Στόχους Βιώσιμης Ανάπτυξης (Υπουργείο Περιβάλλοντος, 2025).

Επιπλέον, ο «Κανονισμός Διαχείρισης Αποβλήτων Συσκευασίας» της Κύπρου ενθαρρύνει τη χρήση οικολογικών συσκευασιών για τρόφιμα, μειώνοντας τα πλαστικά απόβλητα και μειώνοντας τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις των συστημάτων τροφίμων.

4. Επιχειρηματικότητα Αργής Διατροφής

Η Επιχειρηματικότητα Αργής Διατροφής είναι μια επιχειρηματική προσέγγιση εμπνευσμένη από το κίνημα Αργής Διατροφής, το οποίο δίνει έμφαση στη βιωσιμότητα, την παράδοση, την ποιότητα και την τοπικότητα έναντι της μαζικής παραγωγής και της γρήγορης κατανάλωσης. Δίνει προτεραιότητα στις ηθικές αξίες όπως η διατήρηση της βιοποικιλότητας, η υποστήριξη των τοπικών αγροτών και τεχνιτών, η προώθηση της πολιτιστικής κληρονομιάς και η ενθάρρυνση της συνειδητής και συνειδητής κατανάλωσης.

Συγκεκριμένα, αφορά την οικοδόμηση επιχειρήσεων που σχετίζονται με τα τρόφιμα και εκτιμούν την ποιότητα έναντι της ποσότητας, τη βιωσιμότητα έναντι της ταχύτητας και την κοινότητα και την παράδοση έναντι της εκβιομηχάνισης.

Μερικά κοινά στοιχεία είναι:

- Περιλαμβάνει τη δημιουργία επιχειρήσεων που ευθυγραμμίζονται με τις αρχές του κινήματος Αργής Διατροφής.
- Αυτές οι επιχειρήσεις επικεντρώνονται στην παραγωγή, τη διανομή ή την προώθηση τροφίμων και συναφών προϊόντων που είναι φυσικά, βιολογικά, τοπικής προέλευσης και συχνά χειροποίητα.
- Το μοντέλο εκτιμά την περιβαλλοντική βιωσιμότητα, την κοινωνική ευθύνη και τη διατήρηση του πολιτισμού.
- Η Επιχειρηματικότητα Αργής Διατροφής τείνει να αντιστέκεται στην βιομηχανοποιημένη παραγωγή τροφίμων και στοχεύει στην άμεση σύνδεση των καταναλωτών με τους παραγωγούς.
- Συχνά περιλαμβάνει εκπαίδευση σχετικά με την προέλευση των τροφίμων, την υγιεινή διατροφή και τις βιώσιμες πρακτικές.

Οι νεοσύστατες επιχειρήσεις κυμαίνονται από βιολογικά αγροκτήματα και παραγωγούς χειροποίητων τροφίμων έως εστιατόρια αργής διατροφής και εκπαιδευτικές πρωτοβουλίες, όλα με μια δέσμευση για τη διατήρηση της κουλτούρας των τροφίμων και της οικολογικής ισορροπίας. Παρακάτω παρουσιάζουμε ορισμένους τύπους επιχειρηματικών δραστηριοτήτων που μπορούν να ταξινομηθούν ως Επιχειρηματικότητα Αργής Διατροφής.

Τύποι νεοσύστατων επιχειρήσεων ή επιχειρήσεων που μπορούν να ταξινομηθούν ως Επιχειρηματικότητα Αργής Διατροφής

1. Τοπικές και Βιολογικές Αγροκτήσεις

- Μικρές αγροκτήματα που χρησιμοποιούν βιολογικές μεθόδους.
- Καλλιέργεια παραδοσιακών ή γηγενών ποικιλιών φρούτων και λαχανικών.
- Προώθηση της βιοποικιλότητας και της υγείας του εδάφους.

2. Βιοτεχνικοί Παραγωγοί Τροφίμων

- Παρασκευαστές παραδοσιακών τυριών, ψωμιών, μαρμελάδων, αλλαντικών και άλλων χειροποίητων τροφίμων.
- Επιχειρήσεις που χρησιμοποιούν παραδοσιακές συνταγές και τεχνικές.

3. Εστιατόρια και Καφέ από το Αγρόκτημα στο Τραπέζι

- Εγκαταστάσεις που προμηθεύονται συστατικά απευθείας από τοπικούς παραγωγούς.

- Δίνοντας έμφαση σε εποχιακά μενού και μειώνοντας τα χιλιόμετρα τροφίμων.

4. Κοινοτικά Υποστηριζόμενη Γεωργία (CSA)

- Μοντέλα όπου οι καταναλωτές εγγράφονται και υποστηρίζουν μια αγροκτηματική εκμετάλλευση λαμβάνοντας τακτικά μερίδια προϊόντων.
- Ενίσχυση άμεσων σχέσεων μεταξύ καλλιεργητών και καταναλωτών.

5. Συνεταιρισμοί και Αγορές Τροφίμων

- Επιχειρήσεις που ανήκουν και λειτουργούν από μέλη της κοινότητας.
- Εστιάζουν στην προσφορά τοπικών, βιώσιμων και προϊόντων αργής διατροφής.

6. Βιώσιμη Αλιεία ή Υδατοκαλλιέργεια

- Πρακτικές που διασφαλίζουν τη μακροπρόθεσμη υγεία των υδάτινων οικοσυστημάτων.
- Αποφυγή υπεραλίευσης και προώθηση αναγεννητικών μεθόδων.

7. Εκπαίδευση και Εργαστήρια για τη Διατροφή

- Επιχειρήσεις που προσφέρουν μαθήματα μαγειρικής, συντήρησης και βιώσιμης γεωργίας.
- Προώθηση της ευαισθητοποίησης σχετικά με τις αξίες της αργής διατροφής.

8. Φυτώρια Διατήρησης Σπόρων και Κληρονομικών Φυτών

- Επιχειρήσεις που διατηρούν και πωλούν σπάνιες, τοπικές ή παραδοσιακές ποικιλίες σπόρων.
- Υποστήριξη της γεωργικής βιοποικιλότητας

Βέλτιστες Πρακτικές – Έργα και Πρωτοβουλίες

Αυτή η ενότητα αναδεικνύει επιτυχημένα έργα και πρωτοβουλίες από την Ισπανία, τη Σουηδία, την Ιταλία, την Ελλάδα και την Κύπρο που ενσωματώνουν τις αρχές του κινήματος Slow Food. Αυτά τα παραδείγματα παρουσιάζουν καινοτόμες προσεγγίσεις στη βιωσιμότητα, τη διατήρηση της πολιτιστικής κληρονομιάς και τις ηθικές πρακτικές τροφίμων, παρέχοντας πολύτιμες γνώσεις σχετικά με την εφαρμογή των ιδανικών του Slow Food. Κάθε πρωτοβουλία καταδεικνύει πώς οι χώρες αξιοποιούν τις τοπικές παραδόσεις, τη συμμετοχή της κοινότητας και τις σύγχρονες στρατηγικές για την αντιμετώπιση των προκλήσεων του παγκόσμιου συστήματος τροφίμων, προσφέροντας αναπαραγώγιμα μοντέλα για άλλες περιοχές.

Κάθε μελέτη περίπτωσης περιλαμβάνει το όνομα του έργου ή της πρωτοβουλίας, τους οργανισμούς που ηγούνται της προσπάθειας και μια περιγραφή των στόχων, των δραστηριοτήτων και των αποτελεσμάτων

του. Θα διερευνηθεί η σύνδεση με τις αρχές του Slow Food – με έμφαση στη βιωσιμότητα, τη βιοποικιλότητα και τα δίκαια συστήματα τροφίμων – καταδεικνύοντας πώς αυτές οι προσπάθειες ευθυγραμμίζονται με τις αξίες του «καλού, καθαρού και δίκαιου» φαγητού. Επιπλέον, το κεφάλαιο θα αναλύσει τα διδάγματα που αντλήθηκαν και τις βασικές επιτυχίες αυτών των πρωτοβουλιών, εστιάζοντας στις καινοτόμες προσεγγίσεις και τα επιτεύγματά τους στην ενίσχυση της ανθεκτικότητας και της βιωσιμότητας στα συστήματα τροφίμων.

Εξετάζοντας αυτές τις βέλτιστες πρακτικές, αυτό το κεφάλαιο παρέχει μια ολοκληρωμένη επισκόπηση του τρόπου με τον οποίο εφαρμόζονται οι αρχές του Slow Food σε πραγματικά περιβάλλοντα. Από το δίκτυο Terra Madre της Ιταλίας και εκστρατεία Alimentos Kilómetro Cero της Ισπανίας σε συνδυασμό με τις πρωτοβουλίες της Σουηδίας για την Κληρονομιά της Διατροφής των Σαάμι και τα έργα της Ελλάδας για τη Μεσογειακή Διατροφή, υπογραμμίζουν τις μετασχηματιστικές δυνατότητες των ηθικών πρακτικών τροφίμων που καθοδηγούνται από την κοινότητα. Η Κύπρος συμβάλλει επίσης σε αυτόν τον διάλογο με πρωτοβουλίες που στοχεύουν στη διατήρηση των παραδοσιακών γεωργικών μεθόδων και στην προώθηση της τοπικής παραγωγής τροφίμων. Αυτές οι μελέτες περιπτώσεων καταδεικνύουν τον αντίκτυπο της συλλογικής δράσης στην οικοδόμηση βιώσιμων, δίκαιων και πολιτισμικά πλούσιων συστημάτων τροφίμων.

Βέλτιστες Πρακτικές – Έργα και Πρωτοβουλίες: Ισπανία

I. Ροδάκινο Calanda

Οργανισμός που ηγείται της προσπάθειας: Ρυθμιστικό Συμβούλιο της Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης Ροδάκινο Calanda.

Περιγραφή: Το ροδάκινο Calanda είναι ένα εμβληματικό προϊόν της περιοχής της Αραγονίας, γνωστό για το μεγάλο του μέγεθος, τη γλυκιά γεύση και τη ζουμερή υφή του. Η καλλιέργειά του ακολουθεί αυστηρές παραδοσιακές μεθόδους, όπως η χειροκίνητη συσκευασία του καρπού, η οποία προστατεύει το ροδάκινο και διασφαλίζει την υψηλή του ποιότητα. Αυτή η προσέγγιση διατηρεί τον σεβασμό στις τοπικές γεωργικές πρακτικές, ελαχιστοποιώντας παράλληλα τη χρήση χημικών ουσιών (Ρυθμιστικό Συμβούλιο της Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης Ροδάκινο Calanda, χ.α.).

Εκτός από τη συμβολή στην αγροτική ανάπτυξη, η πρωτοβουλία ενθαρρύνει τη βιωσιμότητα δίνοντας προτεραιότητα σε τεχνικές καλλιέργειας που σέβονται το περιβάλλον. Το αποτέλεσμα είναι ένα προϊόν υψηλής ποιότητας που έχει κερδίσει αναγνώριση τόσο σε εθνικό όσο και σε διεθνές επίπεδο (Compartiendo el Secreto, χ.α.).

Συνάφεια με τις Αρχές του Slow Food: Αυτό το ροδάκινο ευθυγραμμίζεται με τις αρχές του Slow Food προωθώντας βιώσιμες πρακτικές, προστατεύοντας τη βιοποικιλότητα και εκτιμώντας την παραδοσιακή γνώση της περιοχής.

Διδάγματα που αντλήθηκαν / Βασικές επιτυχίες: Η πιστοποίηση DOP έχει βελτιώσει την προβολή του προϊόντος στις παγκόσμιες αγορές, δημιουργώντας οικονομικά οφέλη για τους τοπικούς αγρότες και προωθώντας τη βιώσιμη γεωργία (Origen España, χ.η.).

II. Ζαμπόν από το Teruel

Οργανισμός/οί που ηγούνται της προσπάθειας: Ρυθμιστικό Συμβούλιο της Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης Jamón de Teruel.

Περιγραφή: Αυτό το ζαμπόν, που παράγεται στην επαρχία Teruel, παρασκευάζεται αποκλειστικά από χοίρους που εκτρέφονται υπό ελεγχόμενες συνθήκες και τρέφονται με τοπικούς πόρους. Το κλίμα της περιοχής, σε συνδυασμό με τις παραδοσιακές τεχνικές ωρίμανσης, δίνει στο προϊόν τη χαρακτηριστική

του γεύσης και ποιότητας. Η προσεκτικά ρυθμιζόμενη διαδικασία παραγωγής περιλαμβάνει πλήρη ιχνηλασιμότητα από την αναπαραγωγή έως την τελική επισήμανση.

Η πρωτοβουλία προστατεύει την αυθεντικότητα του ζαμπόν Teruel, προωθώντας παράλληλα την απασχόληση στις αγροτικές περιοχές και στηρίζοντας την τοπική οικονομία, καθιστώντας το σημείο αναφοράς για την ποιότητα στον αγροδιατροφικό τομέα (Gobierno de Aragón, χ.α.).

Συνάφεια με τις Αρχές του Slow Food: Το ζαμπόν από το Teruel αντικατοπτρίζει τις αξίες του Slow Food δίνοντας προτεραιότητα στη βιωσιμότητα, τη σύνδεση με την περιοχή και τον σεβασμό στις παραδόσεις.

Διδάγματα / Βασικές Επιτυχίες: Η πιστοποίηση επέτρεψε στο προϊόν να διαφοροποιηθεί στις διεθνείς αγορές, ενισχύοντας την τοπική οικονομία και εγγυώμενη υψηλά πρότυπα ποιότητας (Origen España, χ.α.).

III. Αρνί Αραγονίας

Οργανισμός(-οι) που ηγείται της προσπάθειας: Ρυθμιστικό Συμβούλιο της Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης Ternasco de Aragón.

Περιγραφή: Το Ternasco de Aragón είναι ένα νεαρό αρνί που εκτρέφεται στις περιοχές της Αραγονίας, τρέφεται κυρίως με τοπικά δημητριακά και βοσκοτόπια. Η πρωτοβουλία επικεντρώνεται στην προώθηση βιώσιμων πρακτικών κτηνοτροφίας, στον σεβασμό της καλής διαβίωσης των ζώων και στη χρήση παραδοσιακών μεθόδων αναπαραγωγής. Αυτή η προσέγγιση διασφαλίζει κρέας υψηλής ποιότητας, ενθαρρύνοντας παράλληλα την κυκλική οικονομία μεγιστοποιώντας τη χρήση των τοπικών πόρων (Ternasco de Aragón, χ.α.). Το κρέας Ternasco είναι γνωστό για την τρυφερότητα και τη χαρακτηριστική του γεύση, χαρακτηριστικά που έχουν γίνει σύμβολο της γαστρονομίας της Αραγονίας.

Συνάφεια με τις Αρχές του Slow Food: Η παραγωγή του Ternasco de Aragón ευθυγραμμίζεται με τις αξίες του Slow Food προστατεύοντας τη βιοποικιλότητα, προωθώντας βιώσιμες πρακτικές και διατηρώντας μια ισχυρή πολιτιστική σύνδεση με την περιοχή (Compartiendo el Secreto, χ.α.).

Διδάγματα που αντλήθηκαν / Βασικές επιτυχίες: Η πιστοποίηση IGP έχει ενισχύσει την πολιτιστική ταυτότητα του προϊόντος, έχει αυξήσει τη ζήτησή του στις εθνικές και διεθνείς αγορές και έχει προωθήσει υπεύθυνες πρακτικές κτηνοτροφίας (Origen España, χ.δ.).

Βέλτιστες Πρακτικές – Έργα και Πρωτοβουλίες: Σουηδία

I. Ekolådan (Το Βιολογικό Κουτί)

Οργανισμός/-οι που ηγούνται της προσπάθειας: Βιοκαλλιεργητές της Σουηδίας (Ekologiska Lantbrukarna).

Περιγραφή: Το Ekolådan είναι μια υπηρεσία με συνδρομή στη Σουηδία που παραδίδει βιολογικά και εποχιακά προϊόντα απευθείας στις πόρτες των καταναλωτών. Η πρωτοβουλία συνεργάζεται με Σουηδούς βιοκαλλιεργητές για να διασφαλίσει ότι όλα τα προϊόντα πληρούν υψηλά βιολογικά πρότυπα με ελάχιστες περιβαλλοντικές επιπτώσεις. Οι στόχοι της περιλαμβάνουν την προώθηση της τοπικής βιολογικής γεωργίας, την υποστήριξη των μικροκαλλιεργητών και την ευαισθητοποίηση σχετικά με την εποχιακή διατροφή. Οι βασικές δραστηριότητες περιλαμβάνουν τη συνεργασία με βιολογικά αγροκτήματα, τον συντονισμό ενός συστήματος παράδοσης χαμηλών εκπομπών και την παροχή στους συνδρομητές εποχιακών συνταγών για την ενθάρρυνση βιώσιμων πρακτικών μαγειρικής. Ως αποτέλεσμα, το Ekolådan

έχει δημιουργήσει μια ισχυρή πελατειακή βάση με πάνω από 20.000 τακτικούς συνδρομητές και έχει αυξήσει σημαντικά τη ζήτηση για σουηδικά βιολογικά προϊόντα (Ekologiska Lantbrukarna, 2023).

Συνάφεια με τις Αρχές του Αργού Τροφίμων: Το Ekolödan ενσαρκώνει τις αρχές του «καλού, καθαρού και δίκαιου» φαγητού, προωθώντας βιώσιμες γεωργικές πρακτικές, μειώνοντας τα χιλιόμετρα τροφίμων και εξασφαλίζοντας δίκαιη αποζημίωση για τους αγρότες. Διδάγματα που αντλήθηκαν/Βασικές επιτυχίες: Το Ekolödan καταδεικνύει ότι τα βιώσιμα συστήματα τροφίμων μπορούν να ευδοκιμήσουν με εύκολη πρόσβαση σε φρέσκα, βιολογικά προϊόντα. Υπογραμμίζει τη σημασία της οικοδόμησης άμεσων σχέσεων μεταξύ αγροτών και καταναλωτών για την ενίσχυση των τοπικών συστημάτων τροφίμων.

II. Too Good To Go

Οργανισμός(-οι) που ηγείται της προσπάθειας: Too Good To Go Σουηδία.

Περιγραφή: Το Too Good To Go είναι μια εφαρμογή για κινητά που επιτρέπει στους καταναλωτές να αγοράζουν πλεονάζοντα τρόφιμα από εστιατόρια, αρτοποιεία και παντοπωλεία σε μειωμένες τιμές, βοηθώντας τις επιχειρήσεις να μειώσουν τη σπατάλη τροφίμων, παρέχοντας παράλληλα προσιτές επιλογές τροφίμων στους καταναλωτές. Οι στόχοι της περιλαμβάνουν την καταπολέμηση της σπατάλης τροφίμων, την προώθηση της ηθικής κατανάλωσης και τη μείωση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων των απορριπτόμενων τροφίμων. Η εφαρμογή επιτυγχάνει αυτούς τους στόχους συνεργαζόμενη με επιχειρήσεις τροφίμων, διατηρώντας μια φιλική προς το χρήστη πλατφόρμα και εκπαιδεύοντας τους χρήστες σχετικά με τη σημασία της μείωσης της σπατάλης τροφίμων. Ως αποτέλεσμα, το Too Good To Go έχει σώσει με επιτυχία εκατομμύρια γεύματα από τη σπατάλη στη Σουηδία και έχει γίνει ένα βασικό εργαλείο για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων στις αστικές περιοχές (Too Good To Go, 2023).

Συνάφεια με τις Αρχές του Slow Food: Αντιμετωπίζοντας τις ανεπάρκειες του συστήματος τροφίμων, το Too Good To Go ευθυγραμμίζεται με τη δέσμευση του Slow Food για βιωσιμότητα και ηθικές πρακτικές. Μειώνει τη σπατάλη και μεγιστοποιεί την αξία της πλεονάζουσας τροφής.

Διδάγματα που αντλήθηκαν/Βασικές επιτυχίες: Το Too Good To Go καταδεικνύει πώς η ψηφιακή καινοτομία μπορεί να αντιμετωπίσει συστημικά ζητήματα όπως η σπατάλη τροφίμων. Υπογραμμίζει τη σημασία της συμμετοχής τόσο των επιχειρήσεων όσο και των καταναλωτών στη δημιουργία ενός πιο βιώσιμου συστήματος τροφίμων.

III. REKO-rings (REKO-ringar)

Οργανισμός(-οι) που ηγείται της προσπάθειας: Άτυπο δίκτυο βάσης που υποστηρίζεται από τοπικούς αγρότες και καταναλωτές.

Περιγραφή: Τα REKO-rings είναι δίκτυα άμεσης επικοινωνίας με τους καταναλωτές στη Σουηδία που συνδέουν τους μικρούς αγρότες με τους καταναλωτές της περιοχής, συχνά συντονισμένα μέσω ομάδων στο Facebook. Οι αγρότες δημοσιεύουν τα διαθέσιμα προϊόντα τους στο διαδίκτυο και οι καταναλωτές προπαραγγέλνουν, διασφαλίζοντας ότι τα προϊόντα πωλούνται χωρίς πλεόνασμα ή σπατάλη. Οι παραλαβές πραγματοποιούνται σε κεντρικές τοποθεσίες χωρίς μεσάζοντες. Οι στόχοι των REKO-rings περιλαμβάνουν την ενίσχυση των τοπικών συστημάτων τροφίμων, την προώθηση της διαφάνειας και τη μείωση των χιλιομέτρων τροφίμων. Οι δραστηριότητές τους επικεντρώνονται στην παροχή ψηφιακών πλατφορμών για καταχωρίσεις προϊόντων και παραγγελίες, στην οργάνωση παραλαβών με πρωτοβουλία της κοινότητας και στην ενίσχυση των άμεσων σχέσεων μεταξύ αγροτών και καταναλωτών. Ως αποτέλεσμα, έχουν ιδρυθεί πάνω από 200 REKO-rings σε όλη τη Σουηδία, προσφέροντας στους τοπικούς αγρότες αξιόπιστες ροές εισοδήματος και ενισχύοντας την τοπική διατροφική κυριαρχία (REKO Σουηδία, 2023). Συνάφεια με τις Αρχές του Slow Food: Τα REKO-rings προωθούν τον τοπικισμό, το

δίκαιο εμπόριο και τη διαφάνεια, ευθυγραμμιζόμενα απόλυτα με την εστίαση του Slow Food στη γεωργία που υποστηρίζεται από την κοινότητα και στη μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος.

Διδάγματα που αντλήθηκαν/Βασικές επιτυχίες: Η απλότητα του μοντέλου REKO-ring το έχει καταστήσει μια κλιμακούμενη και αναπαραγώγιμη πρωτοβουλία. Καταδεικνύει τη δύναμη της οργάνωσης από τη βάση στη δημιουργία ανθεκτικών και βιώσιμων δικτύων τροφίμων.

IV. Nordisk Mat (Έργο Nordic Food)

Οργανισμός(οι) που ηγείται της προσπάθειας: Συμβούλιο Υπουργών των Βορείων Χωρών.

Περιγραφή: Το Nordisk Mat είναι μια πρωτοβουλία που τιμά τη μαγειρική κληρονομιά της σκανδιναβικής περιοχής, προωθώντας παράλληλα τη βιοποικιλότητα και τις βιώσιμες διατροφικές πρακτικές. Η πρωτοβουλία ενθαρρύνει τη συνεργασία μεταξύ των σκανδιναβικών χωρών για την ενθάρρυνση της περιφερειακής παραγωγής τροφίμων και την κατανάλωση παραδοσιακών πιάτων. Οι στόχοι της περιλαμβάνουν τη διατήρηση των σκανδιναβικών μαγειρικών παραδόσεων, την υποστήριξη της βιώσιμης γεωργίας και την ευαισθητοποίηση σχετικά με την περιφερειακή βιοποικιλότητα. Οι βασικές δραστηριότητες περιλαμβάνουν τη διοργάνωση εκπαιδευτικών εργαστηρίων, τη συνεργασία με αγρότες και σεφ και την προώθηση της σκανδιναβικής κουζίνας μέσω φεστιβάλ και εκστρατειών στα μέσα ενημέρωσης. Ως αποτέλεσμα, το Nordisk Mat έχει αναζωογονήσει το ενδιαφέρον για τη σκανδιναβική κουζίνα και έχει ενισχύσει την ευαισθητοποίηση του κοινού σχετικά με τη βιοποικιλότητα και τις βιώσιμες διατροφικές πρακτικές (Συμβούλιο Υπουργών των Βορείων Χωρών, 2023).

Συνάφεια με τις Αρχές του Slow Food: Το έργο ευθυγραμμίζεται με τους στόχους του Slow Food για τη διατήρηση του πολιτισμού και τη βιοποικιλότητα, προωθώντας παραδοσιακά τρόφιμα και τοπικές γεωργικές πρακτικές.

Διδάγματα που αντλήθηκαν/Βασικές Επιτυχίες: Το έργο υπογραμμίζει τις δυνατότητες της διεθνούς συνεργασίας στην προώθηση της βιωσιμότητας και της πολιτιστικής κληρονομιάς. Η εστίασή του στην περιφερειακή ταυτότητα ενισχύει το δημόσιο ενδιαφέρον για τα παραδοσιακά διατροφικά συστήματα.

V. Föreningen Sesam (Ένωση Σησαμιού)

Οργανισμός/οί που ηγούνται της προσπάθειας: Μη κερδοσκοπικός σύλλογος που επικεντρώνεται στη διατήρηση των σπόρων.

Περιγραφή: Ο Föreningen Sesam είναι ένας οργανισμός αφιερωμένος στη διατήρηση παραδοσιακών φυτικών ποικιλιών στη Σουηδία, ιδίως των παραδοσιακών σπόρων που χρησιμοποιούνται σε μικρής κλίμακας και βιολογικές καλλιέργειες. Ο οργανισμός διαχειρίζεται τράπεζες σπόρων, παρέχει εκπαίδευση σε τεχνικές διατήρησης σπόρων και συνεργάζεται με αγρότες για την επανεισαγωγή σπάνιων ποικιλιών στην καλλιέργεια. Οι στόχοι του περιλαμβάνουν την προστασία της γενετικής ποικιλομορφίας, την προώθηση της βιώσιμης γεωργίας και τη διατήρηση της γεωργικής κληρονομιάς της Σουηδίας. Οι βασικές δραστηριότητες περιλαμβάνουν τη διατήρηση σπόρων, εκπαιδευτικά προγράμματα και την υπεράσπιση πολιτικών φιλικών προς τη βιοποικιλότητα. Ως αποτέλεσμα, ο Föreningen Sesam έχει αυξήσει τη διαθεσιμότητα σπάνιων φυτικών ποικιλιών και έχει διευκολύνει την ευρεία υιοθέτηση βιώσιμων γεωργικών πρακτικών (Föreningen Sesam, 2023).

Συνάφεια με τις Αρχές του Slow Food: Το έργο του συλλόγου υποστηρίζει άμεσα τη βιοποικιλότητα και τη διατήρηση του πολιτισμού, βασικά στοιχεία της αποστολής του Slow Food.

Διδάγματα που αντλήθηκαν/Βασικές επιτυχίες: Ο Föreningen Sesam δίνει έμφαση στον ρόλο των προσπάθειών βάσης στη διαφύλαξη της βιοποικιλότητας και στην ενίσχυση βιώσιμων συστημάτων τροφίμων. Το έργο του καταδεικνύει τη σημασία της προστασίας της παραδοσιακής γεωργικής γνώσης.

VI. Från Sverige (Από την Sweden Label)

Οργανισμός(-οι) που ηγείται της προσπάθειας: Svenskmärkning AB, σε συνεργασία με τη σουηδική κυβέρνηση.

Περιγραφή: Η Från Sverige είναι μια πρωτοβουλία πιστοποίησης και επισήμανσης που έχει σχεδιαστεί για να αναδεικνύει τα προϊόντα που καλλιεργούνται και μεταποιοούνται στη Σουηδία. Η ετικέτα διασφαλίζει ότι τα προϊόντα πληρούν αυστηρά κριτήρια, όπως η περιεκτικότητα σε τουλάχιστον 75% σουηδικές πρώτες ύλες, προσφέροντας στους καταναλωτές διαφάνεια, προωθώντας παράλληλα την τοπική παραγωγή. Οι στόχοι της πρωτοβουλίας είναι η υποστήριξη των τοπικών οικονομιών, η ενίσχυση της ευαισθητοποίησης των καταναλωτών και η προώθηση βιώσιμων συστημάτων τροφίμων. Οι δραστηριότητες της περιλαμβάνουν την πιστοποίηση επιλέξιμων προϊόντων, τη διεξαγωγή εκπαιδευτικών εκστρατειών και τη συνεργασία με παραγωγούς τροφίμων. Ως αποτέλεσμα, χιλιάδες προϊόντα φέρουν πλέον την ετικέτα Från Sverige, ενισχύοντας την εμπιστοσύνη των καταναλωτών και αυξάνοντας τη ζήτηση για σουηδικά προϊόντα (Från Sverige, 2023).

Συνάφεια με τις Αρχές του Slow Food: Η Från Sverige προωθεί τον τοπικισμό και τη βιωσιμότητα ενθαρρύνοντας τους καταναλωτές να επιλέγουν τρόφιμα που καλλιεργούνται στη Σουηδία, υποστηρίζοντας την ηθική παραγωγή και την επισιτιστική κυριαρχία.

Διδάγματα που αντλήθηκαν/Βασικές επιτυχίες: Η πρωτοβουλία καταδεικνύει την αποτελεσματικότητα της σαφούς επισήμανσης στην επίδραση της καταναλωτικής συμπεριφοράς. Επίσης, υπογραμμίζει τον ρόλο των συμπράξεων δημόσιου και ιδιωτικού τομέα στην επίτευξη των στόχων ενός βιώσιμου συστήματος τροφίμων.

VII. Kravgodkänd Mat (Πιστοποιημένο από την KRAV Τρόφιμα)

Οργανισμός/-οί που ηγούνται της προσπάθειας: KRAV, ο κορυφαίος φορέας πιστοποίησης της Σουηδίας για βιολογική και βιώσιμη γεωργία.

Περιγραφή: Η πιστοποίηση KRAV είναι μια ευρέως αναγνωρισμένη ετικέτα στη Σουηδία που διασφαλίζει ότι τα τρόφιμα πληρούν αυστηρά πρότυπα για τη βιωσιμότητα, την καλή διαβίωση των ζώων και την προστασία του περιβάλλοντος. Η πιστοποίηση βοηθά τους καταναλωτές να εντοπίζουν προϊόντα που ευθυγραμμίζονται με τις ηθικές και οικολογικές αξίες. Οι στόχοι της περιλαμβάνουν την προώθηση της βιολογικής γεωργίας, τη βελτίωση της ποιότητας των τροφίμων και την υποστήριξη βιώσιμων συστημάτων τροφίμων. Οι βασικές δραστηριότητες περιλαμβάνουν την πιστοποίηση αγροκτημάτων και προϊόντων, τη διεξαγωγή ελέγχων και την ευαισθητοποίηση των καταναλωτών. Ως αποτέλεσμα, πάνω από 4.000 σουηδικές αγροκτήματα και επιχειρήσεις είναι πιστοποιημένες από την KRAV, αντιπροσωπεύοντας ένα σημαντικό μερίδιο της βιολογικής παραγωγής της χώρας (KRAV, 2023).

Συνάφεια με τις Αρχές του Slow Food: Η πιστοποίηση KRAV υποστηρίζει τα «καθαρά και δίκαια» συστήματα τροφίμων διασφαλίζοντας υψηλά πρότυπα για τη βιωσιμότητα και την καλή διαβίωση των ζώων.

Διδάγματα που αντλήθηκαν/Βασικές επιτυχίες: Η KRAV καταδεικνύει την αξία των αυστηρών συστημάτων πιστοποίησης στην προώθηση βιώσιμων γεωργικών πρακτικών και στην ενίσχυση της εμπιστοσύνης των καταναλωτών στα βιολογικά προϊόντα.

VIII. MatLust (FoodLust)

Οργανισμός(-οί) που ηγείται της προσπάθειας: Δήμος Södertälje και Επιχειρηματική Περιφέρεια Στοκχόλμης.

Περιγραφή: Το MatLust είναι μια πλατφόρμα ανάπτυξης αφιερωμένη στην καινοτομία στον τομέα των βιώσιμων τροφίμων, υποστηρίζοντας μικρές και μεσαίες επιχειρήσεις τροφίμων (ΜΜΕ) στην κομητεία της Στοκχόλμης. Η πρωτοβουλία ενθαρρύνει τη συνεργασία μεταξύ επιχειρήσεων, ερευνητών και υπευθύνων χάραξης πολιτικής για την προώθηση της βιώσιμης παραγωγής τροφίμων, τη μείωση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων και τη δημιουργία καινοτόμων λύσεων στον κλάδο των τροφίμων. Οι στόχοι της περιλαμβάνουν την υποστήριξη των ΜΜΕ τροφίμων κατά τη μετάβαση σε βιώσιμες πρακτικές, την ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων τροφίμων και την ενίσχυση των περιφερειακών οικοσυστημάτων τροφίμων. Οι βασικές δραστηριότητες περιλαμβάνουν την οργάνωση εργαστηρίων, την παροχή επιχορηγήσεων για έρευνα και καινοτομία και τη δημιουργία ευκαιριών δικτύωσης μεταξύ παραγωγών τροφίμων και άλλων ενδιαφερόμενων μερών. Ως αποτέλεσμα, πάνω από 120 ΜΜΕ έχουν συμμετάσχει στο πρόγραμμα, με πολλές να υιοθετούν πιο βιώσιμες πρακτικές και να λανσάρουν φιλικά προς το περιβάλλον προϊόντα τροφίμων (MatLust, 2023).

Συνάφεια με τις Αρχές του Slow Food: Το MatLust αντικατοπτρίζει την έμφαση του Slow Food στη βιωσιμότητα και την καινοτομία υποστηρίζοντας την ηθική επιχειρηματικότητα στα τρόφιμα και τη μείωση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων σε όλη την αλυσίδα παραγωγής τροφίμων. Διδάγματα που αντλήθηκαν/Βασικές επιτυχίες: Το MatLust καταδεικνύει πώς οι συμπράξεις δημόσιου και ιδιωτικού τομέα μπορούν να προωθήσουν την καινοτομία σε βιώσιμα συστήματα τροφίμων. Εστιάζοντας στις ΜΜΕ, καταδεικνύει πώς οι μικρότεροι φορείς μπορούν να διαδραματίσουν σημαντικό ρόλο στην προώθηση των περιφερειακών προσπαθειών βιωσιμότητας και στη συμβολή σε ένα ανθεκτικό οικοσύστημα τροφίμων.

Βέλτιστες Πρακτικές – Έργα και Πρωτοβουλίες: Ιταλία

I. Το Οργανισμός Pollenzo

Οργανισμός(-οι) που ηγείται της προσπάθειας: Σύνδεσμος Slow Food, Πανεπιστήμιο Γαστρονομικών Επιστημών, Banca del Vino, Albergo dell'Agenzia

Περιγραφή: Ο Οργανισμός Pollenzo είναι μια πρωτοποριακή πρωτοβουλία του Slow Food, με στόχο τη διατήρηση της κουλτούρας των τροφίμων, την προώθηση της βιωσιμότητας και την προώθηση της εκπαίδευσης στη γαστρονομία. Ξεκίνησε στα τέλη της δεκαετίας του 1990 και εμπνεύστηκε από το όραμα του Carlo Petrini να επαναχρησιμοποιηθεί ο ιστορικός χώρος του Pollenzo σε ένα παγκόσμιο κέντρο για την κουλτούρα των τροφίμων και του κρασιού. Αναπτύχθηκε σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο Γαστρονομικών Επιστημών, την Banca del Vino και το Albergo dell'Agenzia, καθιστώντας τον ένα ολοκληρωμένο κέντρο για την εκπαίδευση στα τρόφιμα και τη βιώσιμη γαστρονομία.

Οι στόχοι του οργανισμού περιλαμβάνουν την εκπαίδευση μελλοντικών ηγετών στη βιομηχανία τροφίμων, τη διατήρηση της οινοπαραγωγικής και γαστρονομικής κληρονομιάς της Ιταλίας και την προώθηση βιώσιμων διατροφικών πρακτικών. Η πρωτοβουλία έχει ιδρύσει με επιτυχία το Πανεπιστήμιο Γαστρονομικών Επιστημών, προσφέροντας ένα διεπιστημονικό πρόγραμμα σπουδών στη γεωργία, τη γαστρονομία και τη βιωσιμότητα των τροφίμων. Επιπλέον, η Banca del Vino χρησιμεύει ως αποθετήριο για την πλούσια οινική κληρονομιά της Ιταλίας, υποστηρίζοντας τους μικρούς παραγωγούς. Το βιώσιμο ξενοδοχείο και εστιατόριο στο Pollenzo παρουσιάζει τοπικά, εποχιακά και ηθικά προερχόμενα συστατικά σε εκλεκτές γαστρονομικές εμπειρίες.

Συνάφεια με τις Αρχές του Slow Food: Ο Οργανισμός Pollenzo ευθυγραμμίζεται με τις αρχές του Slow Food για βιωσιμότητα, βιοποικιλότητα και δικαιοσύνη στα τρόφιμα. Διατηρεί τις παραδοσιακές γνώσεις

και τις χειροτεχνικές τεχνικές, υποστηρίζει τους μικρούς αγρότες και προωθεί μια βιώσιμη οικονομία τροφίμων.

Διδάγματα που αντλήθηκαν/Βασικές επιτυχίες: Ένα βασικό συμπέρασμα από αυτήν την πρωτοβουλία είναι η σημασία της διεπιστημονικής εκπαίδευσης στη διαμόρφωση μελλοντικών ηγετών για ένα βιώσιμο σύστημα τροφίμων. Επιπλέον, καταδεικνύει πώς η ιστορική διατήρηση μπορεί να συμπληρώσει τις σύγχρονες προσπάθειες βιωσιμότητας. Τέλος, η πρωτοβουλία υπογραμμίζει την αξία της συνεργασίας μεταξύ ακαδημαϊκών κύκλων, βιομηχανίας και οργανισμών υπεράσπισης στην προώθηση ηθικών συστημάτων τροφίμων (Πανεπιστήμιο Γαστρονομικών Επιστημών, 2023· Slow Food, 2023).

II. Ark of Taste

Οργανισμός(-οι) που ηγείται της προσπάθειας: Slow Food International

Περιγραφή: Η Κιβωτός Γεύσης είναι μια παγκόσμια πρωτοβουλία που ξεκίνησε η Slow Food International το 1996 με στόχο τη διατήρηση της βιοποικιλότητας των τροφίμων μέσω της καταλογογράφησης παραδοσιακών προϊόντων τροφίμων που κινδυνεύουν με εξαφάνιση. Το έργο ανταποκρίνεται στις αυξανόμενες απειλές που θέτουν η βιομηχανική γεωργία, οι μονοκαλλιέργειες και η ομογενοποίηση των συστημάτων τροφίμων.

Η πρωτοβουλία λειτουργεί ως ηλεκτρονικός κατάλογος, που ενημερώνεται συνεχώς με συνεισφορές από αγρότες, ειδικούς τροφίμων και ερευνητές. Τα προϊόντα που περιλαμβάνονται στην Κιβωτό πρέπει να πληρούν συγκεκριμένα κριτήρια: πρέπει να είναι υψηλής ποιότητας, να έχουν πολιτιστική και ιστορική σημασία και να κινδυνεύουν με εξαφάνιση. Η Slow Food προωθεί ενεργά αυτά τα προϊόντα μέσω εκπαιδευτικών πρωτοβουλιών, συνεργασιών με σεφ και εκστρατειών ευαισθητοποίησης για την επανένταξή τους στη σύγχρονη κουλούρα τροφίμων.

Συνάφεια με τις Αρχές της Slow Food: Η Κιβωτός Γεύσης είναι κεντρικής σημασίας για την αποστολή της Slow Food για τη διατήρηση της βιοποικιλότητας και της κουλούρας τροφίμων. Προστατεύοντας τις παραδοσιακές ποικιλίες τροφίμων, η πρωτοβουλία υποστηρίζει τα τοπικά συστήματα τροφίμων, τις βιώσιμες γεωργικές πρακτικές και τους μικρούς παραγωγούς που διατηρούν αυτές τις μοναδικές παραδόσεις τροφίμων.

Διδάγματα που αντλήθηκαν/Βασικές επιτυχίες: Ένα από τα πιο σημαντικά αποτελέσματα αυτής της πρωτοβουλίας ήταν η ευαισθητοποίηση του κόσμου σχετικά με την εξαφάνιση των τροφίμων, εμπνέοντας καταναλωτές, σεφ και υπεύθυνους χάραξης πολιτικής να δώσουν προτεραιότητα στη βιοποικιλότητα. Επιπλέον, η Κιβωτός έχει διαδραματίσει βασικό ρόλο στην αναζωογόνηση των παραδοσιακών σιτηρών, των φυλών ζώων κληρονομιάς και των παραδοσιακών τεχνικών επεξεργασίας. Ένα άλλο σημαντικό μάθημα που αντλήθηκε είναι η δύναμη της αφήγησης ιστοριών και της συμμετοχής του κοινού στις προσπάθειες διατήρησης τροφίμων (Slow Food, 2022; Petrini, 2021).

III. Slow Food Presidia

Οργανισμός(-οι) που ηγείται της προσπάθειας: Slow Food International

Περιγραφή: Το Slow Food Presidia ξεκίνησε το 2000 ως επέκταση της Κιβωτού της Γεύσης, με επίκεντρο όχι μόνο τον εντοπισμό απειλούμενων τροφίμων αλλά και την ενεργό υποστήριξη των κοινοτήτων που τα παράγουν. Το έργο επιδιώκει να προστατεύσει τις ιθαγενείς φυτικές και ζωικές ποικιλίες, τις παραδοσιακές τεχνικές επεξεργασίας και τα συστήματα παραγωγής τροφίμων μικρής κλίμακας που κινδυνεύουν λόγω των βιομηχανοποιημένων αγορών τροφίμων.

Αυτή η πρωτοβουλία λειτουργεί δημιουργώντας άμεσους δεσμούς μεταξύ παραγωγών, αγορών και καταναλωτών, παρέχοντας εκπαίδευση, τεχνική υποστήριξη και βοήθεια μάρκετινγκ σε μικρούς παραγωγούς. Το Slow Food διοργανώνει επίσης διεθνείς εκθέσεις και εκστρατείες ευαισθητοποίησης για την προώθηση των προϊόντων Presidia και την ευαισθητοποίηση σχετικά με τη σημασία τους στη διατήρηση της τοπικής διατροφικής κληρονομιάς.

Συνάφεια με τις Αρχές του Slow Food: Αυτή η πρωτοβουλία ενσαρκώνει τη δέσμευση του Slow Food για βιωσιμότητα και κοινωνική δικαιοσύνη, διασφαλίζοντας ότι τα παραδοσιακά συστήματα τροφίμων παραμένουν οικονομικά βιώσιμα. Προωθεί την καθαρή παραγωγή τροφίμων, τη δίκαιη τιμολόγηση για τους παραγωγούς και την προστασία της βιοποικιλότητας των τροφίμων.

Διδάγματα που αντλήθηκαν/Βασικές επιτυχίες: Ένα βασικό επίτευγμα του Slow Food Presidia ήταν ο αντίκτυπός του στις τοπικές οικονομίες, βοηθώντας τους μικρούς παραγωγούς να αποκτήσουν προβολή και βιώσιμες αγορές. Αναδεικνύει επίσης τη δύναμη της δικτύωσης και της ανταλλαγής γνώσεων, καθώς οι κοινότητες παραγωγών συνεργάζονται για τη βελτίωση της ποιότητας και της βιωσιμότητας. Επιπλέον, η πρωτοβουλία έχει καταδείξει ότι η πολιτική δέσμευση είναι ζωτικής σημασίας για την προστασία των παραδοσιακών συστημάτων τροφίμων (Slow Food, 2023; Montanari, 2020).

IV. Terra Madre

Οργανισμός(-οι) που ηγείται της προσπάθειας: Slow Food International

Περιγραφή: Το Terra Madre είναι μια παγκόσμια εκδήλωση και δίκτυο που ξεκίνησε το Slow Food International το 2004, με στόχο να συνδέσει παραγωγούς τροφίμων, αγρότες, ψαράδες, κτηνοτρόφους, τεχνίτες, σεφ και ακαδημαϊκούς για να συζητήσουν και να προωθήσουν τη βιώσιμη γεωργία και τα ηθικά συστήματα τροφίμων. Αρχικά, ιδρυμένο από τον Carlo Petrini, τον ιδρυτή του Slow Food, το Terra Madre ιδρύθηκε ως πλατφόρμα για την ενίσχυση των συζητήσεων σχετικά με τη βιωσιμότητα των τροφίμων, τη βιοποικιλότητα και το δίκαιο εμπόριο, ενισχύοντας παράλληλα τις συνεργασίες μεταξύ παραγωγών μικρής κλίμακας και κοινοτήτων τροφίμων παγκοσμίως.

Οι κύριοι στόχοι της πρωτοβουλίας περιλαμβάνουν την προώθηση βιώσιμων γεωργικών πρακτικών, την ενίσχυση των τοπικών παραδόσεων τροφίμων, την υποστήριξη των παραγωγών μικρής κλίμακας τροφίμων και την εκπαίδευση των καταναλωτών σχετικά με τις συνειδητές επιλογές τροφίμων. Πραγματοποιείται στο Τορίνο της Ιταλίας και συγκεντρώνει χιλιάδες συμμετέχοντες από περισσότερες από 150 χώρες για συζητήσεις, εργαστήρια, γευσιγνωσίες και επισκέψεις σε αγροκτήματα, διευκολύνοντας την ανταλλαγή γνώσεων σχετικά με την παραδοσιακή παραγωγή τροφίμων και την επισιτιστική κυριαρχία. Ένα σημαντικό αποτέλεσμα της εκδήλωσης είναι η Διακήρυξη Terra Madre, ένα έγγραφο που περιγράφει τις δεσμεύσεις και τις στρατηγικές για τη δημιουργία ενός πιο βιώσιμου και δίκαιου παγκόσμιου συστήματος τροφίμων. Συνάφεια με τις Αρχές του Slow Food: Το Terra Madre είναι βαθιά ευθυγραμμισμένο με τις βασικές αξίες του Slow Food, δίνοντας έμφαση στη σημασία της βιοποικιλότητας, της βιωσιμότητας και της διατροφικής δικαιοσύνης. Δημιουργώντας έναν χώρο για διάλογο μεταξύ των διατροφικών κοινοτήτων, η πρωτοβουλία υποστηρίζει μεθόδους παραγωγής καθαρών τροφίμων, προωθεί ένα πιο δίκαιο εμπόριο για τους μικρούς παραγωγούς και αναδεικνύει την πολιτιστική σημασία της παραδοσιακής γνώσης για τα τρόφιμα. Επιπλέον, το Terra Madre ενισχύει τα παγκόσμια δίκτυα που εργάζονται για ένα πιο ηθικό και φιλικό προς το περιβάλλον σύστημα τροφίμων.

Διδάγματα που αντλήθηκαν/Βασικές επιτυχίες: Ένα από τα σημαντικότερα επιτεύγματα του Terra Madre είναι ο ρόλος του στην ευαισθητοποίηση του κοινού σε θέματα βιωσιμότητας τροφίμων και βιοποικιλότητας. Η εκδήλωση έχει διευκολύνει ισχυρότερες συνδέσεις μεταξύ παραγωγών και υπευθύνων χάραξης πολιτικής, με αποτέλεσμα αλλαγές πολιτικής που προστατεύουν τους μικρούς αγρότες και τους βιοτεχνικούς παραγωγούς τροφίμων. Επιπλέον, το Terra Madre έχει καταδείξει τη δύναμη των κινήματων βάσης, αναδεικνύοντας πώς οι τοπικές διατροφικές παραδόσεις και η βιώσιμη γεωργία

μπορούν να ευδοκμήσουν μέσω της παγκόσμιας συνεργασίας και της ανταλλαγής γνώσεων. Η πρωτοβουλία έχει επίσης συμβάλει καθοριστικά στην επιρροή της καταναλωτικής συμπεριφοράς, ενθαρρύνοντας περισσότερους ανθρώπους να υιοθετήσουν ηθικές και βιώσιμες διατροφικές συνήθειες (Slow Food, 2023; Petrini, 2021).

Βέλτιστες Πρακτικές – Έργα και Πρωτοβουλίες: Ελλάδα

I. Πελίτι

Οργανισμός/-οι που ηγούνται της προσπάθειας: Το Πελίτι είναι ένας μη κερδοσκοπικός οργανισμός με έδρα το Μέτσοβο της Ηπείρου, που προωθεί βιώσιμα συστήματα τροφίμων και τοπικές κουλτούρες τροφίμων.

Περιγραφή: Οι πρωτοβουλίες του Πελίτι περιλαμβάνουν τη δημιουργία τράπεζας σπόρων για τη διατήρηση παραδοσιακών ποικιλιών, τη διοργάνωση εργαστηρίων για τη βιολογική γεωργία και τις παραδοσιακές τεχνικές επεξεργασίας τροφίμων, και τη δημιουργία ενός δικτύου τοπικών παραγωγών που είναι αφοσιωμένοι σε βιώσιμες πρακτικές. Το Πελίτι διοργανώνει επίσης ένα ετήσιο φεστιβάλ τροφίμων που τιμά τη γαστρονομική κληρονομιά της περιοχής και προωθεί τη βιώσιμη παραγωγή και κατανάλωση τροφίμων.

Συνάφεια με τις Αρχές του Slow Food: Το έργο του Πελίτι ενσαρκώνει τις αρχές του Slow Food για την προώθηση καλών, καθαρών και δίκαιων τροφίμων, υποστηρίζοντας τους τοπικούς παραγωγούς, διατηρώντας τη βιοποικιλότητα και εκπαιδεύοντας τους καταναλωτές σχετικά με τις βιώσιμες επιλογές τροφίμων.

Διδάγματα που αντλήθηκαν/Βασικές Επιτυχίες: Το Πελίτι έχει εμπλέξει με επιτυχία την τοπική κοινότητα στις πρωτοβουλίες του, καλλιεργώντας ένα αίσθημα ιδιοκτησίας και υπερηφάνειας για τη γαστρονομική κληρονομιά της περιοχής. Ο οργανισμός έχει επίσης καταδείξει την οικονομική βιωσιμότητα των βιώσιμων συστημάτων τροφίμων, δημιουργώντας ευκαιρίες δημιουργίας εισοδήματος για τους τοπικούς παραγωγούς και προωθώντας την αγροτική ανάπτυξη.

II. Genteki

Οργανισμός(-οι) που ηγείται της προσπάθειας: Οικογενειακή επιχείρηση.

Περιγραφή: Η Genteki επικεντρώνεται στην αναβίωση και προώθηση παραδοσιακών προϊόντων διατροφής και συνταγών από την περιοχή της Φλώρινας, όπως πιπεριές Φλώρινας, τσάι του βουνού και τοπικές ποικιλίες φασολιών, πατάτες, κρεατικά και γαλακτοκομικά προϊόντα και άλλα. Διοργανώνουν εργαστήρια, μαθήματα μαγειρικής και φεστιβάλ φαγητού για να εκπαιδεύσουν τους καταναλωτές σχετικά με τη γαστρονομική κληρονομιά της περιοχής και τη σημασία της διατήρησης της βιοποικιλότητας και της παραδοσιακής γνώσης.

Συνάφεια με τις αρχές του Slow Food: Το έργο της Genteki ευθυγραμμίζεται με τις αρχές του Slow Food, δίνοντας έμφαση στην αξία των τοπικών, παραδοσιακών και βιώσιμα παραγόμενων τροφίμων. Δεσμεύονται να προστατεύουν τις τοπικές γαστρονομικές κουλτούρες, να υποστηρίζουν τους μικρούς παραγωγούς και να προωθούν ένα πιο βιώσιμο και δίκαιο σύστημα τροφίμων.

Διδάγματα που αντλήθηκαν/βασικές επιτυχίες: Η Genteki έχει δημιουργήσει με επιτυχία ένα δίκτυο παραγωγών και καταναλωτών που είναι παθιασμένοι με τη διατήρηση της μοναδικής γαστρονομικής κληρονομιάς της περιοχής της Φλώρινας. Έχουν αποδείξει τη δύναμη της συλλογικής δράσης και της

συμμετοχής της κοινότητας στην προώθηση βιώσιμων διατροφικών πρακτικών και στην αναζωογόνηση των τοπικών οικονομιών.

III. Milia Mountain Retreat

Οργανισμός(-οι) που ηγείται της προσπάθειας: Το Milia Mountain Retreat είναι ένας προορισμός οικοτουρισμού στα βουνά της Κρήτης που προσφέρει στους επισκέπτες μια καθηλωτική εμπειρία βιώσιμης διαβίωσης και παραδοσιακής κρητικής γαστρονομικής κουλτούρας.

Περιγραφή: Η Μηλιά είναι ένα αναπαλαιωμένο ορεινό χωριό που τροφοδοτείται από ανανεώσιμες πηγές ενέργειας, όπου οι επισκέπτες μπορούν να συμμετάσχουν σε βιολογικές καλλιέργειες, μαθήματα μαγειρικής και περιπάτους στη φύση. Το εστιατόριο του καταφυγίου σερβίρει παραδοσιακά κρητικά πιάτα φτιαγμένα με τοπικά υλικά, αναδεικνύοντας την πλούσια γαστρονομική κληρονομιά της περιοχής και προωθώντας τη βιώσιμη παραγωγή και κατανάλωση τροφίμων.

Συνάφεια με τις Αρχές του Slow Food: Η προσέγγιση της Μηλιάς ευθυγραμμίζεται με τις αρχές του Slow Food για την προώθηση καλών, καθαρών και δίκαιων τροφίμων, υποστηρίζοντας τους τοπικούς παραγωγούς, διατηρώντας τη βιοποικιλότητα και εκπαιδεύοντας τους καταναλωτές σχετικά με τις βιώσιμες επιλογές τροφίμων.

Διδάγματα που αντλήθηκαν/Βασικές επιτυχίες: Η Μηλιά έχει ενσωματώσει με επιτυχία βιώσιμες πρακτικές στις δραστηριότητές της, αποδεικνύοντας ότι ο οικοτουρισμός μπορεί να αποτελέσει ένα βιώσιμο οικονομικό μοντέλο, διατηρώντας παράλληλα την πολιτιστική κληρονομιά και προστατεύοντας το περιβάλλον. Το καταφύγιο έχει επίσης δημιουργήσει έναν χώρο για πολιτιστική ανταλλαγή και μάθηση, συνδέοντας τους επισκέπτες με την τοπική κοινότητα και προωθώντας μια βαθύτερη κατανόηση της βιώσιμης διαβίωσης.

IV. Greece: Dalabelos Estate

Οργανισμός/οί που ηγούνται της προσπάθειας: Το Κτήμα Δαλαμπέλος είναι ένα οικογενειακό οίνοποιείο και αγρόκτημα που βρίσκεται στην Κρήτη, Ελλάδα.

Περιγραφή: Το κτήμα επικεντρώνεται σε πρακτικές βιολογικής και βιοδυναμικής γεωργίας για την παραγωγή κρασιών και ελαιολάδου υψηλής ποιότητας, σεβόμενο το περιβάλλον και διατηρώντας την τοπική βιοποικιλότητα. Προσφέρουν ξεναγήσεις και γευσιγνωσίες, επιτρέποντας στους επισκέπτες να βιώσουν την ομορφιά του κρητικού τοπίου και να μάθουν για τη βιώσιμη γεωργία. Διοργανώνουν επίσης εργαστήρια και εκδηλώσεις που σχετίζονται με την οινοποίηση, την παραγωγή ελαιολάδου και την κρητική κουζίνα, προωθώντας την ανταλλαγή γνώσεων και την πολιτιστική ανταλλαγή.

Συνάφεια με τις αρχές του Slow Food: Το Κτήμα Δαλαμπέλος ενσαρκώνει τις αρχές του Slow Food δίνοντας προτεραιότητα στη χρήση τοπικών πόρων, παραδοσιακών μεθόδων και βιώσιμων πρακτικών. Δεσμεύονται να παράγουν τρόφιμα που είναι καλά τόσο για τους ανθρώπους όσο και για τον πλανήτη, συμβάλλοντας στη διατήρηση των τοπικών οικοσυστημάτων και προωθώντας μια πιο υπεύθυνη προσέγγιση στη γεωργία.

Διδάγματα που αντλήθηκαν/βασικές επιτυχίες: Το Κτήμα Δαλαμπέλος έχει συνδυάσει με επιτυχία την παραδοσιακή γνώση με τη σύγχρονη καινοτομία για να δημιουργήσει μια ακμάζουσα επιχείρηση που σέβεται το περιβάλλον και τιμά την τοπική κουλτούρα. Έχουν αποδείξει ότι η βιώσιμη γεωργία μπορεί να είναι οικονομικά βιώσιμη, συμβάλλοντας παράλληλα στη διατήρηση της βιοποικιλότητας και προωθώντας μια βαθύτερη σύνδεση μεταξύ των ανθρώπων και της τροφής τους.

V. Ktima Perek

Οργανισμός(-οι) που ηγείται της προσπάθειας: Το Κτήμα Περέκ είναι μια οικογενειακή επιχείρηση που ιδρύθηκε το 1998 από τη Μαίρη Μουρατίδου.

Περιγραφή: Το Κτήμα Περέκ είναι ένα κτήμα που βρίσκεται στο Μονοπήγαδο της Θεσσαλονίκης και προσφέρει μια πολύπλευρη εμπειρία που συνδυάζει τη φύση, το παραδοσιακό φαγητό και τις δραστηριότητες για όλη την οικογένεια. Διαθέτει εστιατόριο που σερβίρει αυθεντική ποντιακή και ελληνική κουζίνα, φτιαγμένη με φυσικά, τοπικά υλικά και παραδοσιακές μεθόδους μαγειρέματος. Μια μονάδα αρτοποιίας παράγει σπιτικό ψωμί και αρτοσκευάσματα. Ένα γυναικείο εργαστήριο δημιουργεί παραδοσιακά προϊόντα χρησιμοποιώντας τοπικά υλικά και χειροποίητες τεχνικές. Διατίθενται χώροι εκδηλώσεων για γάμους και άλλες κοινωνικές/επαγγελματικές συγκεντρώσεις. Το κτήμα περιλαμβάνει επίσης αγρόκτημα, λαχανόκηπο, παιδικές χαρές και ένα εργαστήριο τέχνης για παιδιά.

Συνάφεια με τις αρχές του Slow Food: Το Κτήμα Περέκ ευθυγραμμίζεται με τις αρχές του Slow Food δίνοντας έμφαση στο καλό φαγητό χρησιμοποιώντας φρέσκα, τοπικά υλικά και διαχρονικές συνταγές για τη δημιουργία νόστιμων και αυθεντικών πιάτων, στο καθαρό φαγητό που εφαρμόζει βιώσιμες πρακτικές στις γεωργικές και παραγωγικές διαδικασίες του, και στο Fair Food που υποστηρίζει τους τοπικούς παραγωγούς και διατηρεί τις παραδοσιακές γνώσεις και τεχνικές. Διδάγματα που αντλήθηκαν/βασικές επιτυχίες: Το Κτήμα Περέκ καταδεικνύει την επιτυχημένη ενσωμάτωση της παράδοσης και της καινοτομίας στη δημιουργία μιας ακμάζουσας επιχείρησης που τιμά την τοπική κουλούρα φαγητού, παρέχει έναν φιλόξενο χώρο για οικογένειες και συμβάλλει στην τοπική οικονομία. Έχουν δημιουργήσει έναν προορισμό που προσφέρει μια ολιστική εμπειρία, συνδέοντας τους επισκέπτες με τη φύση, το φαγητό και την πολιτιστική κληρονομιά.

VI. Chef's Brigade Greece

Οργανισμός(-οι) που ηγείται της προσπάθειας: Η Chef's Brigade Greece είναι μια κοινότητα σεφ αφοσιωμένη στην προώθηση βιώσιμων διατροφικών πρακτικών και στη διατήρηση της ελληνικής γαστρονομικής κληρονομιάς. Λειτουργεί υπό την αιγίδα του κινήματος Slow Food.

Περιγραφή: Η Chef's Brigade Greece φέρνει κοντά σεφ, παραγωγούς τροφίμων και καταναλωτές για να υποστηρίξουν το καλό, καθαρό και δίκαιο φαγητό. Διοργανώνουν εκδηλώσεις, εργαστήρια και εκπαιδευτικά προγράμματα για την ευαισθητοποίηση σχετικά με τα βιώσιμα διατροφικά συστήματα, την υποστήριξη των τοπικών παραγωγών και την προώθηση υγιεινών διατροφικών συνηθειών. Συνεργάζονται επίσης με άλλες κοινότητες και οργανισμούς Slow Food για την ενίσχυση του δικτύου των υποστηρικτών βιώσιμων τροφίμων στην Ελλάδα.

Συνάφεια με τις αρχές του Slow Food: Η Chef's Brigade Greece ενσαρκώνει άμεσα τις αρχές του Slow Food προωθώντας το καλό φαγητό μέσω της έμφασης που δίνει σε υψηλής ποιότητας, τοπικά προϊόντα και παραδοσιακές τεχνικές μαγειρέματος για τη δημιουργία νόστιμων και υγιεινών γευμάτων. Υποστηρίζουν τα καθαρά τρόφιμα υποστηρίζοντας βιώσιμες γεωργικές πρακτικές που προστατεύουν το περιβάλλον και διατηρούν τη βιοποικιλότητα. Επιπλέον, διασφαλίζουν το δίκαιο φαγητό προωθώντας πρακτικές δίκαιου εμπορίου και υποστηρίζοντας μικρούς παραγωγούς που είναι αφοσιωμένοι στην ηθική και βιώσιμη παραγωγή τροφίμων.

Διδάγματα που αντλήθηκαν/βασικές επιτυχίες: Η Chef's Brigade Greece δημιούργησε με επιτυχία μια πλατφόρμα για τους σεφ, ώστε να συνεργάζονται και να μοιράζονται τις γνώσεις και το πάθος τους για τα βιώσιμα τρόφιμα. Έχουν ευαισθητοποιήσει σχετικά με τη σημασία της διατήρησης των ελληνικών γαστρονομικών παραδόσεων και της προώθησης βιώσιμων διατροφικών πρακτικών τόσο στους επαγγελματίες όσο και στο ευρύ κοινό. Συνδέοντας σεφ, παραγωγούς και καταναλωτές, συμβάλλουν στην ανάπτυξη ενός πιο βιώσιμου και ανθεκτικού συστήματος τροφίμων στην Ελλάδα.

VII. Eumelia Organic Agrotourism Farm & Guesthouse

Οργανισμός(-οι) που ηγείται της προσπάθειας: Βρίσκεται στις Γούβες Λακωνίας, το Eumelia προσφέρει μια ολιστική εμπειρία αγροτουρισμού βαθιά ριζωμένη στις αρχές της βιολογικής γεωργίας και της βιωσιμότητας.

Περιγραφή: Οι επισκέπτες συμμετέχουν σε αγροτικές δραστηριότητες, μαθαίνουν για τη βιολογική γεωργία και τις παραδοσιακές πρακτικές και απολαμβάνουν γεύματα από το αγρόκτημα στο τραπέζι με συστατικά που προέρχονται απευθείας από τους κήπους τους και τους τοπικούς παραγωγούς. Προσφέρουν εκπαιδευτικά προγράμματα για την αυτάρκεια, τις ανανεώσιμες πηγές ενέργειας και τις οικολογικές τεχνικές δόμησης.

Συνάφεια με τις Αρχές του Slow Food: Το Eumelia ενσαρκώνει τις αξίες του Slow Food προωθώντας καλό, καθαρό και δίκαιο φαγητό μέσω των πρακτικών βιολογικής γεωργίας και της στενής σύνδεσης με τη γη. Παρέχει μια εκπαιδευτική εμπειρία που ενθαρρύνει την εκτίμηση για τα τοπικά συστήματα τροφίμων και τη βιώσιμη διαβίωση.

Διδάγματα που αντλήθηκαν/Βασικές επιτυχίες: Το Eumelia καταδεικνύει πώς ο αγροτουρισμός μπορεί να αναζωογονήσει τις αγροτικές κοινότητες, προωθώντας παράλληλα την περιβαλλοντική ευαισθητοποίηση και τις βιώσιμες πρακτικές. Η εστίασή τους στην εκπαίδευση και τις πρακτικές εμπειρίες δημιουργεί διαρκή αντίκτυπο στους επισκέπτες, ενθαρρύνοντας μια βαθύτερη κατανόηση των αρχών του Slow Food.

VIII. AMANITA Guesthouse

Οργανισμός(-οι) που ηγείται της προσπάθειας: Το Amanita Experience είναι ένας ξενώνας στην Τσαγκαράδα του Πηλίου.

Περιγραφή: Το Amanita Experience προσφέρει μια μοναδική εμπειρία στους επισκέπτες του, συνδυάζοντας την ηρεμία της φύσης με τον πλούτο της ελληνικής φιλοξενίας και των γαστρονομικών παραδόσεων. Παρέχουν πρωινό "από το αγρόκτημα στο τραπέζι" με τοπικές σπεσιαλιτέ, διοργανώνουν μαθήματα μαγειρικής και ενθαρρύνουν τους επισκέπτες να ασχοληθούν με το τοπικό περιβάλλον και τον πολιτισμό μέσω δραστηριοτήτων όπως περιπάτους στη φύση και επισκέψεις σε κοντινά χωριά.

Συνάφεια με τις αρχές του Slow Food: Το Amanita Experience ευθυγραμμίζεται με τις αρχές του Slow Food προωθώντας το καλό φαγητό μέσω της χρήσης φρέσκων, τοπικών και βιολογικών συστατικών στο πρωινό και τα μαθήματα μαγειρικής, αναδεικνύοντας τις αυθεντικές γεύσεις της περιοχής του Πηλίου. Υποστηρίζουν το καθαρό φαγητό δεσμευόμενοι σε βιώσιμες πρακτικές, χρησιμοποιώντας φυσικά υλικά στα κτίριά τους και ελαχιστοποιώντας τις περιβαλλοντικές τους επιπτώσεις. Επιπλέον, διασφαλίζουν δίκαιο φαγητό υποστηρίζοντας τους τοπικούς παραγωγούς και προμηθεύοντας συστατικά από κοντινά αγροκτήματα και επιχειρήσεις, συμβάλλοντας έτσι στην τοπική οικονομία.

Διδάγματα που αντλήθηκαν/βασικές επιτυχίες: Το Amanita Experience καταδεικνύει πώς ο τουρισμός μπορεί να αποτελέσει όχημα για την προώθηση βιώσιμων πρακτικών και τη διατήρηση των τοπικών παραδόσεων. Προσφέροντας μια καθηλωτική εμπειρία στη φύση και τον πολιτισμό, ενθαρρύνουν τους επισκέπτες να εκτιμήσουν την αξία των αρχών του Slow Food και να συνδεθούν με την τοπική κοινότητα.

IX. Athens Street Food Festival

Οργανισμός/οι που ηγούνται της προσπάθειας: Το Φεστιβάλ Φαγητού Δρόμου της Αθήνας είναι μια ετήσια εκδήλωση που γιορτάζει τη ζωντανή σκηνή φαγητού δρόμου της πόλης και παρουσιάζει ένα ευρύ φάσμα γαστρονομικών προσφορών.

Περιγραφή: Το φεστιβάλ συγκεντρώνει πωλητές τροφίμων, σεφ και επιχειρηματίες που προσφέρουν νόστιμο και καινοτόμο φαγητό δρόμου από την Ελλάδα και όλο τον κόσμο. Παρέχει μια πλατφόρμα για γαστρονομική δημιουργικότητα, πολιτιστικές ανταλλαγές και συμμετοχή στην κοινότητα. Οι συμμετέχοντες μπορούν να απολαύσουν μια μεγάλη ποικιλία πιάτων, από παραδοσιακό ελληνικό σουβλάκι μέχρι διεθνείς γεύσεις, ενώ παράλληλα δοκιμάζουν ζωντανή μουσική και ψυχαγωγία.

Συνάφεια με τις Αρχές του Slow Food: Ενώ το φεστιβάλ αγκαλιάζει ποικίλες γαστρονομικές παραδόσεις, ευθυγραμμίζεται με τις αξίες του Slow Food προωθώντας μικρούς επιχειρηματίες τροφίμων, γιορτάζοντας την πολιτιστική ποικιλομορφία μέσω του φαγητού και καλλιεργώντας το αίσθημα της κοινότητας. Ενθαρρύνει τους συμμετέχοντες να εξερευνήσουν νέες γεύσεις και να εκτιμήσουν τη δημιουργικότητα και το πάθος των παραγωγών τροφίμων.

Διδάγματα που αντλήθηκαν/Βασικές Επιτυχίες: Το Φεστιβάλ Φαγητού Δρόμου της Αθήνας έχει γίνει μια εξαιρετικά δημοφιλής εκδήλωση, προσελκύοντας ντόπιους και τουρίστες. Καταδεικνύει το αυξανόμενο ενδιαφέρον για ποικίλες και προσβάσιμες εμπειρίες φαγητού, παρέχοντας παράλληλα μια πλατφόρμα για τις μικρές επιχειρήσεις τροφίμων να ευδοκιμήσουν και να συνδεθούν με ένα ευρύτερο κοινό.

X. Thessaloniki Street Food Festival

Οργανισμός(-οι) που ηγείται της προσπάθειας: SoulFood Thessaloniki

Περιγραφή: Το Φεστιβάλ Φαγητού Δρόμου Θεσσαλονίκης είναι μια ετήσια εκδήλωση που γιορτάζει την κουλτούρα του street food και την γαστρονομική ποικιλομορφία. Συγκεντρώνει πωλητές τροφίμων, σεφ και λάτρεις του φαγητού για να παρουσιάσουν μια μεγάλη ποικιλία street food από την Ελλάδα και όλο τον κόσμο. Το φεστιβάλ περιλαμβάνει ζωντανή μουσική, επιδείξεις μαγειρικής και εργαστήρια, δημιουργώντας μια ζωντανή ατμόσφαιρα για να απολαύσουν οι επισκέπτες.

Συνάφεια με τις αρχές του Slow Food: Το Φεστιβάλ Φαγητού Δρόμου Θεσσαλονίκης, αν και δεν επικεντρώνεται ρητά σε όλες τις αρχές του Slow Food, ευθυγραμμίζεται με αυτές με διάφορους τρόπους. Προωθεί το καλό φαγητό παρουσιάζοντας ποικίλες και νόστιμες προσφορές, συχνά αναδεικνύοντας τοπικές σπεσιαλιτέ και παραδοσιακές συνταγές. Υποστηρίζει το καθαρό φαγητό, καθώς πολλοί πωλητές δίνουν προτεραιότητα στη χρήση φρέσκων και τοπικών υλικών, με ορισμένους να υιοθετούν ακόμη και βιώσιμες πρακτικές στην παρασκευή του φαγητού τους. Επιπλέον, το φεστιβάλ ενθαρρύνει την κοινότητα δημιουργώντας έναν χώρο για τους ανθρώπους να συνδεθούν και να μοιραστούν την αγάπη τους για το φαγητό, καλλιεργώντας ένα αίσθημα συντροφικότητας και πολιτιστικής ανταλλαγής.

Διδάγματα που αντλήθηκαν/βασικές επιτυχίες: Το Φεστιβάλ Φαγητού Δρόμου Θεσσαλονίκης έχει γίνει μια δημοφιλής εκδήλωση στην πόλη, προσελκύοντας μεγάλο αριθμό επισκεπτών και συμβάλλοντας στην τοπική οικονομία. Έχει προωθήσει με επιτυχία την κουλτούρα του street food και έχει προσφέρει μια πλατφόρμα σε επιχειρηματίες του κλάδου των τροφίμων, ώστε να επιδείξουν τη δημιουργικότητά τους και τις γαστρονομικές τους δεξιότητες. Το φεστιβάλ αναδεικνύει επίσης την ποικιλομορφία των γαστρονομικών παραδόσεων στη Θεσσαλονίκη και ενθαρρύνει τους ανθρώπους να εξερευνήσουν νέες γεύσεις και κουζίνες.

XI. Cooking Classes with Local Chefs

Οργανισμός(-οι) που ηγείται της προσπάθειας: Διάφοροι ανεξάρτητοι σεφ και σχολές μαγειρικής σε όλη την Ελλάδα προσφέρουν μαθήματα μαγειρικής που επικεντρώνονται σε παραδοσιακές συνταγές και τοπικές σπεσιαλιτέ.

Περιγραφή: Αυτά τα μαθήματα παρέχουν πρακτικές μαθησιακές εμπειρίες, διδάσκοντας στους συμμετέχοντες πώς να παρασκευάζουν αυθεντικά ελληνικά πιάτα χρησιμοποιώντας φρέσκα, τοπικά υλικά. Συχνά περιλαμβάνουν επισκέψεις σε τοπικές αγορές ή αγροκτήματα, παρέχοντας μια βαθύτερη κατανόηση της προέλευσης των τροφίμων και της σημασίας της εποχικότητας.

Συνάφεια με τις Αρχές του Slow Food: Αυτές οι πρωτοβουλίες συνδέουν τους ανθρώπους με την πολιτιστική κληρονομιά που είναι ενσωματωμένη στην παραδοσιακή κουζίνα, προωθώντας τη χρήση τοπικών και εποχιακών υλικών και καλλιεργώντας την εκτίμηση για τον χρόνο και τη φροντίδα που απαιτείται για την προετοιμασία καλού φαγητού.

Διδάγματα που αντλήθηκαν/Βασικές Επιτυχίες: Τα μαθήματα μαγειρικής παρέχουν έναν διασκεδαστικό και συναρπαστικό τρόπο για να μάθετε για τις αρχές του Slow Food και να συνδεθείτε με τις τοπικές κουλτούρες τροφίμων. Ενδυναμώνουν τα άτομα να κάνουν πιο ενημερωμένες επιλογές τροφίμων και να υποστηρίζουν βιώσιμες πρακτικές στις δικές τους κουζίνες.

XII. Open Farm Days

Organization(s) leading the effort: Organized by OpenFarm Initiative are held annually throughout Greece.

Description: During these events, farms open their doors to the public, offering tours, tastings, and educational activities. Visitors can learn about different farming practices, interact with farmers, and gain a deeper understanding of where their food comes from.

Relevance to Slow Food Principles: Open Farm Days promote transparency and connection within the food system, allowing consumers to meet the people who produce their food and learn about sustainable agriculture. This fosters appreciation for the hard work and dedication involved in producing good, clean, and fair food.

Lessons Learned/Key Successes: Open Farm Days have been successful in connecting urban populations with rural communities and promoting awareness about sustainable agriculture. They provide a valuable opportunity for farmers to share their knowledge and passion for their work.

XIII. Boroume

Οργανισμός(-οι) που ηγείται της προσπάθειας: Το Μπορούμε είναι ένας μη κερδοσκοπικός οργανισμός που αντιμετωπίζει τη σπατάλη τροφίμων και την επισιτιστική ανασφάλεια στην Ελλάδα.

Περιγραφή: Συνδέουν τους δωρητές τροφίμων (εστιατόρια, ξενοδοχεία, σούπερ μάρκετ) με φιланθρωπικά ιδρύματα και άτομα που έχουν ανάγκη, διασφαλίζοντας ότι τα πλεονάζοντα τρόφιμα αναδιανέμονται αντί

να σπαταλώνται. Το Μπορούμε διοργανώνει επίσης εκστρατείες ευαισθητοποίησης για να εκπαιδεύσει το κοινό σχετικά με τη μείωση της σπατάλης τροφίμων και την υπεύθυνη κατανάλωση.

Συνάφεια με τις Αρχές του Slow Food: Το έργο του Μπορούμε ανταποκρίνεται άμεσα στην εστίαση του Slow Food στη μείωση της σπατάλης και στην προώθηση της πρόσβασης σε καλό φαγητό για όλους. Διασώζοντας τρόφιμα και ελαχιστοποιώντας τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις, υποστηρίζουν την υπεύθυνη χρήση των πόρων στο πλαίσιο του συστήματος τροφίμων.

Διδάγματα που αντλήθηκαν/Βασικές επιτυχίες: Το Μπορούμε έχει καταδείξει τον σημαντικό αντίκτυπο των συνεργατικών προσπαθειών στην αντιμετώπιση της σπατάλης τροφίμων. Έχει δημιουργήσει ένα ισχυρό δίκτυο συνεργατών και εθελοντών, αναδιανέμοντας αποτελεσματικά τεράστιες ποσότητες τροφίμων, ενώ παράλληλα ευαισθητοποιεί το κοινό σχετικά με αυτό το κρίσιμο ζήτημα.

Βέλτιστες Πρακτικές – Έργα και Πρωτοβουλίες: Κύπρος

I. Μηδενική Σπατάλη Τροφίμων Κύπρου

Οργανισμός/οί που ηγούνται της προσπάθειας: Μηδενική Σπατάλη Τροφίμων Κύπρου (ZFWC)

Περιγραφή: Το ZFWC είναι μια πρωτοβουλία βάσης που στοχεύει στη μείωση της σπατάλης τροφίμων μέσω της συλλογής πλεονάζοντος φαγητού από τοπικές αγορές, εστιατόρια και σούπερ μάρκετ. Αυτά τα τρόφιμα στη συνέχεια αναδιανέμονται σε ευάλωτες κοινότητες, αντιμετωπίζοντας τόσο περιβαλλοντικά όσο και κοινωνικά ζητήματα. Η πρωτοβουλία ευαισθητοποιεί επίσης σχετικά με τις επιπτώσεις της σπατάλης τροφίμων, ενθαρρύνοντας τους καταναλωτές και τις επιχειρήσεις να υιοθετήσουν πιο βιώσιμες πρακτικές. Το ZFWC λειτουργεί σύμφωνα με τις αρχές της κυκλικής οικονομίας, διασφαλίζοντας ότι τα τρόφιμα χρησιμοποιούνται αποτελεσματικά και δεν σπαταλώνται.

Συνάφεια με τις Αρχές του Slow Food: Η πρωτοβουλία συνδέεται στενά με τις αρχές του Slow Food, ιδίως όσον αφορά τη βιωσιμότητα, την ηθική κατανάλωση τροφίμων και την κοινωνική ευθύνη. Μειώνοντας τη σπατάλη τροφίμων και προωθώντας την αναδιανομή των πλεονάζοντων τροφίμων, το ZFWC βοηθά στη μείωση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων της παραγωγής και κατανάλωσης τροφίμων. Το έργο υποστηρίζει την προσεκτική διατροφή και τον υπεύθυνο χειρισμό των τροφίμων, ευθυγραμμιζόμενο με τις αξίες του Slow Food για την προστασία της βιοποικιλότητας των τροφίμων, την υποστήριξη των τοπικών συστημάτων τροφίμων και την ελαχιστοποίηση των αποβλήτων.

Διδάγματα που αντλήθηκαν/Βασικές επιτυχίες: Μία από τις βασικές επιτυχίες του ZFWC ήταν η ικανότητά του να ενθαρρύνει τη συμμετοχή της κοινότητας, με τοπικές επιχειρήσεις, εθελοντές και μη κερδοσκοπικούς οργανισμούς να συνεργάζονται για τη μείωση των αποβλήτων. Μέσω καινοτόμων συνεργασιών και μεθόδων ανάκτησης τροφίμων, η πρωτοβουλία έχει δημιουργήσει ένα βιώσιμο μοντέλο αναδιανομής. Το έργο έχει επίσης σημειώσει αξιοσημείωτες επιτυχίες στην ευαισθητοποίηση του κοινού σχετικά με τον επείγοντα χαρακτήρα της αντιμετώπισης της σπατάλης τροφίμων και την ανάγκη για πιο υπεύθυνες πρακτικές κατανάλωσης. Αυτές οι προσπάθειες έχουν οδηγήσει σε σημαντική μείωση της σπατάλης τροφίμων και έχουν υποστηρίξει την τοπική κοινότητα με ουσιαστικούς τρόπους.

II. Colive – Ελαιόλαδο για την Ειρήνη

Οργανισμός(-οι) που ηγείται της προσπάθειας: Colive

Περιγραφή: Η Colive είναι μια μάρκα ελαιολάδου που βασίζεται στην ιδέα της ειρήνης και της συνεργασίας, φέρνοντας κοντά Ελληνοκύπριους και Τουρκοκύπριους. Προμηθεύονται ελιές από αγροκτήματα σε όλο το διαιρεμένο νησί της Κύπρου, δημιουργώντας εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο (ΕΥΟΟ) υψηλής ποιότητας. Το έργο τους προωθεί την ενότητα και υποστηρίζει την τοπική, βιώσιμη γεωργία. Οι προσπάθειές τους εκτείνονται πέρα από την παραγωγή ελαιολάδου, προωθώντας τις δυνατότητες οικοδόμησης ειρήνης της συνεργασίας πέρα από τα σύνορα.

Συνάφεια με τις Αρχές του Slow Food: Η Colive αποτελεί παράδειγμα των αρχών του Slow Food μέσω της δέσμευσής της για βιώσιμη γεωργία, ηθική παραγωγή και υποστήριξη τοπικών συστημάτων τροφίμων. Η εταιρεία δίνει έμφαση στην ποιότητα και την παράδοση, ενισχύοντας τις πολιτιστικές συνδέσεις και προωθώντας τη φιλοσοφία του Slow Food για την ενίσχυση των σχέσεων και τη βιωσιμότητα στην παραγωγή τροφίμων.

Διδάγματα που αντλήθηκαν/Βασικές επιτυχίες: Η επιτυχία της Colive έγκειται στην ικανότητά της να συνδυάζει τη γεωργική βιωσιμότητα με ένα ισχυρό μήνυμα οικοδόμησης ειρήνης. Η καινοτόμος προσέγγιση της δημιουργίας ελαιολάδου και από τις δύο πλευρές του διαιρεμένου νησιού έχει προσελκύσει διεθνή προσοχή, συμβολίζοντας τη συνεργασία και τις βιώσιμες πρακτικές απέναντι στις συγκρούσεις. Ο αντίκτυπός τους εκτείνεται πέρα από τα τρόφιμα, καταδεικνύοντας πώς η παραγωγή τροφίμων μπορεί να οδηγήσει σε κοινωνική αλλαγή.

III. Cyprus Breakfast Programme

Οργανισμός(-οι) που ηγείται της προσπάθειας: Κυπριακός Οργανισμός Τουρισμού (ΚΟΤ)

Περιγραφή: Το Πρόγραμμα Κυπριακού Πρωινού προωθεί την πλούσια γαστρονομική κληρονομιά της Κύπρου ενθαρρύνοντας τα ξενοδοχεία και τα τουριστικά καταστήματα να προσφέρουν παραδοσιακά κυπριακά πρωινά. Η πρωτοβουλία στοχεύει στη δημιουργία μιας αυθεντικής εμπειρίας για τους επισκέπτες, ενισχύοντας παράλληλα την τοπική γεωργία και την παραγωγή τροφίμων. Οι συμμετέχουσες επιχειρήσεις παρουσιάζουν τοπικά, εποχιακά συστατικά και το πρόγραμμα βοηθά στην προώθηση της βιωσιμότητας ενθαρρύνοντας τη χρήση προϊόντων που καλλιεργούνται και παράγονται τοπικά. Το πρόγραμμα περιλαμβάνει εκπαιδευτικές δραστηριότητες τόσο για τους καταναλωτές όσο και για τους τοπικούς παραγωγούς για την κατανόηση της αξίας των τοπικών συστημάτων τροφίμων.

Συνάφεια με τις Αρχές του Slow Food: Το πρόγραμμα ευθυγραμμίζεται με τις αρχές του Slow Food υποστηρίζοντας τις τοπικές οικονομίες τροφίμων, ενθαρρύνοντας την ηθική προμήθεια και δίνοντας προτεραιότητα στη βιωσιμότητα. Ενισχύει μια βαθύτερη σύνδεση μεταξύ των επισκεπτών και της γαστρονομικής κουλτούρας της Κύπρου, προωθώντας τις παραδοσιακές γεωργικές πρακτικές και τη χρήση εποχιακών προϊόντων. Υποστηρίζοντας τους μικρούς τοπικούς αγρότες και ενθαρρύνοντας την περιφερειακή παραγωγή τροφίμων, ενισχύει τα τοπικά συστήματα τροφίμων, ελαχιστοποιώντας παράλληλα τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις.

Διδάγματα που αντλήθηκαν/Βασικές Επιτυχίες: Το πρόγραμμα έχει σημειώσει σημαντική αποδοχή από ξενοδοχεία και ξενώνες, οδηγώντας σε μεγαλύτερη εκτίμηση των τοπικών γεωργικών προϊόντων της Κύπρου. Η επιτυχία του έγκειται στην ικανότητά του να ενσωματώνει βιώσιμες τουριστικές πρακτικές με την τοπική γαστρονομική κουλτούρα. Το πρόγραμμα ενδυναμώνει επίσης τους μικρούς αγρότες, αναδεικνύει την αξία των αυθεντικών κυπριακών πιάτων και έχει γίνει σημαντικό μέρος της τουριστικής

προσφοράς της Κύπρου. Το πρόγραμμα συμβάλλει επίσης στη διατήρηση των τοπικών γαστρονομικών παραδόσεων και στην αύξηση της προβολής των περιφερειακών σπεσιαλιτέ.

5. Εκπαιδευτικές Ανάγκες Επίδοξων & Εν ενεργεία Επιχειρηματιών & Επαγγελματιών

Αυτό το κεφάλαιο περιγράφει τις εκπαιδευτικές ανάγκες των επίδοξων και εν ενεργεία επιχειρηματιών και επαγγελματιών στον κλάδο του Slow Food, με στόχο την ανάπτυξη των δεξιοτήτων, των ικανοτήτων και των γνώσεων που είναι απαραίτητες για την επιτυχία στις επιχειρηματικές τους προσπάθειες.

Αυτές οι ανάγκες εντοπίστηκαν μέσω ανάλυσης ποιοτικών ευρημάτων από επιτόπιες διαβουλεύσεις που πραγματοποιήθηκαν σε κάθε μία από τις χώρες της κοινοπραξίας. Οι διαβουλεύσεις σχεδιάστηκαν για να αξιολογήσουν τις ανάγκες εκπαίδευσης και υποστήριξης των επιχειρηματιών και επαγγελματιών μαγειρικής που εργάζονται στη βιώσιμη γαστρονομία, σύμφωνα με τις αρχές του κινήματος Slow Food. Οι συμμετέχοντες σε αυτές τις διαβουλεύσεις εκπροσωπούσαν ένα ευρύ φάσμα προφίλ, συμπεριλαμβανομένων ιδιοκτητών επιχειρήσεων τροφίμων, εκπαιδευτικών, ειδικών στον αγροδιατροφικό τομέα και υποστηρικτών της βιωσιμότητας.

Τα αποτελέσματα αυτών των διαβουλεύσεων στοχεύουν να θέσουν τα θεμέλια για την ανάπτυξη ενός ολοκληρωμένου και σχετικού εκπαιδευτικού προγράμματος σπουδών και προγράμματος στο επόμενο μέρος του έργου (δηλαδή, ΠΕ3).

Μεθοδολογία

Ακολουθήθηκε μια ποιοτική μέθοδος μέσω διαδικτυακής έρευνας στο Google Forms, η οποία στάλθηκε κατά την περίοδο Μαρτίου και Απριλίου 2025 σε μια συγκεκριμένη ομάδα-στόχο, η οποία αποτελούνταν αποκλειστικά από επιχειρηματίες και επαγγελματίες μαγειρικής, ειδικούς στον τομέα του Slow Food ή της Αγροδιατροφής, καθώς και σε εκπαιδευτές και εκπαιδευτές σε θέματα περιβάλλοντος και βιωσιμότητας.

Συνολικά συγκεντρώθηκαν 59 απαντήσεις (Ισπανία: 14, Σουηδία, Ιταλία και Κύπρος: 10, Ελλάδα: 15), η ανάλυση των οποίων τα αποτελέσματα περιγράφονται στις παρακάτω ενότητες.

Δημογραφικά στοιχεία

Σε όλες τις χώρες, οι περισσότεροι από τους ερωτηθέντες ήταν επιχειρηματίες και επαγγελματίες μαγειρικής ή slow food με περισσότερα από 7 χρόνια εμπειρίας. Οι ειδικοί στο Slow Food, καθώς και οι εκπαιδευτικοί, εκπροσωπούνται επίσης δίκαια, αν και σε πολύ μικρότερο βαθμό.

Στην Ισπανία, τη Σουηδία και την Ιταλία, οι περισσότεροι ερωτηθέντες βρίσκονταν και λειτουργούσαν από αγροτικές περιοχές, ενώ στην Ελλάδα και την Κύπρο ίσχυε κάπως το αντίθετο, δηλαδή η συντριπτική πλειοψηφία προερχόταν από μερικές από τις μεγαλύτερες πόλεις.

Σε όλες τις χώρες, οι δραστηριότητες των ερωτηθέντων υποστήριζαν σε μεγάλο βαθμό υποεκπροσωπούμενες κοινότητες, όπως μετανάστες, άτομα με αναπηρίες, άτομα ΛΟΑΤΚΙ+ και μειονότητες. Σε ορισμένες απαντήσεις επισημάνθηκαν επίσης οι προσπάθειες για την ισότητα των φύλων και την καταπολέμηση του ρατσισμού.

Τρέχουσα Εικόνα

Το πρώτο μέρος του ερωτηματολογίου είχε ως στόχο να ρίξει φως στις τρέχουσες επιχειρηματικές και περιβαλλοντικές πρακτικές των ερωτηθέντων, αγγίζοντας θέματα όπως το ιστορικό ίδρυσής τους, οι επιχειρηματικές φιλοδοξίες, η ευαισθητοποίησή τους σε θέματα βιωσιμότητας, καθώς και η ικανότητά τους ή ο βαθμός στον οποίο μπορούν να εφαρμόσουν βιώσιμες πρακτικές που είναι εγγενείς στο κίνημα του αργού φαγητού.

Αυτά παρουσιάζονται με περισσότερες λεπτομέρειες παρακάτω:

α. Τρέχουσες Πρακτικές Βιωσιμότητας και Επιχειρηματική Κατάσταση

Στην Ισπανία, την Ελλάδα, την Κύπρο, τη Σουηδία και την Ιταλία, οι περισσότερες επιχειρήσεις ξεκίνησαν ανεξάρτητα, συχνά χωρίς σημαντική οικονομική υποστήριξη. Ενώ η Ελλάδα παρουσίασε κάποια διακύμανση με λίγες κληρονομημένες επιχειρήσεις και υποστήριξη μέσω οικογενειακής βοήθειας ή δανείων, το κυρίαρχο μοντέλο ήταν η επιχειρηματικότητα από τη βάση.

Κατά τα επόμενα δύο έως τρία χρόνια, οι κοινοί στόχοι περιλαμβάνουν την ανάπτυξη των επιχειρήσεων, την επέκταση, την επίτευξη οικονομικής βιωσιμότητας και, σε ορισμένες περιπτώσεις, την ενίσχυση των προγραμμάτων σπουδών κατάρτισης ή την πληρέστερη ενσωμάτωση βιώσιμων πρακτικών. Η Ιταλία ενσωματώνει με μοναδικό τρόπο την κοινωνική καινοτομία στους μελλοντικούς της στόχους, όπως έργα που στοχεύουν στη συμμετοχή της κοινότητας, όπως η πρωτοβουλία «αγορά με κουζίνα».

Οι στρατηγικές προώθησης είναι αξιοσημείωτα παρόμοιες σε όλες τις περιοχές, με τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης και την προφορική διαφήμιση να αποτελούν τα κύρια εργαλεία. Αυτές συχνά υποστηρίζονται από τη συμμετοχή σε εκδηλώσεις, τις τοπικές συνεργασίες και, σε μικρότερο βαθμό, από την ηλεκτρονική διαφήμιση ή τα έντυπα μέσα ενημέρωσης.

α. Ευαισθητοποίηση και Εφαρμογή Βιωσιμότητας

Υπάρχει μια ισχυρή και συνεπής δέσμευση για βιωσιμότητα και στις πέντε χώρες. Οι συμμετέχοντες εφαρμόζουν συνήθως πρακτικές όπως η προμήθεια τοπικών και εποχιακών συστατικών, η μείωση της σπατάλης τροφίμων, η συνεργασία με τοπικούς παραγωγούς και η χρήση οικολογικών συσκευασιών. Οι εκπαιδευτικές προσπάθειες σχετικά με τη βιωσιμότητα αποτελούν επίσης βασικό στοιχείο πολλών επιχειρηματικών μοντέλων. Η Κύπρος ξεχωρίζει για το ευρύτερο πεδίο εφαρμογής βιώσιμων δράσεων, οι οποίες περιλαμβάνουν την κομποστοποίηση, την επαναχρησιμοποίηση προϊόντων, τη χρήση πράσινης ενέργειας και τα μέτρα αυξημένης ενεργειακής απόδοσης. Παρά τη δέσμευση αυτή, η οικονομική ή θεσμική υποστήριξη είναι ελάχιστη. Μόνο μια χούφτα ερωτηθέντων στη Σουηδία και την Κύπρο ανέφεραν ότι έλαβαν οποιαδήποτε μορφή στοχευμένης χρηματοδότησης, ενώ οι περισσότεροι άλλοι βασίζονται αποκλειστικά σε προσωπική πρωτοβουλία και άτυπα δίκτυα για την επιδίωξη στόχων βιωσιμότητας.

β. Εμπόδια στη βιωσιμότητα

Το πιο συχνά αναφερόμενο εμπόδιο στη βιωσιμότητα σε όλες τις περιοχές είναι το υψηλό κόστος που σχετίζεται με την εφαρμογή περιβαλλοντικά υπεύθυνων πρακτικών. Η περιορισμένη πρόσβαση σε πραγματικά βιώσιμους προμηθευτές επιδεινώνει περαιτέρω αυτό το ζήτημα. Μια κοινή ανησυχία είναι η δυσκολία μεταφοράς του αυξημένου κόστους στους καταναλωτές χωρίς να διακινδυνεύεται η ανταγωνιστικότητα, ιδίως στην Κύπρο. Πολλοί ερωτηθέντες σημείωσαν επίσης την έλλειψη εκπαίδευσης και συγκεκριμένων γνώσεων, σε συνδυασμό με τον χρονοβόρο χαρακτήρα της προμήθειας βιώσιμων λύσεων. Στην Ελλάδα, την Ιταλία και τη Σουηδία, οι ασαφείς ή τιμωρητικοί κανονισμοί επισημάνθηκαν ως πρόσθετες προκλήσεις. Η ευαισθητοποίηση των καταναλωτών παραμένει σχετικά χαμηλή σε αρκετές χώρες, συμβάλλοντας στην περιορισμένη ζήτηση για βιώσιμα προϊόντα και καθιστώντας πιο δύσκολο για τις επιχειρήσεις να δικαιολογήσουν ή να διατηρήσουν αλλαγές που επικεντρώνονται στο περιβάλλον.

Κύριες προκλήσεις για την επιχειρηματικότητα και την επιχειρηματική ανάπτυξη των πρωτοβουλιών Slow Food

Αυτή η ενότητα παρουσιάζει τα βασικά ευρήματα της έρευνας σχετικά με τις κύριες προκλήσεις που αντιμετωπίζουν οι επαγγελματίες του κλάδου της αργής εστίασης και των αγροδιατροφικών προϊόντων κατά την έναρξη και την ανάπτυξη των επιχειρήσεών τους. Καταγράφοντας τις απόψεις επιχειρηματιών από διαφορετικές χώρες, τα αποτελέσματα ρίχνουν φως στα εμπόδια που εμποδίζουν τη δημιουργία και τη βιώσιμη ανάπτυξη πρωτοβουλιών αργής εστίασης. Η κατανόηση αυτών των προκλήσεων είναι απαραίτητη για την προσαρμογή των προσπάθειών ανάπτυξης ικανοτήτων που ενδυναμώνουν και εξοπλίζουν τους επιχειρηματίες ώστε να πλοηγούνται με επιτυχία στις πολυπλοκότητες του τομέα της αργής εστίασης, να δημιουργούν ακμάζουσες επιχειρήσεις, καθώς και να ενισχύουν την καινοτομία, τη βιωσιμότητα και τη συμμετοχή της κοινότητας.

Η ακόλουθη ανάλυση υπογραμμίζει τα κρίσιμα κενά δεξιοτήτων και τα λειτουργικά εμπόδια που εντόπισαν οι συμμετέχοντες, προσφέροντας πολύτιμες πληροφορίες για το εξελισσόμενο τοπίο της επιχειρηματικότητας στον τομέα του slow food.

α. Ανάλυση των Κύριων Προκλήσεων

Οι επιχειρηματίες στην Ισπανία, τη Σουηδία, την Κύπρο, την Ιταλία και την Ελλάδα αντιμετωπίζουν ένα μακρύ σύνολο προκλήσεων που εμποδίζουν την ικανότητά τους να αναπτύξουν και να διατηρήσουν αποτελεσματικά τις επιχειρήσεις τους. Ένα βασικό επαναλαμβανόμενο θέμα είναι η **έλλειψη πρόσβασης σε χρηματοδότηση**, η οποία συχνά επιδεινώνεται από πολύπλοκες, αδιαφανείς ή χρονοβόρες διαδικασίες υποβολής αιτήσεων και περιορισμένη κατανόηση των διαθέσιμων οικονομικών ευκαιριών. Αυτό είναι ιδιαίτερα εμφανές στην Ισπανία και την Κύπρο, όπου πολλοί συμμετέχοντες εξέφρασαν απογοήτευση για την πλοήγηση στα δημόσια συστήματα χρηματοδότησης. Η **καθοδήγηση και η εξειδικευμένη καθοδήγηση** αναδείχθηκαν ως ένα ακόμη κρίσιμο κενό, ιδιαίτερα στην Ισπανία και την Κύπρο, όπου οι επιχειρηματίες αναζητούν έμπειρους συμβούλους για να υποστηρίξουν τόσο την επιχειρηματική τους ανάπτυξη όσο και τη μετάβαση στη βιωσιμότητα. Σε όλους τους τομείς, υπάρχει επίσης **ανάγκη για σαφέστερη κατανόηση και πρακτική γνώση των βιώσιμων πρακτικών**, γεγονός που υποδηλώνει μια αποσύνδεση μεταξύ των ιδανικών βιωσιμότητας και της εφαρμόσιμης εφαρμογής.

Όσον αφορά τις **λειτουργικές προκλήσεις**, αναφέρθηκαν συχνά ζητήματα όπως η **απόκτηση και διατήρηση πελατών** (Σουηδία, Ελλάδα), η **διαχείριση κόστους** —ιδίως σε σχέση με τις πρώτες ύλες και την ενέργεια (Ελλάδα, Ιταλία)— και η **κανονιστική και γραφειοκρατική πολυπλοκότητα** (Ιταλία, Ελλάδα, Σουηδία). Η **θεσμική υποστήριξη παραμένει ασθενής**, με τους επιχειρηματίες στην Ιταλία και την Ελλάδα να επισημαίνουν επίσης ασαφείς ή επαχθείς κανονισμούς ως βασικούς περιορισμούς.

Όσον αφορά την **ανάπτυξη δεξιοτήτων**, υπάρχει ευρεία ζήτηση για εκπαίδευση στο **ψηφιακό μάρκετινγκ**, τη **χρηματοοικονομική διαχείριση**, την **επικοινωνία με τους πελάτες** και την **καινοτομία στα τρόφιμα**. Τόσο στην Ισπανία όσο και στην Ελλάδα, υπάρχει αξιοσημείωτο ενδιαφέρον για την εκμάθηση **πιστοποιήσεων βιωσιμότητας** και την **αφήγηση ιστοριών/branding**, ώστε να διατυπωθεί καλύτερα η αποστολή και η αξία τους στους πελάτες. Επιχειρηματίες και στις πέντε χώρες εξέφρασαν έντονο ενδιαφέρον για **καθοδήγηση**, καθώς και για **εργαστήρια με φυσική παρουσία**, **διαδίκτυακές μορφές εκπαίδευσης** και **εκδηλώσεις δικτύωσης ομοτίμων** ως προτιμώμενες μορφές υποστήριξης. Αυτό αντικατοπτρίζει μια σαφή ανάγκη όχι μόνο για μεταφορά γνώσεων αλλά και για ευκαιρίες οικοδόμησης κοινότητας και συνεργατικής μάθησης.

Αναδυόμενες ανάγκες σε δεξιότητες

Σε αυτό το τμήμα του ερωτηματολογίου ζητήθηκε συγκεκριμένα από τους ερωτηθέντες να προσδιορίσουν τις δεξιότητες και τις ικανότητες που θεωρούν απαραίτητες για τη δημιουργία επιτυχημένων νεοσύστατων επιχειρήσεων αργής εστίασης που προωθούν και εφαρμόζουν ενεργά βιώσιμες πρακτικές.

α. Ανάλυση Αναδυόμενων Αναγκών Δεξιοτήτων

Οι αναδυόμενες ανάγκες σε δεξιότητες μεταξύ των επιχειρηματιών του κλάδου αργής εστίασης σε όλη την Ισπανία, τη Σουηδία, την Ιταλία, την Ελλάδα και την Κύπρο δείχνουν μια συνεπή έμφαση στο **ψηφιακό μάρκετινγκ**, τη **χρηματοοικονομική διαχείριση**, τη **διατήρηση και την επικοινωνία πελατών**, την **καινοτομία στα τρόφιμα** και την **πιστοποίηση βιωσιμότητας**. Το ψηφιακό μάρκετινγκ ξεχωρίζει ως η δεξιότητα που αναφέρεται περισσότερο, υπογραμμίζοντας την κρίσιμη σημασία για τους επιχειρηματίες του κλάδου αργής εστίασης να προωθήσουν αποτελεσματικά τα προϊόντα τους στο διαδίκτυο, να προσεγγίσουν ένα ευρύτερο και πιο ποικιλόμορφο κοινό και να ανταγωνιστούν σε μια ολοένα και πιο ψηφιακή αγορά. Αυτή η ανάγκη πιθανότατα πηγάζει από τη μετατόπιση της καταναλωτικής συμπεριφοράς προς την διαδικτυακή ανακάλυψη και αγορά, η οποία απαιτεί από τους επιχειρηματίες να κατακτήσουν εργαλεία όπως τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, το SEO και τη δημιουργία περιεχομένου.

Η οικονομική διαχείριση είναι μια άλλη θεμελιώδης δεξιότητα σε όλες τις χώρες, η οποία δίνει έμφαση στην ανάγκη των επιχειρηματιών να διαχειρίζονται τις ταμειακές ροές, τον προϋπολογισμό και τη μακροπρόθεσμη βιωσιμότητα των επιχειρήσεών τους. Αυτή η δεξιότητα διασφαλίζει ότι οι επιχειρήσεις slow food μπορούν να παραμείνουν βιώσιμες, να σχεδιάζουν την ανάπτυξή τους και να αντέχουν τις διακυμάνσεις της αγοράς. Η έμφαση στη διατήρηση και την επικοινωνία των πελατών, συμπεριλαμβανομένης της αφήγησης ιστοριών και της δημιουργίας επωνυμίας, αντικατοπτρίζει τη μοναδική φύση των προϊόντων slow food, τα οποία βασίζονται σε μεγάλο βαθμό στην οικοδόμηση συναισθηματικών δεσμών και αφοσίωσης με πελάτες που εκτιμούν την αυθεντικότητα, την προέλευση και την ποιότητα. Η αφήγηση ιστοριών χρησιμεύει ως ένα ισχυρό εργαλείο για τη διαφοροποίηση των προσφορών τους και την ενίσχυση των αποστολών τους που βασίζονται στις αξίες.

Η καινοτομία και η ανάπτυξη προϊόντων στα τρόφιμα αναδεικνύονται επίσης ως σημαντικές, καθώς οι επιχειρηματίες αναζητούν δημιουργικούς τρόπους για να ξεχωρίσουν σε μια ανταγωνιστική αγορά, αναπτύσσοντας νέα προϊόντα ή βελτιώνοντας τα παραδοσιακά, ώστε να ανταποκρίνονται στις εξελισσόμενες γεύσεις ή στις διατροφικές τάσεις. Τέλος, η πιστοποίηση βιωσιμότητας τονίζεται λόγω της αυξανόμενης καταναλωτικής ζήτησης για ηθικά παραγόμενα, φιλικά προς το περιβάλλον και κοινωνικά υπεύθυνα προϊόντα διατροφής. Η απόκτηση τέτοιων πιστοποιήσεων όχι μόνο χτίζει εμπιστοσύνη με τους καταναλωτές, αλλά ευθυγραμμίζεται και με τις βασικές αξίες του κινήματος του slow food. Μαζί, αυτές οι δεξιότητες αποτελούν ένα ολοκληρωμένο σύνολο εργαλείων που επιτρέπει στους επιχειρηματίες του slow food να προσαρμόζονται, να ευδοκιμούν και να διατηρούν την αποστολή τους σε ένα ταχέως μεταβαλλόμενο τοπίο τροφίμων.

6. Συστάσεις για την Ανάπτυξη Προγραμμάτων Σπουδών Κατάρτισης

Οι έρευνες αποκαλύπτουν μια σαφή ανάγκη για στοχευμένη, πρακτική και εξειδικευμένη στο συγκεκριμένο πλαίσιο εκπαίδευση μεταξύ των επιχειρηματιών μαγειρικής και των υποστηρικτών του slow food και στις πέντε συμμετέχουσες χώρες. Ενώ πολλοί ήδη ασχολούνται με πρακτικές βιωσιμότητας, αντιμετωπίζουν επίμονες προκλήσεις που σχετίζονται με τη χρηματοπιστωτική σταθερότητα, την ανταγωνιστικότητα της αγοράς και την πρόσβαση σε εκπαίδευση και πόρους.

Οι ερωτηθέντες εξέφρασαν έντονο ενδιαφέρον για εργαστήρια με φυσική παρουσία, καθοδήγηση και χρηματοδοτική υποστήριξη, παράλληλα με την εκπαίδευση σε τομείς όπως το ψηφιακό μάρκετινγκ, η βιώσιμη προμήθεια, η οικονομική διαχείριση και η αλληλεπίδραση με τους πελάτες. Αυτές οι προτιμήσεις

υπογραμμίζουν την επιθυμία όχι μόνο για θεωρητική γνώση, αλλά και για πρακτική, βιωματική μάθηση ενσωματωμένη στην τοπική πραγματικότητα.

Για την κάλυψη αυτών των αναγκών, το συνιστώμενο πρόγραμμα σπουδών θα πρέπει να συνδυάζει την ενιαία μάθηση με βιωματικά στοιχεία, την καθοδήγηση και την οικοδόμηση κοινότητας, υποστηρίζοντας αυτούς τους επαγγελματίες να αναπτύξουν ανθεκτικές, βιώσιμες και πολιτισμικά ριζωμένες επιχειρήσεις τροφίμων.

Στόχοι του Προγράμματος Σπουδών Εκπαίδευσης

Ενίσχυση των επιχειρηματιών μαγειρικής με επιχειρηματικές δεξιότητες, δεξιότητες βιωσιμότητας και καινοτομίας που απαιτούνται για να επιτύχουν..

Πρωώθηση των αξιών του αργού φαγητού: τοπικές προμήθειες, διατήρηση του πολιτισμού και βιώσιμες πρακτικές.

Δημιουργία ενός οικοσυστήματος μάθησης με μέντορες, υποστήριξης από ομοτίμους και εφαρμογή στον πραγματικό κόσμο.

Προτεινόμενες βασικές ενότητες προγράμματος σπουδών

1. Εισαγωγή στα Βιώσιμα Τρόφιμα

Αυτό το θέμα θα δώσει στους συμμετέχοντες μια γενική εισαγωγή στο ευρύτερο θέμα των Αργών και Βιώσιμων Τροφίμων, καθώς και μια περιγραφή της φιλοσοφίας, των αρχών και των αξιών τους.

2. Βιώσιμη προμήθεια και παραγωγή

Αυτή η ενότητα θα διερευνήσει και θα παρουσιάσει διάφορα στοιχεία μιας βιώσιμης διαδικασίας προμήθειας και παραγωγής, συμπεριλαμβανομένων, ενδεικτικά: τοπικών και εποχιακών προμηθειών, βιώσιμων δικτύων προμηθευτών, βιώσιμων πρακτικών και συστημάτων τροφίμων, βιώσιμων παραγωγών καθώς και πιστοποίησης και επισήμανσης βιωσιμότητας.

3. Καινοτομία και Ανάπτυξη Προϊόντων Τροφίμων (συμπεριλαμβανομένων μελετών περιπτώσεων καινοτόμων επιχειρήσεων)

Αυτή η ενότητα θα εμπλέξει τους συμμετέχοντες στην εξερεύνηση καινοτόμων επιχειρηματικών εννοιών σχετικών με τον τομέα, ενσωματώνοντας πρακτικές δραστηριότητες που χρησιμοποιούν διάφορα εργαλεία σχεδιαστικής σκέψης και εμπνευσμένες μελέτες περιπτώσεων για την ανάπτυξη πρακτικών και βιώσιμων επιχειρηματικών ιδεών για νέα προϊόντα και υπηρεσίες που μπορούν να προσφέρουν.

4. Δεξιότητες Επιχειρηματικότητας και Οικονομικού Αλφαριθμητισμού

Αυτή η ενότητα θα παρέχει στους συμμετέχοντες μια ολοκληρωμένη επισκόπηση των βασικών επιχειρηματικών δεξιοτήτων που απαιτούνται για την επιτυχή έναρξη νέων επιχειρήσεων ή την ανάπτυξη υφιστάμενων επιχειρήσεων. Καλύπτοντας ένα ευρύ φάσμα θεμάτων, θα ασχοληθεί με τη διαχείριση

ανθρώπινου δυναμικού, την επιχειρηματική μοντελοποίηση, την ανάλυση αγοράς -συμπεριλαμβανομένης της κατανόησης του κοινού-στόχου και των τάσεων του κλάδου- και στρατηγικών εργαλείων όπως η ανάλυση SWOT. Επιπλέον, η ενότητα θα εμβαθύνει στις βασικές αρχές του οικονομικού σχεδιασμού, συμπεριλαμβανομένων των ακριβών στρατηγικών κοστολόγησης και τιμολόγησης για προϊόντα και υπηρεσίες, των τεχνικών μείωσης του κόστους και των αποτελεσματικών πρακτικών οικονομικής βιωσιμότητας.

Βασικός στόχος αυτής της ενότητας είναι η αντιμετώπιση των συγκεκριμένων χρηματοδοτικών αναγκών των συμμετεχόντων, εξερευνώντας ποικίλες επιλογές χρηματοδότησης και ευκαιρίες χρηματοδότησης που είναι διαθέσιμες στους τομείς τους. Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν πρακτικές γνώσεις σχετικά με τον τρόπο εντοπισμού κατάλληλων πηγών χρηματοδότησης, πλοήγησης στις διαδικασίες υποβολής αιτήσεων και σύνταξης συναρπαστικών προτάσεων χρηματοδότησης που αυξάνουν τις πιθανότητές τους να εξασφαλίσουν οικονομική υποστήριξη. Μέχρι το τέλος της ενότητας, οι συμμετέχοντες θα είναι καλύτερα εξοπλισμένοι όχι μόνο με τις δεξιότητες για την ανάπτυξη ορθών επιχειρηματικών στρατηγικών, αλλά και με την αυτοπεποίθηση και τα εργαλεία για την πρόσβαση στους πόρους που είναι απαραίτητοι για την υλοποίηση των επιχειρηματικών τους οραμάτων.

5. Επικοινωνία και Μάρκετινγκ

Αυτή η ενότητα θα καλύψει διαφορετικές ανάγκες που εντοπίστηκαν στις έρευνες που αφορούν την επιτυχημένη προβολή, το μάρκετινγκ, την επικοινωνία, την παρουσίαση και την ιστορία νεοσύστατων επιχειρήσεων και επιχειρήσεων slow food. Τα θέματα περιλαμβάνουν τα βασικά στοιχεία του ψηφιακού μάρκετινγκ, την διαδικτυακή παρουσία, το βιωματικό μάρκετινγκ, την ανάπτυξη επωνυμίας και ταυτότητας, την αφήγηση ιστοριών.

6. Δέσμευση πελατών

Κατά τη διάρκεια αυτής της ενότητας, οι συμμετέχοντες θα εξερευνήσουν το θέμα του πώς να αλληλεπιδράσουν καλύτερα με τους πελάτες τους και τα ενδιαφερόμενα μέρη γενικότερα. Για τον σκοπό αυτό, θα διερευνήσουν τις έννοιες της εις βάθος κατανόησης της προσωπικότητας των πελατών τους, προσφέροντας υψηλής ποιότητας εμπειρία και εξυπηρέτηση πελατών, εμπλέκοντάς τους ενεργά και δημιουργικά στην επιχείρηση και την ιστορία τους.

Κατά τη διάρκεια αυτής της ενότητας, διάφορες αρχές και πρακτικές συμπερίληψης θα παρουσιαστούν και θα διερευνηθούν μαζί με τους συμμετέχοντες.

7. Πλοήγηση σε νόμους και κανονισμούς

Οι νόμοι και οι κανονισμοί που σχετίζονται με το κίνημα Slow Food διαφέρουν μεταξύ των χωρών. Σε αυτόν τον οδηγό, έχουμε περιγράψει τους σχετικούς νόμους και κανονισμούς για καθεμία από τις πέντε εμπλεκόμενες χώρες, καθώς και τις ισχύουσες πολιτικές της ΕΕ.

Οι συμμετέχοντες σε αυτήν την ενότητα θα λάβουν μια σύντομη επισκόπηση των κύριων νόμων και κανονισμών που πρέπει να γνωρίζουν, καθοδήγηση σχετικά με το πού μπορούν να βρουν αυτά τα νομικά κείμενα, πώς να παρακολουθούν τις βασικές ενημερώσεις ή αλλαγές και συμβουλές σχετικά με τη συμμετοχή των νομικών συμβούλων και συμβούλων τους σε όλη τη διαδικασία.

Προτεινόμενη Δομή Προγράμματος & Τρόπος Παροχής

Σχήμα και διάταξη Σκοπός βιβλίου

Προτεινόμενη προσέγγιση

Διαδίκτυακά Μαθήματα Ενότητες	με	Ευελιξία και βασική μάθηση	Μαθήματα με αυτορυθμιζόμενο ρυθμό με βίντεο, αναγνώσεις, κουίζ
Εργαστήρια φυσική παρουσία	με	Πρακτικές δεξιότητες και τοπική σύνδεση	Διεξάγεται σε αγροτικούς κόμβους ή τοπικά εργαστήρια τροφίμων· περιλαμβάνει επιδείξεις μαγειρικής, εργαστήρια τροφίμων
Βιωματική Μάθηση		Επίλυση προβλημάτων στον πραγματικό κόσμο	Οι μαθητές εργάζονται πάνω στις δικές τους επιχειρηματικές υποθέσεις ή σε κοινοτικά έργα τροφίμων
Κύκλοι Μεντορίας		Μάθηση από ομοτίμους και υποστήριξη από ειδικούς	Συνδυάζοντας επιχειρηματίες σε αρχικό στάδιο με έμπειρους σεφ ή εκπαιδευτές
Επισκέψεις και κατοικίες	πεδίου	Έμπνευση και δημιουργία δικτύου	Επισκέψεις σε τοπικούς παραγωγούς, αναγεννητικές φάρμες, κέντρα αργής εστίασης
Έργο Σταδίου ή Τελικού Ημέρα Παρουσίασης		Παρουσίαση και δοκιμές σε πραγματικό κόσμο	Οι μαθητές αναπτύσσουν μια βιώσιμη διατροφική ιδέα ή ένα πρωτότυπο επιχειρηματικό σχέδιο

Σύνοψη

Καθώς κλείνουμε αυτό το ολοκληρωμένο ταξίδι μέσα από το τοπίο της επιχειρηματικότητας του slow food, γίνεται σαφές ότι το κίνημα του slow food είναι κάτι πολύ περισσότερο από μια τάση - είναι μια ζωντανή, βασισμένη σε αξίες προσέγγιση στην παραγωγή τροφίμων, στις επιχειρήσεις και στον πολιτισμό. Βασισμένη στις αρχές της βιωσιμότητας, της κοινότητας και του σεβασμού στην παράδοση, η επιχειρηματικότητα του slow food προσφέρει μια πολλά υποσχόμενη πορεία για όσους είναι παθιασμένοι με τη δημιουργία ουσιαστικών, ηθικών και αποτελεσματικών επιχειρηματικών δραστηριοτήτων στον τομέα των τροφίμων.

Αυτός ο Οδηγός έχει αναδείξει τις κρίσιμες πολιτικές που διαμορφώνουν τον κλάδο τόσο σε ευρωπαϊκό όσο και σε εθνικό επίπεδο, επισημαίνοντας πώς η νομοθεσία μπορεί τόσο να προκαλέσει όσο και να ενδυναμώσει τους επιχειρηματίες. Μέσω λεπτομερών μελετών περιπτώσεων, έχουμε γίνει μάρτυρες εμπνευσμένων παραδειγμάτων καινοτομίας και ανθεκτικότητας που χρησιμεύουν ως φάροι για επίδοξους επαγγελματίες του slow food.

Ωστόσο, το ταξίδι δεν είναι χωρίς εμπόδια. Οι επιχειρηματίες σήμερα αντιμετωπίζουν ένα πολύπλοκο πλέγμα προκλήσεων, από τις κανονιστικές περιπλοκές έως τις πιέσεις της αγοράς και τις εξελισσόμενες απαιτήσεις των καταναλωτών. Η αντιμετώπιση αυτών των εμποδίων απαιτεί όχι μόνο πάθος αλλά και ένα ισχυρό σύνολο δεξιοτήτων - στρατηγική σκέψη, προσαρμοστικότητα και βαθιά κατανόηση της ηθικής του slow food.

Το πιο σημαντικό είναι ότι αυτός ο Οδηγός χρησιμεύει ως βάση για την ανάπτυξη προσαρμοσμένων εκπαιδευτικών προγραμμάτων σπουδών, σχεδιασμένων να εξοπλίσουν τους επιχειρηματίες του slow food με τις γνώσεις και τα εργαλεία που χρειάζονται για να ευδοκιμήσουν. Ενισχύοντας ένα περιβάλλον συνεχούς μάθησης και συνεργασίας, μπορούμε να καλλιεργήσουμε μια νέα γενιά επαγγελματιών που είναι έτοιμοι να ηγηθούν αυτού του κινήματος.

Υιοθετώντας τη φιλοσοφία του slow food μέσω της ενημερωμένης επιχειρηματικότητας, συμβάλλουμε όχι μόνο στην αναζωογόνηση των τοπικών γαστρονομικών πολιτισμών αλλά και σε ένα πιο βιώσιμο και δίκαιο σύστημα τροφίμων παγκοσμίως. Το μέλλον της επιχειρηματικότητας του slow food εξαρτάται από την εκπαίδευση, την καινοτομία και την ακλόνητη δέσμευση — ιδιότητες που αυτός ο Οδηγός στοχεύει να εμπνεύσει και να υποστηρίξει σε κάθε βήμα.

Ας αποτελέσει αυτό μια έκκληση για δράση για εκπαιδευτικούς, υπεύθυνους χάραξης πολιτικής και επιχειρηματίες: μαζί, μπορούμε να καλλιεργήσουμε ένα πλουσιότερο, πιο βιώσιμο διατροφικό μέλλον, με ένα στοχαστικό εγχείρημα τη φορά.

Παραρτήματα (Εκθέσεις Εθνικών Ερευνών - Εκτίμηση Αναγκών Δεξιοτήτων WP2)

1. Εθνική Ανάλυση Έρευνας - Ισπανία

Πακέτο Εργασίας 2.2 - Αξιολόγηση Αναγκών σε Δεξιότητες

Σύνοψη :

Αυτή η έκθεση παρουσιάζει την ανάλυση δεκατεσσάρων απαντήσεων στην έρευνα που συλλέχθηκαν στην Ισπανία στο πλαίσιο της δραστηριότητας WP2.2 του έργου SFEntre.

Η έρευνα είχε ως στόχο να αξιολογήσει τις ανάγκες εκπαίδευσης και υποστήριξης των επιχειρηματιών και επαγγελματιών μαγειρικής στον τομέα της βιώσιμης γαστρονομίας, σε ευθυγράμμιση με το κίνημα Slow Food. Οι ερωτηθέντες περιλαμβάνουν μια ποικιλία προφίλ, όπως ιδιοκτήτες επιχειρήσεων τροφίμων, εκπαιδευτικούς, ειδικούς στον τομέα των αγροδιατροφικών προϊόντων και υποστηρικτές της βιωσιμότητας.

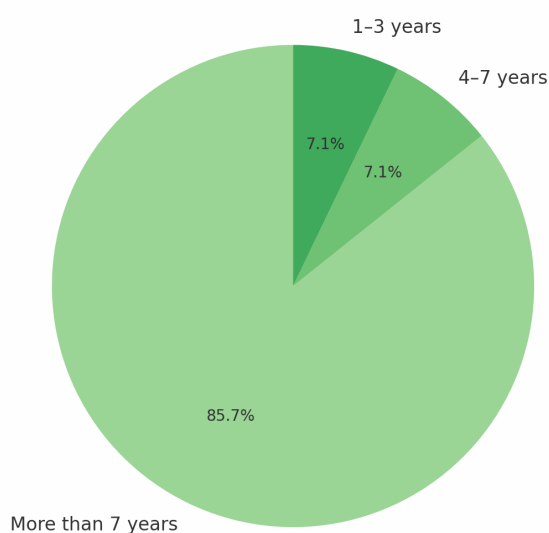
Μεθοδολογία

- **Ομάδα-στόχος:** Επιχειρηματίες μαγειρικής, ειδικοί σε Slow Food/αγροδιατροφικά προϊόντα, επαγγελματίες ΕΕΚ
- **Αριθμός έγκυρων απαντήσεων:** 14 (από την Ισπανία, συλλέχθηκαν μέσω των Φορμών Google)
- **Μέθοδος συλλογής:** Έρευνα Google Forms
- **Περίοδος:** Μάρτιος - Απρίλιος 2025

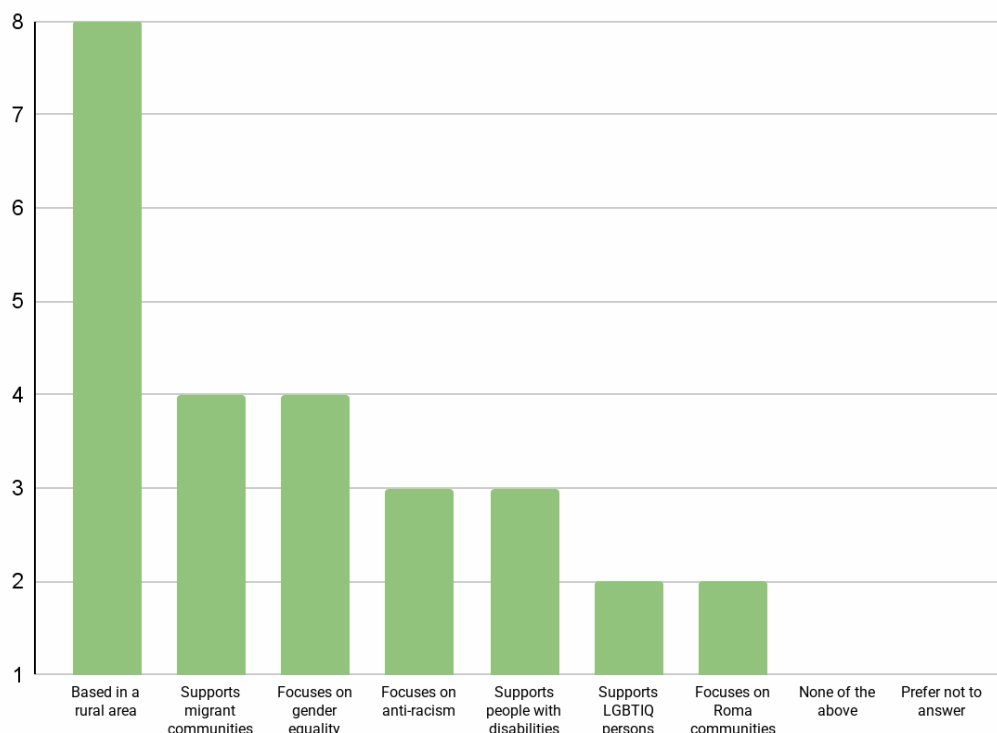
Προφίλ Συμμετεχόντων

- **Τομείς εξειδίκευσης:** Η πλειοψηφία χαρακτηρίστηκε ως γαστρονομικοί επιχειρηματίες, ακολουθούμενοι από εκπαιδευτικούς, Slow Food και ειδικούς στον τομέα των αγροδιατροφικών προϊόντων.
- **Κοινωνική/Επιχειρησιακή Εστίαση:** Πολλοί εργάζονται σε αγροτικές περιοχές ή με υποεκπροσωπούμενες ομάδες όπως μετανάστες, γυναίκες ή μειονότητες.

Years of Experience of Respondents



Demographic and Support Purposes



Βασικά ευρήματα

1. Τρέχουσες πρακτικές και επιχειρηματική κατάσταση

Οι περισσότεροι ερωτηθέντες ξεκίνησαν τη δραστηριότητά τους από το μηδέν, συχνά χωρίς εξωτερική οικονομική υποστήριξη.

Οι κύριοι στόχοι τους για τα επόμενα 2-3 χρόνια περιλαμβάνουν την ανάπτυξη επωνυμίας, την επέκταση των επιχειρήσεων, την ενίσχυση του προγράμματος σπουδών και την επίτευξη οικονομικής βιωσιμότητας.

Οι στρατηγικές προώθησης περιλαμβάνουν την προφορική διαφήμιση, τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, τα τοπικά δίκτυα και τη συμμετοχή σε εκδηλώσεις.

2. Ευαισθητοποίηση και Εφαρμογή για τη Βιωσιμότητα

Όλοι οι συμμετέχοντες εφαρμόζουν βιώσιμες πρακτικές: τοπικά/εποχιακά συστατικά, μείωση της σπατάλης τροφίμων, συνεργασία με τους παραγωγούς, βιώσιμες συσκευασίες και εκπαίδευση σχετικά με τη βιωσιμότητα.

Ωστόσο, μόνο λίγοι έλαβαν οικονομική ή θεσμική υποστήριξη.

Τα πιο συχνά αναφερόμενα εμπόδια στην υιοθέτηση της βιωσιμότητας περιλαμβάνουν:

- Υψηλό κόστος υλοποίησης
- Περιορισμένη διαθεσιμότητα προμηθευτών
- Άγνοια των καταναλωτών
- Ρυθμιστική πολυπλοκότητα

3. Κύριες Προκλήσεις & Ανάγκες Εκπαίδευσης

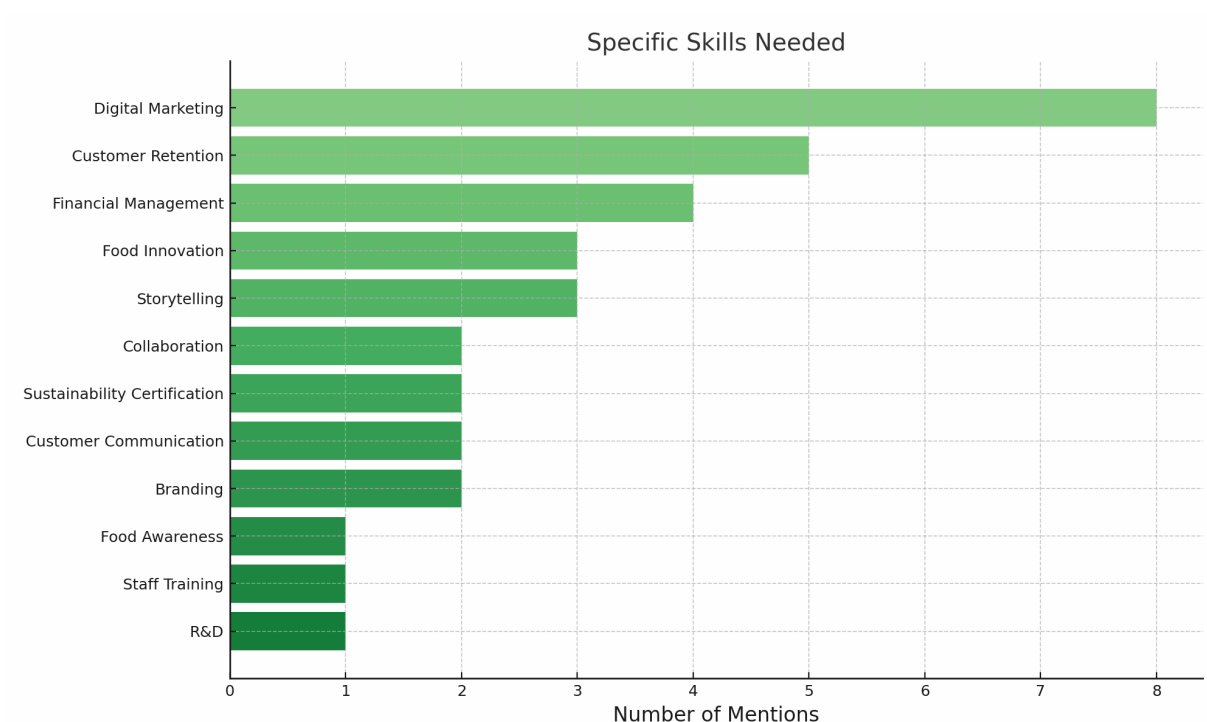
Οι πιο συνηθισμένες προκλήσεις ήταν:

- Πρόσβαση σε χρηματοδότηση και κανονιστικό βάρος
- Απόκτηση και διατήρηση πελατών
- Προσέλκυση φοιτητών και ανάπτυξη περιεχομένου
- Ενίσχυση της ευαισθητοποίησης των τοπικών κοινοτήτων

Απαιτούμενες Δεξιότητες:

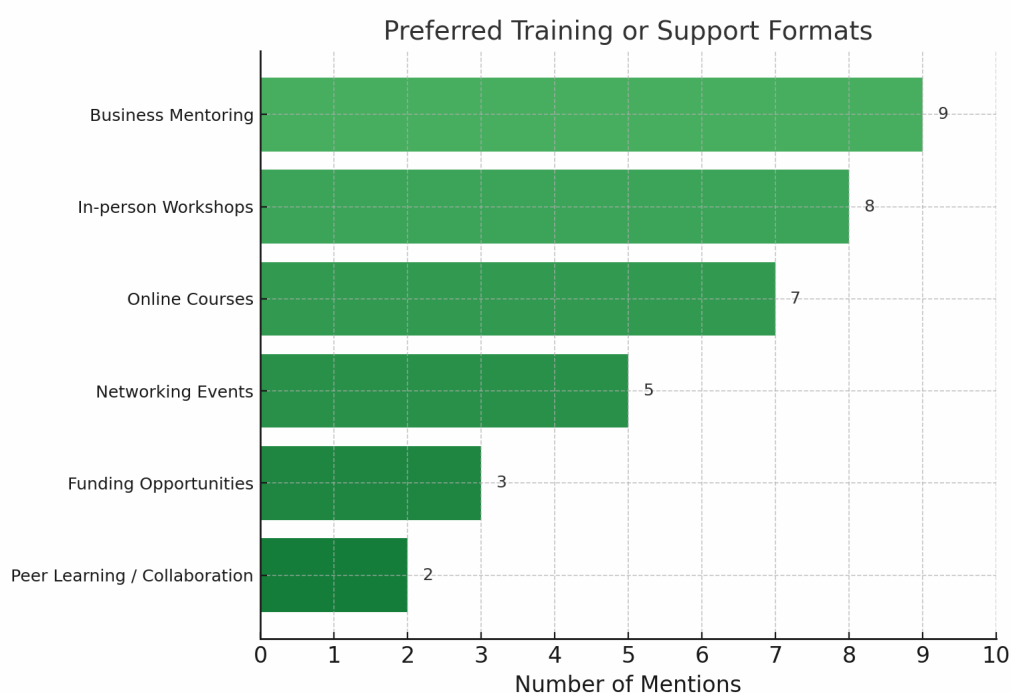
Οι συμμετέχοντες εξέφρασαν την ανάγκη ενίσχυσης των ικανοτήτων τους σε:

- **Ψηφιακό Μάρκετινγκ** – η δεξιότητα που αναφέρθηκε περισσότερο από όλους τους ερωτηθέντες.
- **Διατήρηση πελατών και επικοινωνία** – συμπεριλαμβανομένης της αφήγησης ιστοριών και της οικοδόμησης πιστότητας.
- **Οικονομική Διαχείριση** – απαραίτητη για τον μακροπρόθεσμο σχεδιασμό και τη βιωσιμότητα.
- **Καινοτομία Τροφίμων και Ανάπτυξη Προϊόντων** – δημιουργικές προσεγγίσεις για διαφοροποίηση.
- **Πιστοποίηση και Ευαισθητοποίηση Βιωσιμότητας** – για σύνδεση με πελάτες που βασίζονται σε αξίες



Προτιμώμενες μορφές υποστήριξης:

- Οι πιο πολύτιμες μορφές ήταν:
 - **Επιχειρηματική καθοδήγηση** – για εξατομικευμένες συμβουλές
 - **Πρακτικά Εργαστήρια με φυσική παρουσία** – για πρακτική μάθηση
 - **Διαδικτυακά μαθήματα** – για προσβασιμότητα και ευελιξία
 - **Εκδηλώσεις δικτύωσης** – για την ενίσχυση της συνεργασίας



*Σημειώσεις: Ορισμένοι συμμετέχοντες επέλεξαν περισσότερες από μία μορφές, γι' αυτό και ο συνολικός αριθμός αναφορών υπερβαίνει τις 14.

Η «Μάθηση / Συνεργασία μεταξύ Ομοτίμων» δεν ήταν μια προκαθορισμένη επιλογή στην έρευνα, αλλά ομαδοποιήθηκε από απαντήσεις ανοιχτού τύπου που εξέφραζαν την επιθυμία για κοινά μαθησιακά περιβάλλοντα.

Συμπεράσματα & Συστάσεις

Η έρευνα επιβεβαιώνει μια **ισχυρή ευθυγράμμιση** μεταξύ των πρακτικών των ερωτηθέντων και των αξιών του **κινήματος Slow Food**, ακόμη και αν πολλοί συμμετέχοντες δεν ταυτίζονται ρητά με την ετικέτα. Οι περισσότεροι από αυτούς ενσωματώνουν ήδη βιώσιμες πρακτικές στα επιχειρηματικά ή εκπαιδευτικά τους μοντέλα: χρησιμοποιώντας τοπικά και εποχιακά συστατικά, μειώνοντας τα απόβλητα και συνεργαζόμενοι στενά με τοπικούς προμηθευτές. Αυτό είναι ένα ισχυρό σημείο εκκίνησης.

Ωστόσο, η ανάλυση αποκαλύπτει επίσης ένα **σαφές κενό στην επαγγελματοποίηση** και την επιχειρηματική στρατηγική. Οι περισσότεροι συμμετέχοντες εργάζονται **μεμονωμένα**, σε μικρά αγροτικά περιβάλλοντα ή χωρίς πρόσβαση σε επίσημη εκπαίδευση και πόρους. Αυτό ευθυγραμμίζεται με τον στόχο του έργου να **ενδυναμώσει τους επιχειρηματίες μαγειρικής** μέσω της ανάπτυξης ικανοτήτων, των ψηφιακών εργαλείων και της δημιουργίας δικτύου.

Βασικές πληροφορίες:

- Υπάρχει **μεγάλη ζήτηση για αναβάθμιση δεξιοτήτων**, ειδικά στο **ψηφιακό μάρκετινγκ**, τον **οικονομικό σχεδιασμό**, την **αλληλεπίδραση με τους πελάτες** και την **αφήγηση ιστοριών** — απαραίτητες για την προβολή και την ανταγωνιστικότητα.
- Οι συμμετέχοντες αντιμετωπίζουν **κανονιστικά και διαρθρωτικά εμπόδια**: έλλειψη χρηματοδότησης, ασαφείς κανόνες σχετικά με τη βιωσιμότητα και αδύναμη πρόσβαση σε προμηθευτές και δίκτυα υποστήριξης.
- Οι ερωτηθέντες είναι πρόθυμοι να συμμετάσχουν σε **πρακτικές και ευέλικτες μορφές μάθησης**, δίνοντας προτεραιότητα στην επιχειρηματική καθοδήγηση, την τοπική υποστήριξη από ομοτίμους και τα διαδικτυακά μαθήματα.

Αυτά τα ευρήματα ενισχύουν τη στρατηγική κατεύθυνση του SFEntre:

Συστάσεις για το WP3 (Ανάπτυξη Εκπαίδευσης):

1. **Ενότητες και εξατομικευμένη εκπαίδευση** : Οι συμμετέχοντες ποικίλλουν σε εμπειρία και ανάγκες. Δημιουργήστε ευέλικτες διαδρομές που τους επιτρέπουν να επικεντρωθούν σε ό,τι έχει μεγαλύτερη σημασία για αυτούς (μάρκετινγκ, χρηματοδότηση, βιωσιμότητα κ.λπ.).
2. **Σχήματα καθοδήγησης** : Ενσωματώστε ένα οικοσύστημα καθοδήγησης Slow Food, όπου έμπειροι επιχειρηματίες μπορούν να καθοδηγήσουν τους νεοφερμένους.
3. **Εστίαση στην τοπική ταυτότητα και την αφήγηση ιστοριών** : Προωθήστε εργαλεία που βοηθούν κάθε επιχείρηση να διατυπώσει τη μοναδική της ιστορία και τις αξίες της, ώστε να διαφοροποιηθεί στην αγορά.
4. **Ψηφιακή αναβάθμιση δεξιοτήτων ως προτεραιότητα** : Διασφάλιση ότι όλοι οι συμμετέχοντες μπορούν να προωθήσουν και να διαχειριστούν τη δραστηριότητά τους στο διαδίκτυο, να χρησιμοποιούν αποτελεσματικά τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης και να αλληλεπιδρούν με ψηφιακές πλατφόρμες για χρηματοδότηση, μάθηση ή δικτύωση.
5. **Ενίσχυση της μάθησης με βάση την κοινότητα** : Δημιουργία χώρων μάθησης όπου οι αγροτικοί επιχειρηματίες μπορούν να ανταλλάσσουν προκλήσεις και λύσεις, οικοδομώντας μια συλλογική αίσθηση αποστολής και ορατότητας.
6. **Προσβασιμότητα και ένταξη** : Δώστε προσοχή στις ανάγκες των υποεκπροσωπούμενων ομάδων (μετανάστες, γυναίκες, μειονότητες), διασφαλίζοντας ότι το εκπαιδευτικό υλικό και τα εργαλεία είναι συμπεριληπτικά, πρακτικά και ενδυναμωτικά.

2. Εθνική Ανάλυση Έρευνας - Σουηδία

Πακέτο Εργασίας 2.2 - Αξιολόγηση Αναγκών σε Δεξιότητες

Σύνοψη

Αυτή η έκθεση παρουσιάζει την ανάλυση των απαντήσεων στην έρευνα που συλλέχθηκαν στη Σουηδία στο πλαίσιο της δραστηριότητας WP2.2 του έργου SFEntre. Στόχος ήταν η αξιολόγηση των αναγκών κατάρτισης και υποστήριξης των επιχειρηματιών μαγειρικής και των επαγγελματιών βιωσιμότητας που εργάζονται σύμφωνα με τη φιλοσοφία του Slow Food. Στους συμμετέχοντες περιλαμβάνονταν ιδιοκτήτες επιχειρήσεων, εκπαιδευτικοί, ειδικοί στον αγροδιατροφικό τομέα και υποστηρικτές.

Μεθοδολογία

- **Ομάδα-στόχος:** Επιχειρηματίες μαγειρικής, ειδικοί σε θέματα Slow Food/αγροδιατροφής, εκπαιδευτικοί και εκπαιδευτές βιωσιμότητας
- Αριθμός έγκυρων απαντήσεων:** 10 (από τη Σουηδία, συλλέχθηκαν μέσω των Φορμών Google)
- Μέθοδος συλλογής:** Ηλεκτρονική έρευνα Google Forms
- Περίοδος:** Μάρτιος–Απρίλιος 2025

Προφίλ Συμμετεχόντων

- Τομείς Εξειδίκευσης:** Οι περισσότεροι προσδιορίζονται ως επαγγελματίες της εκπαίδευσης ή επιχειρηματίες μαγειρικής, ακολουθούμενοι από ειδικούς στον τομέα των αγροδιατροφικών προϊόντων και του Slow Food.
- Εστίαση στην Τοποθεσία & Ένταξη:** Η πλειοψηφία δραστηριοποιείται σε αγροτικές περιοχές. Πολλές δραστηριότητες υποστηρίζουν τις κοινότητες μεταναστών, προωθούν την ισότητα των φύλων και υποστηρίζουν υποεκπροσωπούμενες κοινότητες, όπως τα άτομα με αναπηρίες, τα άτομα ΛΟΑΤΚΙ και τις μειονότητες.

Βασικά ευρήματα

1. Τρέχουσες πρακτικές και επιχειρηματική κατάσταση

- Οι περισσότεροι συμμετέχοντες ξεκίνησαν τις πρωτοβουλίες τους από το μηδέν, με περιορισμένη ή καθόλου οικονομική υποστήριξη.
- Οι στόχοι περιλαμβάνουν: Επέκταση, Οικονομική βιωσιμότητα, Ανάπτυξη επωνυμίας και Βελτίωση του προγράμματος σπουδών κατάρτισης.
- Στρατηγικές προώθησης: Μέσα κοινωνικής δικτύωσης, Δικτύωση, Προφορική διαφήμιση, Τοπικές εκδηλώσεις και συνεργασίες.

2. Ευαισθητοποίηση και Εφαρμογή για τη Βιωσιμότητα

-Όλοι οι ερωτηθέντες εφαρμόζουν αρχές βιωσιμότητας, όπως η χρήση τοπικών/εποχιακών συστατικών, η μείωση των αποβλήτων, η οικολογική συσκευασία, η συνεργασία των παραγωγών και η εκπαίδευση για τη βιωσιμότητα.

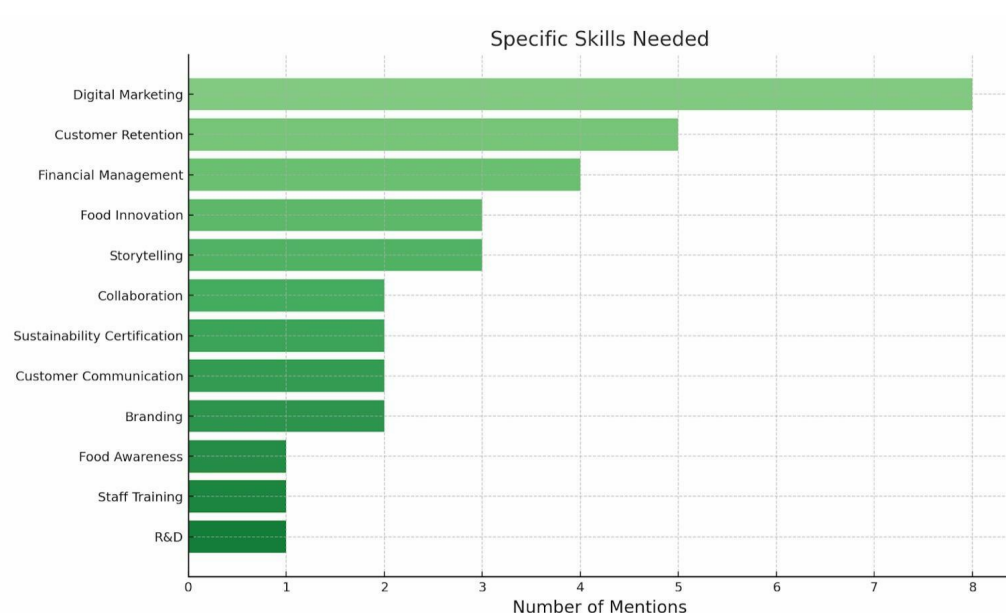
-Λίγοι έχουν λάβει θεσμική/οικονομική υποστήριξη.

-Τα εμπόδια περιλαμβάνουν: Υψηλό κόστος, Έλλειψη εκπαίδευσης, Περιορισμένη πρόσβαση προμηθευτών, Άγνοια του κοινού και Ασάφεια πολιτικής.

3. Κύριες Προκλήσεις & Ανάγκες Εκπαίδευσης

-Οι προκλήσεις περιλαμβάνουν: Πρόσβαση σε χρηματοδότηση, Προσέλκυση/διατήρηση πελατών, Συμμόρφωση με τους κανονισμούς, Προσέλκυση φοιτητών.

-Απαιτούμενες δεξιότητες: Ψηφιακό Μάρκετινγκ, Διατήρηση & Επικοινωνία Πελατών, Οικονομική Διαχείριση, Καινοτομία Τροφίμων, Πιστοποίηση Βιωσιμότητας, Αφήγηση & Δημιουργία Εμπορικού Σήματος.

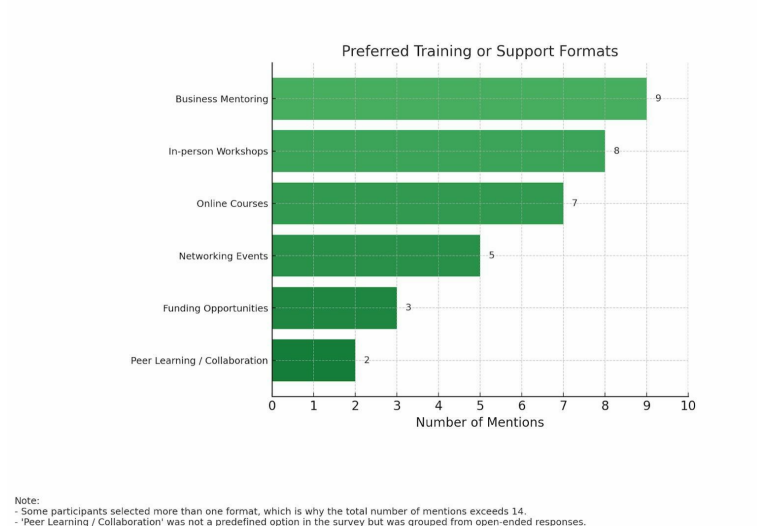


Σχήμα 1: Απαιτούμενες συγκεκριμένες δεξιότητες

Προτιμώμενες μορφές υποστήριξης

-Πιο πολύτιμες μορφές: Επιχειρηματική καθοδήγηση, εργαστήρια με φυσική παρουσία, διαδικτυακά μαθήματα, εκδηλώσεις δικτύωσης.

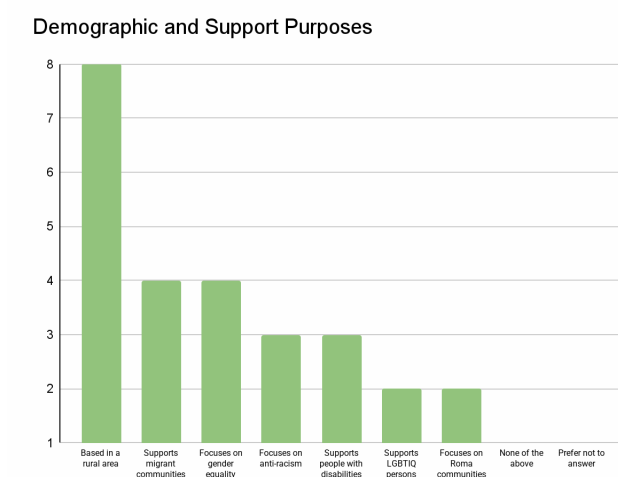
-Έμφαση δίνεται επίσης στη μάθηση και τη συνεργασία μεταξύ ομοτίμων.



Σχήμα 2: Προτιμώμενες μορφές εκπαίδευσης ή υποστήριξης

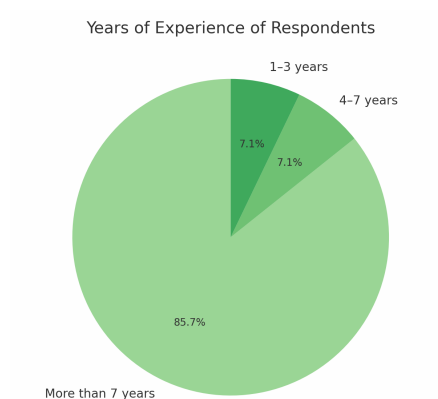
Εστίαση σε Δημογραφικά στοιχεία και συμπεριληπτικότητα

Οι ερωτηθέντες δηλώνουν ενεργό συμμετοχή στην υποστήριξη των αγροτικών περιοχών και των υποεκπροσωπούμενων ομάδων.



Σχήμα 3: Δημογραφικοί και υποστηρικτικοί σκοποί

Χρόνια Εμπειρίας των Ερωτηθέντων



Σχήμα 4: Χρόνια Εμπειρίας

Συμπεράσματα & Συστάσεις

Τα αποτελέσματα της σουηδικής έρευνας δείχνουν ισχυρή ευθυγράμμιση με τις αξίες του Slow Food, με ευρεία δέσμευση στις πρακτικές βιωσιμότητας. Ωστόσο, υπάρχει επείγουσα ανάγκη για ανάπτυξη ικανοτήτων για την υπέρβαση των κανονιστικών, οικονομικών και των εμποδίων προβολής.

Βασικές πληροφορίες:

- Υψηλή ζήτηση για αναβάθμιση δεξιοτήτων στο ψηφιακό μάρκετινγκ, τη χρηματοοικονομική διαχείριση και την αφήγηση ιστοριών.
- Δομικά και οικονομικά εμπόδια περιορίζουν τις προσπάθειες βιωσιμότητας.
- Έντονο ενδιαφέρον για πρακτικά, ευέλικτα και προσανατολισμένα στην κοινότητα μοντέλα μάθησης.

Συστάσεις για το WP3 (Ανάπτυξη Εκπαίδευσης)

Προτεινόμενο Πρόγραμμα Εκπαίδευσης ΠΕ3

Τίτλος ενότητας	Βασικές Ικανότητες	Στοχευμένο κοινό	Γιατί να το συμπεριλάβετε;
1. Ψηφιακό Μάρκετινγκ για Επιχειρήσεις Τροφίμων	Στρατηγική κοινωνικών μέσων, branding, δημιουργία περιεχομένου	Όλοι οι συμμετέχοντες, ειδικά οι νέες επιχειρήσεις	Η πιο δημοφιλής δεξιότητα. Βελτιώνει την προβολή, τη διατήρηση πελατών και την προσέγγιση πελατών, ειδικά για αγροτικές και εξειδικευμένες πρωτοβουλίες.
2. Αφήγηση ιστοριών και οικοδόμηση ταυτότητας	Σχεδιασμός αφήγησης, διαμόρφωση αποστολών, οπτική ταυτότητα	Επιχειρηματίες, εκπαιδευτικοί, μέντορες	Βοηθά στην μετάδοση της μοναδικής ιστορίας και των αξιών πίσω από τη δραστηριότητα εστίασης· είναι απαραίτητο για τη σύνδεση με πελάτες και χρηματοδότες που βασίζονται σε αξίες.
3. Βασικά στοιχεία οικονομικής διαχείρισης	Προϋπολογισμός, πρόβλεψη, ταμειακή ροή, παρακολούθηση κόστους	Επιχειρηματίες σε πρώιμο στάδιο, εκπαιδευτές επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης	Κρίσιμο για τη μακροπρόθεσμη βιωσιμότητα· αντιμετωπίζει μια σημαντική πρόκληση (οικονομική βιωσιμότητα και πλοήγηση στη χρηματοδότηση) που εντοπίστηκε από τους ερωτηθέντες στην έρευνα
4. Βιώσιμα Συστήματα Τροφίμων	Εποχικότητα, μείωση της σπατάλης τροφίμων, κυκλικές πρακτικές	Όλοι οι συμμετέχοντες	Ενισχύει την εις βάθος κατανόηση των αρχών βιωσιμότητας στα συστήματα τροφίμων· υποστηρίζει τους στόχους περιβαλλοντικών

			ΕΠΙΠΤΩΣΕΩΝ
5. Καινοτομία Τροφίμων & Ανάπτυξη Προϊόντων	Καινοτομία μενού, δοκιμή προϊόντων, ανάπτυξη περιφερειακών συνταγών	Επαγγελματίες μαγειρικής, σχολές επαγγελματικής κατάρτισης	Ενισχύει την ανταγωνιστικότητα και τη συνάφεια· συνδέει την παράδοση με την καινοτομία, ευθυγραμμισμένο με τους στόχους του Slow Food
6. Πιστοποίηση και Ετικέτα Βιωσιμότητας	Οικολογικά σήματα, διαδικασίες πιστοποίησης, πρότυπα συμμόρφωσης	Έμπειροι επαγγελματίες, εξαγωγείς	Δίνει τη δυνατότητα στους επαγγελματίες να προσεγγίσουν νέες αγορές, να διασφαλίσουν τη διαφάνεια και να οικοδομήσουν την εμπιστοσύνη των καταναλωτών
7. Τοπικά Δίκτυα Προμηθειών & Προμηθευτών	Χαρτογράφηση τοπικών παραγωγών, εμπλοκής προμηθευτών, οικονομιών της κοινότητας	Αγροτικοί επιχειρηματίες, εκπαιδευτές	Ενθαρρύνει τις ανθεκτικές αλυσίδες εφοδιασμού και υποστηρίζει την τοπική οικονομική ανάπτυξη· αποτελεί βασικό πυλώνα του Slow Food
8. Ψηφιακά Εργαλεία για Εξ Αποστάσεως Μάθηση και Εργασία	Εργαλεία όπως Canva, Zoom, ηλεκτρονικές φόρμες, πλατφόρμες συνεργασίας	Εκπαιδευτές, μέντορες, νέοι	Διευκολύνει την υβριδική μάθηση και λειτουργία, κάτι ζωτικής σημασίας για την προσβασιμότητα και τη μελλοντική θωράκιση των μικρών επιχειρήσεων
9. Ευκαιρίες Χρηματοδότησης & Σύνταξη Προτάσεων	Συμμετοχική χρηματοδότηση, Erasmus+, εθνικές επιχορηγήσεις, επιχειρηματικά	Όλες οι πρωτοβουλίες, ειδικά οι πρωτοβουλίες βάσης	Ανταποκρίνεται άμεσα σε μια κορυφαία ανάγκη της έρευνας: καλύτερη πρόσβαση σε οικονομικούς πόρους και δυνατότητα

	μοντέλα		υποβολής αίτησης χρηματοδότησης
10. Δέσμευση πελατών και σχεδιασμός εμπειρίας	Ταξίδι χρήστη, προγράμματα πιστότητας, συστήματα ανατροφοδότησης	Επιχειρήσεις ανοιχτές στο κοινό	Αυξάνει τη διατήρηση και τα έσοδα· συνδέει την εμπειρία των πελατών με τη βιωσιμότητα και τη δημιουργία αξίας
11. Συνεργασία μεταξύ Ομοτίμων & Οικοδόμηση Κοινότητας	Συλλογικό μάρκετινγκ, τοπικές συστάδες, στρατηγικές co-branding	Αγροτικές και υποεκπροσωπούμενες ομάδες	Ενθαρρύνει την ανθεκτικότητα μέσω της αλληλεγγύης και των κοινών πόρων· χρήσιμο σε περιοχές με περιορισμένη ατομική ισχύ στην αγορά
12. Νομική και κανονιστική παιδεία	Ασφάλεια τροφίμων, τοπικοί νόμοι, κανονισμοί βιωσιμότητας	Όλοι οι συμμετέχοντες	Διευκρινίζει τη σύγχυση σχετικά με τους κανονισμούς βιωσιμότητας και επιτρέπει τη συμμόρφωση με τη νομοθεσία· μειώνει ένα από τα βασικά εμπόδια που σημειώθηκαν στην έρευνα.

3. Εθνική Ανάλυση Έρευνας - Ιταλία

Πακέτο Εργασίας 2.2 - Αξιολόγηση Αναγκών σε Δεξιότητες

Σύνοψη

Αυτή η έκθεση παρουσιάζει την ανάλυση των απαντήσεων στην έρευνα που συλλέχθηκαν στην Ιταλία στο πλαίσιο της δραστηριότητας WP2.2 του έργου SFEntre. Στόχος ήταν η αξιολόγηση των αναγκών κατάρτισης και υποστήριξης των επιχειρηματιών μαγειρικής και των επαγγελματιών βιωσιμότητας που εργάζονται σύμφωνα με τη φιλοσοφία του Slow Food. Στους

συμμετέχοντες περιλαμβάνονταν ιδιοκτήτες επιχειρήσεων, εκπαιδευτικοί, ειδικοί στον αγροδιατροφικό τομέα και υποστηρικτές.

Μεθοδολογία

- **Ομάδα-στόχος:** Επιχειρηματίες μαγειρικής, ειδικοί σε θέματα Slow Food/αγροδιατροφής, εκπαιδευτικοί και εκπαιδευτές βιωσιμότητας

-**Αριθμός έγκυρων απαντήσεων:** 10 (από την Ιταλία, συλλέχθηκαν μέσω των Φορμών Google)

-**Μέθοδος συλλογής:** Ηλεκτρονική έρευνα Google Forms

-**Περίοδος:** Μάρτιος–Απρίλιος 2025

Προφίλ Συμμετεχόντων

-**Περιοχές Εξειδίκευσης:** Η ομάδα είναι εξαιρετικά ετερογενής. Ωστόσο, υπάρχει μια επικράτηση των Ειδικών στον Αγροδιατροφικό Τομέα και της Μαγειρικής Επιχειρηματικότητας. Οι Ειδικοί στον Αργό Τρόφιμα και οι Επαγγελματίες στην Εκπαίδευση εκπροσωπούνται επίσης σε μικρότερο βαθμό.

-**Τοποθεσία & Έμφαση στην Ένταξη:** Η πλειοψηφία λειτουργεί σε αγροτικές περιοχές. Πολλές δραστηριότητες υποστηρίζουν τις κοινότητες μεταναστών, προωθούν την ισότητα των φύλων και υποστηρίζουν υποεκπροσωπούμενες κοινότητες, όπως τα άτομα με αναπηρίες, τα άτομα ΛΟΑΤΚΙ και τις μειονότητες.

Βασικά ευρήματα

1. Τρέχουσες πρακτικές και επιχειρηματική κατάσταση

- Οι περισσότεροι από τους συμμετέχοντες ξεκίνησαν τις πρωτοβουλίες τους από το μηδέν, χωρίς καμία οικονομική υποστήριξη.

- Οι στόχοι περιλαμβάνουν: επικεντρωμένους στην επιχειρηματική ανάπτυξη μέσω οικονομικής σταθερότητας, επέκταση (συμπεριλαμβανομένων νέων προϊόντων και αυξημένων εσόδων), διεύρυνση της πελατειακής βάσης με την προσέλκυση τόσο ηλικιωμένων όσο και νεότερων

δημογραφικών ομάδων, στρατηγικό μάρκετινγκ και πρωτοβουλίες που στοχεύουν στον κοινωνικό αντίκτυπο και την καινοτομία, όπως το έργο «αγορά με κουζίνα».

- Στρατηγικές προώθησης: οι κυρίαρχες στρατηγικές που χρησιμοποιούνται σήμερα για την προώθηση επιχειρήσεων ή προγραμμάτων κατάρτισης περιλαμβάνουν τη συμμετοχή στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, τις παραπομπές από στόμα σε στόμα και τη συμμετοχή σε εκδηλώσεις, που συχνά συμπληρώνονται από διαδικτυακή διαφήμιση, τοπικές συνεργασίες και περιστασιακή παρουσία σε έντυπα μέσα ενημέρωσης.

2. Ευαισθητοποίηση και Εφαρμογή για τη Βιωσιμότητα

- Οι επικρατούσες πρακτικές βιωσιμότητας περιλαμβάνουν ισχυρή έμφαση σε τοπικά και εποχικά συστατικά, μείωση των αποβλήτων, συνεργασία με τοπικούς παραγωγούς και υιοθέτηση βιώσιμων λύσεων συσκευασίας.

- Η συντριπτική πλειοψηφία των ερωτηθέντων ανέφερε ότι δεν έλαβε καμία οικονομική υποστήριξη, κίνητρα ή συνεργασίες που σχετίζονται με τη βιωσιμότητα ή την τοπική παραγωγή.

- Τα κύρια εμπόδια που εμποδίζουν την υιοθέτηση πιο βιώσιμων πρακτικών είναι κυρίως το υψηλό κόστος, ακολουθούμενο από την έλλειψη άμεσα διαθέσιμης γνώσης και τους τιμωρητικούς κανονισμούς, με ορισμένους ερωτηθέντες να αναφέρουν επίσης ανεπαρκή ζήτηση από τους πελάτες και διαθεσιμότητα προμηθευτών.

3. Κύριες Προκλήσεις & Ανάγκες Εκπαίδευσης

- Οι βασικές προκλήσεις που αναφέρθηκαν περιλαμβάνουν τη μείωση του κόστους, την πλοήγηση σε μια ανταγωνιστική (και μερικές φορές άδικη) αγορά, την εξασφάλιση χρηματοδότησης, τη διαχείριση γραφειοκρατικών εμποδίων (ειδικά όσον αφορά τις προσλήψεις), τη διασφάλιση της ποιότητας και της εκπαίδευσης, την προσέλκυση ευρύτερης πελατειακής βάσης και την αντιμετώπιση της έλλειψης θεσμικής υποστήριξης και των ασαφών κανονισμών.

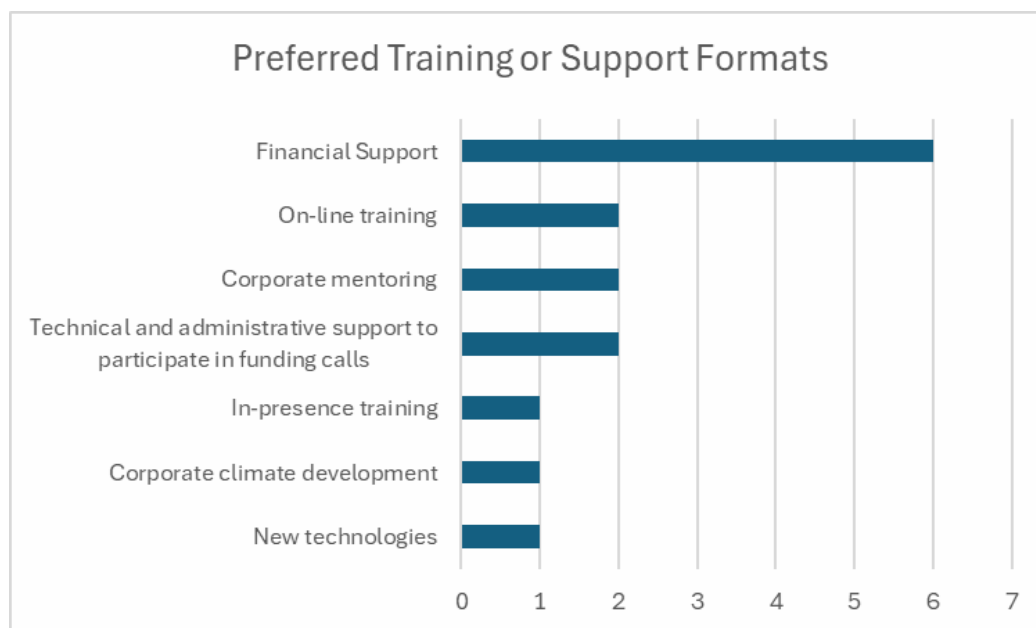
- Τα αποτελέσματα της έρευνας υποδεικνύουν μια ισχυρή ανάγκη για εξειδίκευση στο ψηφιακό μάρκετινγκ για την ενίσχυση της επιχειρηματικής εμβέλειας και της εμπλοκής των πελατών, παράλληλα με τις δεξιότητες οικονομικής διαχείρισης και την επιθυμία για καινοτομία, ιδίως σε τομείς που σχετίζονται με τα τρόφιμα και τη γεωργία.



Σχήμα 1: Απαιτούμενες συγκεκριμένες δεξιότητες

Προτιμώμενες μορφές υποστήριξης

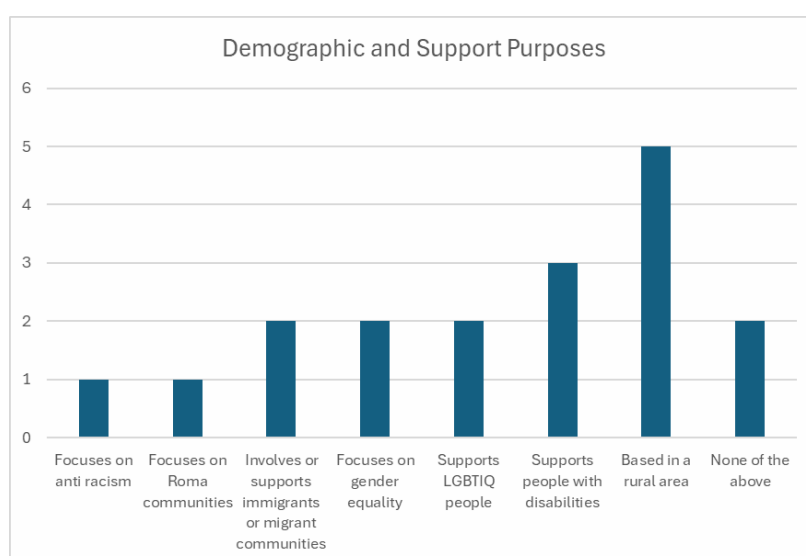
Με βάση τις απαντήσεις στην έρευνα, οι πιο επιθυμητές μορφές υποστήριξης είναι οι οικονομικές ευκαιρίες, συμπεριλαμβανομένης της πιο προσβάσιμης και ανθρωποκεντρικής πίστωσης, παράλληλα με την πρακτική εκπαίδευση, όπως διαδικτυακά μαθήματα, εργαστήρια με φυσική παρουσία και επιχειρηματική καθοδήγηση, καθώς και εκδηλώσεις δικτύωσης.



Σχήμα 2: Προτιμώμενες μορφές εκπαίδευσης ή υποστήριξης

Εστίαση σε Δημογραφικά στοιχεία και συμπεριληπτικότητα

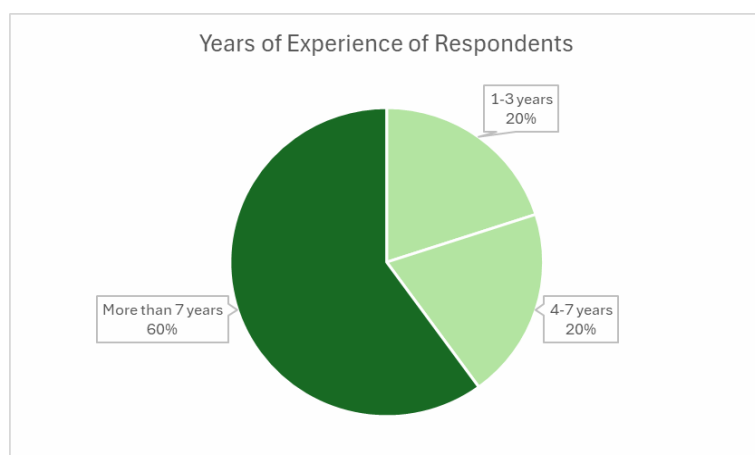
Η έρευνα δείχνει ότι η επιχείρηση λειτουργεί σε αγροτική περιοχή και επιδεικνύει ισχυρή έμφαση στην ένταξη, εμπλέκοντας ή υποστηρίζοντας κοινότητες μεταναστών/μεταναστών, άτομα με αναπηρίες, προωθώντας την ισότητα των φύλων, καταπολεμώντας τον ρατσισμό, υποστηρίζοντας την κοινότητα ΛΟΑΤΚΙ+ και εστιάζοντας στις κοινότητες των Ρομά.



Σχήμα 3: Δημογραφικοί και υποστηρικτικοί σκοποί

Χρόνια Εμπειρίας των Ερωτηθέντων

Η πλειοψηφία έχει εργαστεί για πάνω από επτά χρόνια και τα υπόλοιπα μέλη διαθέτουν τέσσερα έως επτά χρόνια εμπειρίας.



Σχήμα 4: Χρόνια Εμπειρίας

Συμπεράσματα & Συστάσεις

Η ιταλική έρευνα αναδεικνύει ένα ζωντανό τοπίο μικρής κλίμακας πρωτοβουλιών στον τομέα των τροφίμων, βαθιά ριζωμένων σε τοπικά πλαίσια και καθοδηγούμενων από ένα ισχυρό ήθος κοινωνικής ένταξης. Ενώ αυτοί οι συμμετέχοντες επιδεικνύουν σαφή δέσμευση σε βιώσιμες πρακτικές και επιθυμία για ανάπτυξη, σημαντικές προκλήσεις που σχετίζονται με τους οικονομικούς περιορισμούς, τον ανταγωνισμό της αγοράς και την πρόσβαση στη γνώση εμποδίζουν την πρόοδό τους.

Βασικές πληροφορίες

- Ισχυρή Κοινωνική Αποστολή, Περιορισμένοι Πόροι: Οι συμμετέχοντες επιδεικνύουν αξιοσημείωτη αφοσίωση στην υποστήριξη των περιθωριοποιημένων κοινοτήτων και στην προώθηση της συμπερίληψης στις δραστηριότητές τους, οι οποίες συχνά ξεκινούν χωρίς αρχική οικονομική υποστήριξη. Ωστόσο, αυτή η αξιοθαύμαστη δέσμευση συχνά παρεμποδίζεται από την έλλειψη οικονομικών πόρων για επέκταση και καινοτομία.

- Προτίμηση για Πρακτική και Προσβάσιμη Υποστήριξη: Οι προτιμώμενες μορφές υποστήριξης τείνουν προς την απτή βοήθεια, συμπεριλαμβανομένων οικονομικών ευκαιριών με προσβάσιμους όρους, πρακτικών μορφών κατάρτισης όπως διαδικτυακά μαθήματα και εργαστήρια με φυσική παρουσία, επιχειρηματική καθοδήγηση για εξατομικευμένη καθοδήγηση και εκδηλώσεις δικτύωσης για συνεργασία και ανταλλαγή γνώσεων.

Αυτές οι ενότητες έχουν σχεδιαστεί για να αντιμετωπίσουν τις βασικές προκλήσεις και ανάγκες	Τίτλος ενότητας	Βασικές Ικανότητες	Στοχευμένο κοινό	Γιατί να το συμπεριλάβετε;
που εντοπίστηκαν στην έρευνα, προσφέροντας ένα ολοκληρωμένο πρόγραμμα σπουδών που	1. Βασικά στοιχεία	Μάρκετινγκ Κοινωνικών	Όλοι οι συμμετέχοντες	Αντιμετωπίζει την έντονη ανάγκη
συνολώνει πρακτικές δεξιότητες με στρατηγικές γνώσεις. Κατά την παροχή αυτού του	ψηφιακού μάρκετινγκ	Δικτύων, Διαδικτυακή		για εξειδίκευση στο ψηφιακό
πρωτόκολλο σπουδών θα πρέπει να λαμβάνονται υπόψη	Διδάσκοντες	Βασικά	μαρκετινγκ	πραγματικές ανάγκες
υποστήριξης όπως τα θεμελιώδη μαθήματα, τα εργαστήρια	Στοιχεία SEO			επιχειρηματικής ευβελείας της
επιχειρηματική καθοδήγηση και οι εκδηλώσεις δικτύωσης.	Δημιουργία			με φυσική παρουσία, η
				εμπλοκής των πελατών και της
				συνολικής ανάπτυξης.

	Αναλυτικά Στοιχεία		
2. Οικονομική Διαχείριση & Σχεδιασμός	Προϋπολογισμός, Έλεγχος Κόστους, Διαχείριση Ταμειακών Ροών, Οικονομική Αναφορά, Εφαρμογή Χρηματοδότησης	Όλοι οι συμμετέχοντες	Αντιμετωπίζει άμεσα τις βασικές προκλήσεις της μείωσης του κόστους και της εξασφάλισης χρηματοδότησης, παρέχοντας απαραίτητες δεξιότητες για βιώσιμες επιχειρηματικές δραστηριότητες. Αυτές οι ικανότητες είναι κρίσιμες για την επίτευξη οικονομικής σταθερότητας και τη διαχείριση της επιχειρηματικής ανάπτυξης, ειδικά για πρωτοβουλίες που ξεκίνησαν χωρίς αρχική οικονομική υποστήριξη.
3. Καινοτομία στις Αγροδιατροφικές και Μαγειρικές Πρακτικές	Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων, Βιώσιμες Τεχνολογίες Τροφίμων, Δημιουργικός Σχεδιασμός Μενού, Επεξεργασία Προστιθέμενης Αξίας Καινοτομία στην αγορά, Στρατηγικό μάρκετινγκ	Ειδικοί σε Αγροδιατροφικά, Επιχειρηματίες Μαγειρικής	Ανταποκρίνεται στην επιθυμία για καινοτομία σε τομείς που σχετίζονται με τα τρόφιμα και τη γεωργία, οδηγώντας ενδεχομένως σε νέες ευκαιρίες στην αγορά.
4. Πλοήγηση σε κανονισμούς και γραφειοκρατία	Κατανόηση Αδειών & Λύσεων, Διαδικασιών Πρόσληψης, Προτύπων Ασφάλειας Τροφίμων, Τοπικών Κανονισμών	Όλοι οι συμμετέχοντες	Αντιμετωπίζει άμεσα τις βασικές προκλήσεις της μείωσης του κόστους, της εξασφάλισης χρηματοδότησης και της διαχείρισης γραφειοκρατικών εμποδίων, ιδίως όσον αφορά την πρόσληψη και τη διασφάλιση της συμμόρφωσης. Αυτές οι ικανότητες παρέχουν απαραίτητες δεξιότητες για βιώσιμες επιχειρηματικές δραστηριότητες.
5. Βιώσιμες Επιχειρηματικές Πρακτικές	Προηγμένες Στρατηγικές Μείωσης Αποβλήτων, Αρχές Κυκλικής Οικονομίας, Βιώσιμες Προμήθειες & Διαχείριση Εφοδιαστικής Αλυσίδας, Οικολογική Σήμανση	Όλοι οι συμμετέχοντες (με έμφαση στα Αγροδιατροφικά)	Προωθεί τη βιωσιμότητα αντιμετωπίζοντας το υψηλό κόστος και τα κανονιστικά εμπόδια, καλύπτοντας την αυξανόμενη ζήτηση των πελατών για βιώσιμα προϊόντα. Βασίζεται στην υπάρχουσα ευαισθητοποίηση σχετικά με τη βιωσιμότητα και βοηθά στην υπέρβαση των εμποδίων μέσω προηγμένων στρατηγικών μείωσης των αποβλήτων, αρχών

			κυκλικής οικονομίας, βιώσιμης προμήθειας και διαχείρισης της αλυσίδας εφοδιασμού, καθώς και οικολογικής σήμανσης.
6. Οικοδόμηση Επιχειρήσεων και Κοινότητας χωρίς αποκλεισμούς Σύμπλεξη	Διαπολιτισμική Επικοινωνία, Πρακτικές Πρόσληψης χωρίς Αποκλεισμούς, Ανάπτυξη Συνεργασίας με την Κοινότητα, Κατανόηση των Διαφορετικών Αναγκών	Όλοι οι συμμετέχοντες με επίκεντρο την ένταξη	Υποστηρίζει και ενισχύει την υπάρχουσα έμφαση στην συμπερίληψη, παρέχοντας πρακτικές δεξιότητες για την εργασία με ποικιλόμορφες κοινότητες.
7. Στρατηγικός Επιχειρηματικός Σχεδιασμός & Επέκταση	Ανάλυση Αγοράς, Ανταγωνιστική Στρατηγική, Κλιμάκωση Λειτουργιών, Στρατηγική Κυκλοφορίας Νέων Προϊόντων, Διαχείριση Σχέσεων με Πελάτες	Επιχειρηματίες μαγειρικής, Ιδιοκτήτες επιχειρήσεων	Υποστηρίζει τον στόχο της ανάπτυξης και επέκτασης των επιχειρήσεων παρέχοντας πλαίσια για τη λήψη στρατηγικών αποφάσεων και τη διείσδυση στην αγορά.
8. Πρακτική Εκπαίδευση και Δικτύωση	Πρακτικές δεξιότητες, επιχειρηματική καθοδήγηση, δικτύωση	Όλοι οι συμμετέχοντες	Παρέχει πρακτικές γνώσεις, ενισχύει τις επιχειρηματικές δεξιότητες και προσφέρει ευκαιρίες για συνεργασία και υποστήριξη.

4. Εθνική Ανάλυση Έρευνας - Ελλάδα

Πακέτο Εργασίας 2.2 - Αξιολόγηση Αναγκών σε Δεξιότητες

Εκτελεστική Σύνοψη

Αυτή η έκθεση παρουσιάζει την ανάλυση των απαντήσεων στην έρευνα που συλλέχθηκαν στην Ελλάδα στο πλαίσιο της δραστηριότητας WP2.2 του έργου SFEntre. Στόχος ήταν η αξιολόγηση των απαιτήσεων κατάρτισης και υποστήριξης των επιχειρηματιών μαγειρικής και των επαγγελματιών βιωσιμότητας των οποίων το έργο ευθυγραμμίζεται με τις αρχές του Slow Food. Η ομάδα συμμετεχόντων περιελάμβανε ιδιοκτήτες επιχειρήσεων, ειδικούς μαγειρικής, εκπαιδευτικούς και ειδικούς στον αγροδιατροφικό τομέα.

Μεθοδολογία

- **Ομάδα-στόχος:** Επιχειρηματίες μαγειρικής, ειδικό στον τομέα του Slow Food/αγροδιατροφής και επαγγελματίες εκπαίδευσης/κατάρτισης.
- **Αριθμός έγκυρων απαντήσεων:** 15 (συλλέχθηκαν μέσω των Φορμών Google)
- **Μέθοδος συλλογής:** Ηλεκτρονική έρευνα Google Forms
- **Περίοδος:** Μάρτιος–Απρίλιος 2025

Προφίλ Συμμετεχόντων

- **Τομείς Εξειδίκευσης:** Η πλειοψηφία χαρακτηρίστηκε ως Επιχειρηματίες Μαγειρικής (καλύπτοντας ρόλους όπως ιδιοκτήτες επιχειρήσεων, σεφ ή καινοτόμοι τροφίμων), ακολουθούμενοι από επαγγελματίες στην Εκπαίδευση/Κατάρτιση. Ένας μικρότερος αριθμός χαρακτηρίστηκε ως Ειδικό σε Αργό Φαγητό ή Αγροδιατροφικά, και ένας ανέφερε Υπηρεσίες Γευσιγνωσίας.
- **Εστίαση στην Τοποθεσία & την Ένταξη:** Οι απαντήσεις προήλθαν κυρίως από τη Θεσσαλονίκη και την Αθήνα, με ορισμένους συμμετέχοντες να βρίσκονται στη Χαλκιδική και τη Ρόδο. Αρκετές δραστηριότητες ανέδειξαν την υποστήριξη υποεκπροσωπούμενων κοινοτήτων, συμπεριλαμβανομένων ατόμων με αναπηρίες, ατόμων ΛΟΑΤΚΙ+ και ομάδων μεταναστών. Τονίστηκαν επίσης οι προσπάθειες για την ισότητα των φύλων και την καταπολέμηση του ρατσισμού. Ορισμένες δραστηριότητες πραγματοποιούνται σε αγροτικές περιοχές.
- **Εμπειρία:** Τα επίπεδα εμπειρίας ποικίλλουν, με τη μεγαλύτερη ομάδα να έχει πάνω από 7 χρόνια εμπειρίας στον τομέα της, ακολουθούμενη από εκείνους με 4-7 χρόνια και 1-3 χρόνια εμπειρίας.

Βασικά ευρήματα

1. Τρέχουσες πρακτικές και επιχειρηματική κατάσταση

Οι περισσότεροι συμμετέχοντες ξεκίνησαν τις επιχειρήσεις τους ανεξάρτητα ή με συνεργάτες. Κάποιοι κληρονόμησαν επιχειρήσεις. Η αρχική οικονομική υποστήριξη ποικίλλει, συμπεριλαμβανομένης της οικογενειακής βοήθειας, των δανείων ή των προσωπικών αποταμιεύσεων.

Βασικοί στόχοι για τα επόμενα 2-3 χρόνια περιλαμβάνουν: Επίτευξη οικονομικής σταθερότητας, ενίσχυση της παρουσίας της μάρκας, επέκταση των δραστηριοτήτων, ανανέωση των προσφορών (μενού/προϊόντων) και ενσωμάτωση βιώσιμων πρακτικών.

Οι κύριες στρατηγικές προώθησης περιλαμβάνουν: Δέσμευση στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης και παραπομπές από στόμα σε στόμα. Χρησιμοποιούνται επίσης η διαδικτυακή διαφήμιση, οι συνεργασίες σε τοπικά δίκτυα και η συμμετοχή σε εκδηλώσεις.

2. Ευαισθητοποίηση και Εφαρμογή για τη Βιωσιμότητα

Είναι εμφανής μια ισχυρή δέσμευση στη βιωσιμότητα: Όλοι οι ερωτηθέντες εφαρμόζουν πρακτικές όπως η χρήση εποχιακών/τοπικών συστατικών, η μείωση της σπατάλης

τροφίμων, η συνεργασία με τοπικούς παραγωγούς και η εκπαίδευση σε θέματα βιωσιμότητας. Η βιώσιμη συσκευασία αποτελεί επίσης πρακτική για ορισμένους.

Αναφέρθηκε περιορισμένη ειδική οικονομική υποστήριξη ή κίνητρα που σχετίζονται με τη βιωσιμότητα ή την τοπική παραγωγή, αν και ορισμένοι ανέφεραν γενικές επιδοτήσεις ή υφιστάμενες σχέσεις με τους τοπικούς παραγωγούς.

Τα εμπόδια περιλαμβάνουν: υψηλό κόστος, περιορισμένη διαθεσιμότητα βιώσιμων προμηθευτών, αντιληπτή χαμηλή ζήτηση από τους πελάτες για βιώσιμες επιλογές, ασαφείς κανονισμοί και ανεπαρκή ειδική εκπαίδευση.

3. Κύριες Προκλήσεις & Ανάγκες Εκπαίδευσης

Οι κύριες προκλήσεις στη διαχείριση και ανάπτυξη δραστηριοτήτων είναι: Η μείωση του λειτουργικού κόστους (ιδίως των πρώτων υλών και της ενέργειας), η προσέλκυση και διατήρηση πελατών και η αντιμετώπιση κανονιστικών και γραφειοκρατικών πολυπλοκοτήτων. Η έλλειψη χρηματοδότησης και η δυσκολία εύρεσης εξειδικευμένου προσωπικού είναι επίσης σημαντικές.

Απαιτούμενες δεξιότητες: Οι συμμετέχοντες τόνισαν την ανάγκη για βελτιωμένες δεξιότητες στη χρηματοοικονομική διαχείριση (συμπεριλαμβανομένης της κοστολόγησης), το ψηφιακό μάρκετινγκ και την καινοτομία στα τρόφιμα. Τονίστηκε επίσης η γνώση της πιστοποίησης βιωσιμότητας και της εμπλοκής των πελατών.

Προτιμώμενες μορφές υποστήριξης: Η επιχειρηματική καθοδήγηση ήταν η πιο δημοφιλής. Οι ευκαιρίες χρηματοδότησης, τα εργαστήρια με φυσική παρουσία και τα διαδικτυακά μαθήματα αναφέρθηκαν επίσης συχνά ως ωφέλιμα. Εκδηλώσεις δικτύωσης και η μάθηση από ομοτίμους εκτιμήθηκαν επίσης.

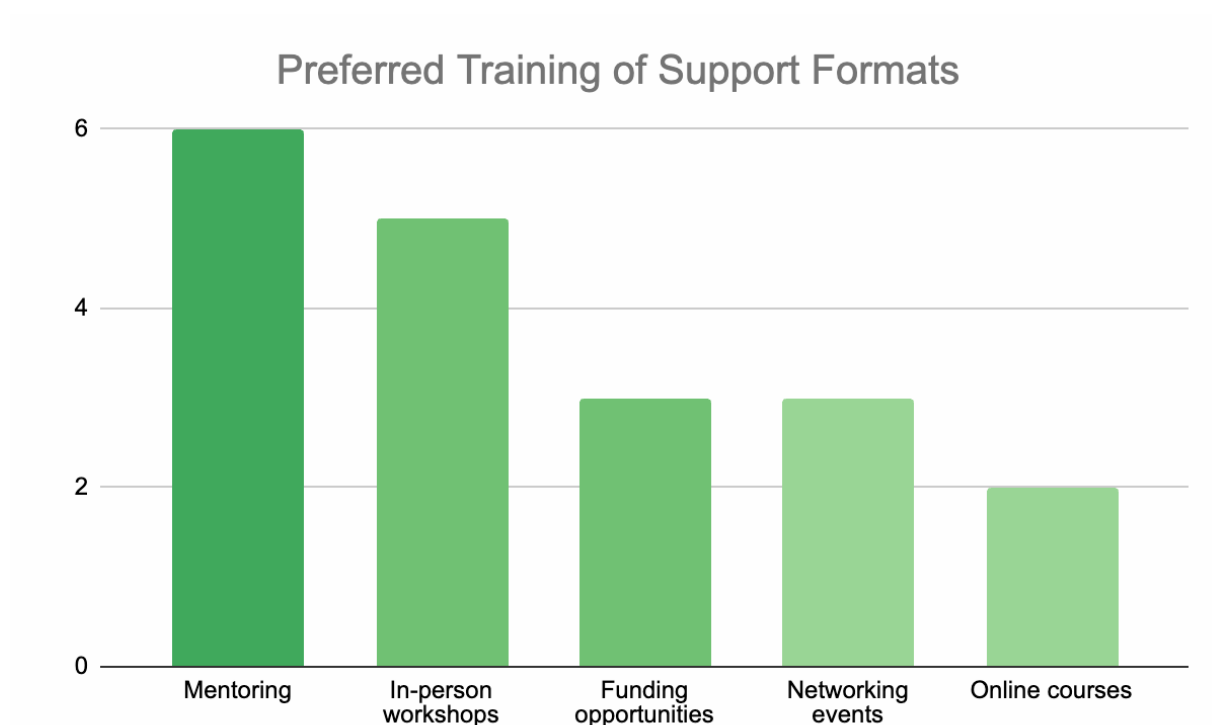
Απαιτούμενες συγκεκριμένες δεξιότητες



Προτιμώμενες μορφές εκπαίδευσης ή υποστήριξης

Οι προτιμώμενες μορφές για την εκπαίδευση και την υποστήριξη είναι:

- Mentoring: 5 αναφορές
- Ευκαιρίες Χρηματοδότησης: 4 αναφορές
- Εργαστήρια με φυσική παρουσία: 3 αναφορές
- Διαδικτυακά μαθήματα: 2 αναφορές
- Εκδηλώσεις Δικτύωσης: 2 αναφορές
- Εργαστήρια (γενικά): 1 αναφορά
- Εκπαίδευση/Υποστήριξη (γενική): 1 αναφορά



Εστίαση σε Δημογραφικά στοιχεία και συμπεριληπτικότητα

Η έρευνα δείχνει ότι οι δραστηριότητες των συμμετεχόντων συχνά έχουν κοινωνική και γεωγραφική εστίαση:

Περιλαμβάνει/υποστηρίζει άτομα με αναπηρίες: 5 αναφορές

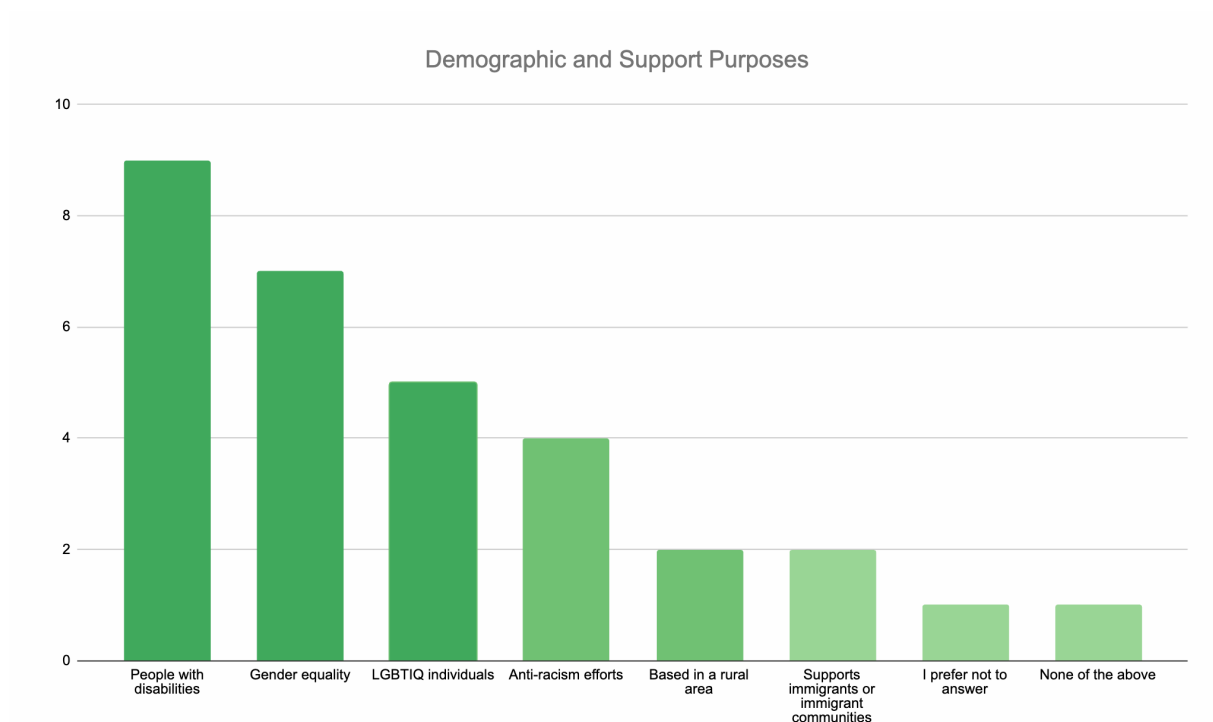
Εστιάζει στην ισότητα των φύλων: 4 αναφορές

Υποστηρίζει άτομα ΛΟΑΤΚΙ+: 4 αναφορές

Εστιάζει στις προσπάθειες κατά του ρατσισμού: 3 αναφορές

Με έδρα αγροτική περιοχή: 2 αναφορές

Υποστηρίζει τις κοινότητες μεταναστών: 2 αναφορές



Χρόνια Εμπειρίας των Ερωτηθέντων

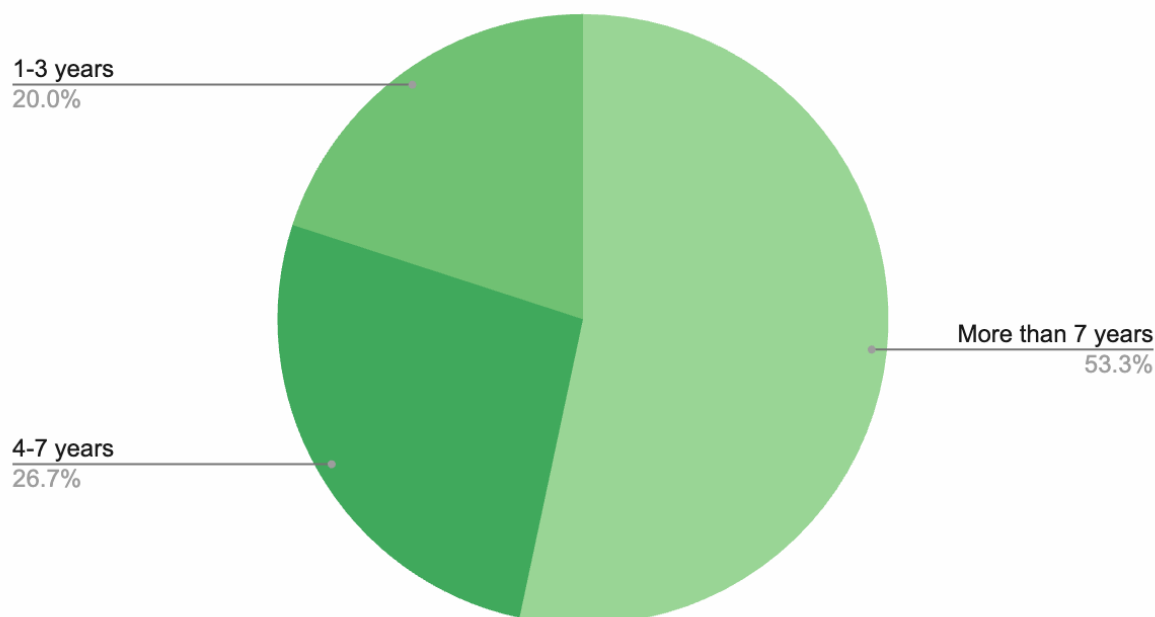
Η κατανομή των ετών εμπειρίας μεταξύ των ερωτηθέντων έχει ως εξής:

Πάνω από 7 χρόνια: 8 αναφορές

4-7 ετών: 4 αναφορές

1-3 ετών: 3 αναφορές

Years of Experience of Respondents



Συμπεράσματα & Συστάσεις

Τα ευρήματα της έρευνας από την Ελλάδα αποκαλύπτουν μια ισχυρή βάση στην γαστρονομική εξειδίκευση και μια σαφή προσήλωση στην ενσωμάτωση βιώσιμων πρακτικών, ιδίως μέσω της χρήσης τοπικών συστατικών και της μείωσης των αποβλήτων. Ωστόσο, οι συμμετέχοντες αντιμετωπίζουν σημαντικές πρακτικές προκλήσεις, κυρίως όσον αφορά την οικονομική βιωσιμότητα, την εμβέλεια της αγοράς και την αντιμετώπιση λειτουργικών πολυπλοκοτήτων.

Βασικές πληροφορίες περιλαμβάνουν:

Υψηλή ζήτηση για ανάπτυξη πρακτικών δεξιοτήτων, ιδίως στη χρηματοοικονομική διαχείριση, το ψηφιακό μάρκετινγκ και τη δημιουργία καινοτόμων προϊόντων/υπηρεσιών τροφίμων.

Σημαντικά εμπόδια, ιδίως το υψηλό κόστος και τα προβλήματα προμηθευτών, που εμποδίζουν την ευρύτερη υιοθέτηση βιώσιμων πρακτικών, παρά την εμφανή προθυμία.

Ισχυρή προτίμηση για εξατομικευμένη υποστήριξη, όπως καθοδήγηση και συγκεκριμένες ευκαιρίες όπως χρηματοδότηση, παράλληλα με διαδραστικές μορφές μάθησης όπως εργαστήρια.

Αυτά τα συμπεράσματα υποδηλώνουν ότι οι μελλοντικές πρωτοβουλίες εκπαίδευσης και υποστήριξης θα πρέπει να δώσουν προτεραιότητα στην ενίσχυση των βασικών δυνατοτήτων διαχείρισης της επιχείρησης, στην ενίσχυση της ψηφιακής παρουσίας, στην ενίσχυση της καινοτομίας και στην παροχή πρακτικής καθοδήγησης και πόρων για την αντιμετώπιση των

προκλήσεων κόστους και εφοδιαστικής αλυσίδας που σχετίζονται με τη βιωσιμότητα. Η υποστήριξη θα πρέπει να παρέχεται μέσω ευέλικτων μορφών που διευκολύνουν την εξατομικευμένη καθοδήγηση και την πρακτική εφαρμογή.

Συστάσεις για το WP3 (Ανάπτυξη Εκπαίδευσης)

Προτεινόμενο Πρόγραμμα Εκπαίδευσης ΠΕ3

Τίτλος ενότητας	Βασικές Ικανότητες	Στοχευμένο κοινό	Γιατί να το συμπεριλάβετε;
Οικονομική Διαχείριση για Επιχειρήσεις Τροφίμων	Προϋπολογισμός, κοστολόγηση, ανάλυση κερδοφορίας, διαχείριση ταμειακών ροών, στρατηγικές τιμολόγησης	Όλοι οι συμμετέχοντες, ειδικά οι ιδιοκτήτες επιχειρήσεων	Αντιμετωπίζει άμεσα μια σημαντική πρόκληση (μείωση κόστους, οικονομική σταθερότητα) και μια απαραίτητη δεξιότητα (οικονομική διαχείριση). Απαραίτητο για τη μακροπρόθεσμη βιωσιμότητα.
Ψηφιακό Μάρκετινγκ & Διαδικτυακή Παρουσία	Στρατηγική κοινωνικών μέσων, δημιουργία περιεχομένου, διαδικτυακή διαφήμιση, βελτιστοποίηση ιστοσελίδων	Όλοι οι συμμετέχοντες, ειδικά οι νέες επιχειρήσεις	Απευθύνεται σε μια βασική απαιτούμενη δεξιότητα και στρατηγική προώθησης. Κρίσιμο για την απόκτηση πελατών και την οικοδόμηση επωνυμίας στη σύγχρονη αγορά.
Καινοτομία Τροφίμων & Ανάπτυξη Προϊόντων	Καινοτομία μενού, δοκιμή προϊόντων, ανάπτυξη συνταγών, ενσωμάτωση τοπικών συστατικών	Επαγγελματίες μαγειρικής, ιδιοκτήτες επιχειρήσεων	Απευθύνεται σε μια βασική απαιτούμενη δεξιότητα και στόχο (νέα προϊόντα/προσφορές). Ενισχύει την ανταγωνιστικότητα και τη συνάφεια.

Εφαρμογή Βιώσιμων Πρακτικών	Τεχνικές μείωσης αποβλήτων, εποχιακή/τοπική προμήθεια, βιώσιμες συσκευασίες, κυκλική οικονομία στα τρόφιμα	Όλοι οι συμμετέχοντες	Αναπτύσσει βαθύτερη κατανόηση και πρακτικές δεξιότητες για την υπέρβαση εμποδίων (προβλήματα προμηθευτών, κόστος) και την ενίσχυση των προσπάθειών βιωσιμότητας.
Επιχειρηματική καθοδήγηση και καθοδήγηση	Καθορισμός στόχων, επίλυση προβλημάτων, στρατηγικός σχεδιασμός, εξατομικευμένη καθοδήγηση	Όλοι οι συμμετέχοντες, ειδικά οι επιχειρήσεις σε αρχικό στάδιο	Η πιο δημοφιλής μορφή υποστήριξης. Παρέχει εξατομικευμένη καθοδήγηση για την αντιμετώπιση συγκεκριμένων προκλήσεων και την επιτάχυνση της ανάπτυξης.
Πρόσβαση σε ευκαιρίες χρηματοδότησης	Εντοπισμός σχετικών επιχορηγήσεων/δανείων, σύνταξη προτάσεων, οικονομικός σχεδιασμός για χρηματοδότηση	Όλοι οι συμμετέχοντες	Ανταποκρίνεται άμεσα σε μια σημαντική πρόκληση (έλλειψη χρηματοδότησης) και σε μια προτιμώμενη μορφή υποστήριξης (ευκαιρίες χρηματοδότησης).
Εμπλοκή και Εμπειρία Πελατών	Χτίζοντας την αφοσίωση των πελατών, συλλέγοντας σχόλια, δημιουργώντας μοναδικές εμπειρίες	Επιχειρήσεις ανοιχτές στο κοινό	Αντιμετωπίζει μια απαραίτητη δεξιότητα και πρόκληση (απόκτηση/διατήρηση πελατών). Συνδέει την εμπειρία του πελάτη με την επιχειρηματική επιτυχία.
Πλοήγηση σε κανονισμούς και γραφειοκρατία	Πρότυπα ασφάλειας τροφίμων, διαδικασίες αδειοδότησης, κατανόηση των τοπικών κανονισμών	Όλοι οι συμμετέχοντες	Αντιμετωπίζει μια σημαντική πρόκληση (κανονιστική συμμόρφωση, γραφειοκρατία) και εμπόδιο (ασαφείς κανονισμοί). Μειώνει την πολυπλοκότητα.

--	--	--	--

6. Εθνική Ανάλυση Έρευνας - Κύπρος

Πακέτο Εργασίας 2.2 - Αξιολόγηση Αναγκών σε Δεξιότητες

1. Σύνοψη

Αυτή η έκθεση παρουσιάζει την ανάλυση των απαντήσεων της έρευνας που συλλέχθηκαν στην Κύπρο στο πλαίσιο της δραστηριότητας WP2.2 του έργου SFEntre.

Στόχος ήταν η αξιολόγηση των αναγκών κατάρτισης και υποστήριξης των επιχειρηματιών μαγειρικής και των επαγγελματιών βιωσιμότητας που εργάζονται σύμφωνα με τη φιλοσοφία του Slow Food. Οι συμμετέχοντες ήταν επιχειρηματίες μαγειρικής, εκπαιδευτικοί και ειδικοί στον τομέα του slow food.

2. Μεθοδολογία

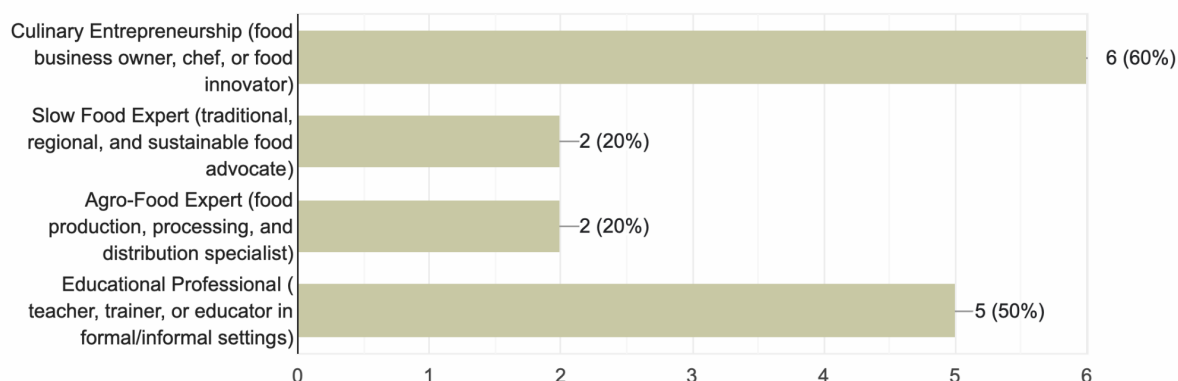
- **Ομάδα-στόχος:** Επιχειρηματίες μαγειρικής, ειδικοί σε θέματα Slow Food/αγροδιατροφής, εκπαιδευτικοί και εκπαιδευτές βιωσιμότητας
- **Αριθμός έγκυρων απαντήσεων:** 10 (από την Κύπρο, συλλέχθηκαν μέσω του Google Forms)
- **Μέθοδος συλλογής:** Ηλεκτρονική έρευνα Google Forms
- **Περίοδος:** Μάρτιος–Απρίλιος 2025

3. Προφίλ Συμμετεχόντων

-Τομείς Εξειδίκευσης: Οι περισσότεροι αυτοπροσδιορίστηκαν ως επιχειρηματίες μαγειρικής (6), ακολουθούμενοι από εκπαιδευτικούς (4) και (2) ειδικούς σε slow food.

What is your primary area of expertise? (Select one or more)

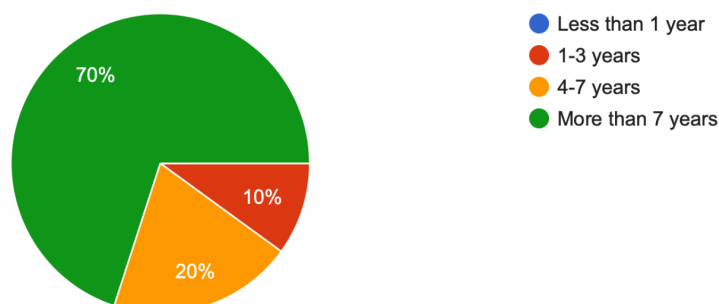
10 responses



- Χρόνια εργασίας στον τομέα

How long have you been working in your field?

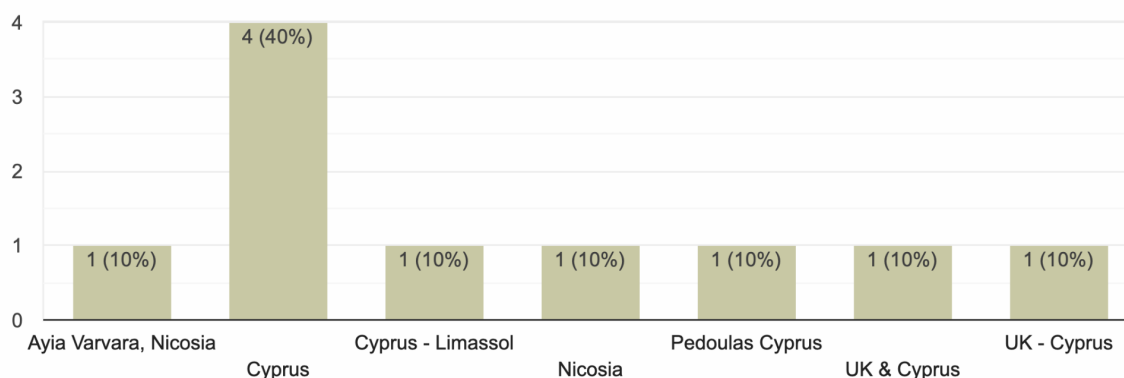
10 responses



-Εστίαση Τοποθεσίας & Ένταξης: Η πλειοψηφία δραστηριοποιείται σε αστικές περιοχές, με τρεις από αυτές να δραστηριοποιούνται σε αγροτικές περιοχές. Άλλοι τόνισαν ότι οι δραστηριότητές τους είχαν ισχυρή εστίαση στην ένταξη και την ισότητα των φύλων.

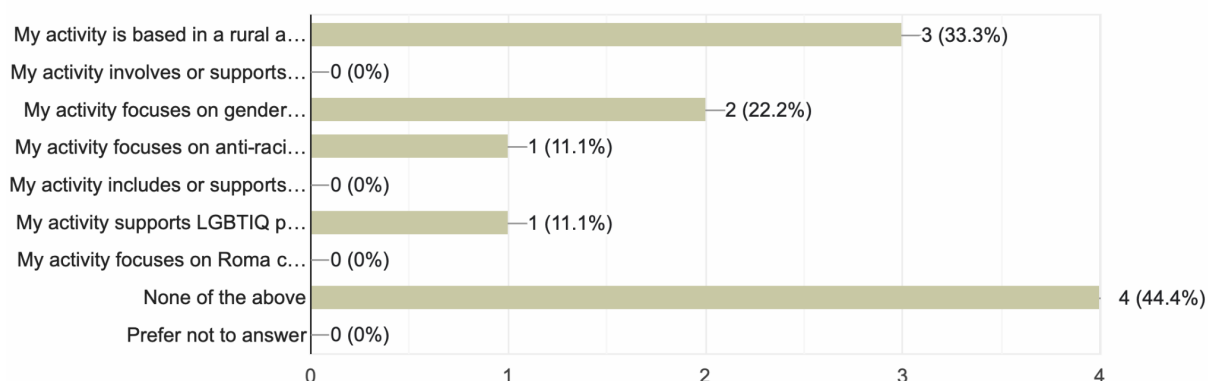
State / Region where your activity is located:

10 responses



For demographic and support purposes, we would like to know if you or your activity are part of any of the following groups. Please feel free to skip this ...if you prefer not to answer. (Select all that apply)

9 responses



4. Βασικά ευρήματα

α. Τρέχουσες πρακτικές και επιχειρηματική κατάσταση

- Οι περισσότεροι συμμετέχοντες ξεκίνησαν τις πρωτοβουλίες τους από το μηδέν (8 στους 10), με περιορισμένη ή καθόλου οικονομική υποστήριξη (9 στους 10).

- Οι στόχοι περιλαμβάνουν: Η πλειοψηφία (9 στους 10) επιθυμεί να επεκτείνει τις δραστηριότητές της και να αναπτύξει τις επιχειρήσεις της, καθώς και να εφαρμόσει πιο βιώσιμες πρακτικές (τόσο κοινωνικά, περιβαλλοντικά όσο και οικονομικά), να εφαρμόσει καλύτερα επιχειρηματικά

συστήματα και διαδικασίες, καθώς και να συνεχίσει να βελτιώνει την ποιότητα των υπηρεσιών της και τον σχεδιασμό προγραμμάτων κατάρτισης.

-Στρατηγικές προώθησης: Μέσα κοινωνικής δικτύωσης (6 στους 10), Δικτύωση (1), Προφορική διαφήμιση (4 στους 10 βασίστηκαν αποκλειστικά σε αυτό), συμμετοχή σε τοπικές εκδηλώσεις και συνεργασίες (5 στους 10) και μόνο ένας εξέφρασε ότι δεν είχε συγκεκριμένη στρατηγική, καθώς δεν επιθυμούσε να επεκτείνει περισσότερο την επιχείρησή του, ώστε να μην χάσει την ποιότητα.

β. Ευαισθητοποίηση και Εφαρμογή Βιωσιμότητας

-Όλοι οι ερωτηθέντες εφαρμόζουν **αρχές βιωσιμότητας**, όπως η χρήση τοπικών/εποχιακών συστατικών, η μείωση των αποβλήτων, η παραγωγή κομποστοποίησης, η εφαρμογή μεθόδων για την ενίσχυση της επαναχρησιμοποίησης προϊόντων και της ενεργειακής απόδοσης με χρήση πράσινων πηγών ενέργειας, η οικολογική συσκευασία, η συνεργασία των τοπικών παραγωγών και η εκπαίδευση και κατάρτιση σε θέματα βιωσιμότητας.

-Μόνο ένας έχει λάβει μερική **χρηματοδότηση** για την εφαρμογή πρακτικών βιωσιμότητας.

- **Τα κύρια εμπόδια για την επίτευξη βιωσιμότητας περιλαμβάνουν** : Το υψηλό κόστος των πρώτων υλών, το οποίο καθιστά οικονομικά επιβαρυντικό για τις επιχειρήσεις τους και, κατά συνέπεια, πρέπει να χρεώνουν υψηλότερες τιμές, τις οποίες θεωρούν ότι δεν μπορούν πάντα να μετακυλίσουν στους πελάτες, καθώς οι πελάτες τους μπορεί να μην τις αποδεχτούν και επειδή θα γίνουν πολύ αντιανταγωνιστικοί. Άλλα εμπόδια περιλαμβάνουν την έλλειψη κατάρτισης και γνώσεων - έχουν λίγο χρόνο και είναι πολύ χρονοβόρο να αναζητούν, να βρίσκουν και να εφαρμόζουν πρακτικές βιωσιμότητας, περιορισμένη πρόσβαση σε προμηθευτές και γενικά είναι πολύ δύσκολο να βρεθούν πραγματικά βιώσιμοι προμηθευτές.

γ. Κύριες Προκλήσεις & Ανάγκες Εκπαίδευσης

Οι κύριες προκλήσεις που αντιμετωπίζουν για να γίνουν βιώσιμες μπορούν να ομαδοποιηθούν σε τρεις γενικές κατηγορίες, δηλαδή:

- α. Έλλειψη πρόσβασης σε χρηματοδότηση λόγω διαφόρων λόγων, ορισμένοι από τους οποίους εκφράζονται ως αδυναμία κατανόησης των διαθέσιμων κονδυλίων και περίπλοκες και χρονοβόρες διαδικασίες.

- b. Πρόσβαση σε έμπειρους μέντορες, συμβούλους και οδηγούς, δηλαδή άτομα που έχουν εμπειρία στον κλάδο τους και έχουν την ικανότητα να τους καθοδηγήσουν στα επιχειρηματικά και βιωσιμα ταξίδια τους.
- c. Έλλειψη κατανόησης των βιώσιμων πρακτικών λόγω έλλειψης επαρκών πρακτικών, πληροφοριών και καθοδήγησης σχετικά με αυτές.

Θα ήθελαν να αναπτύξουν συγκεκριμένες δεξιότητες όπως Ψηφιακό Μάρκετινγκ, Διατήρηση Πελατών και Επικοινωνία, Οικονομική Διαχείριση, Καινοτομία Τροφίμων, Πιστοποίηση Βιωσιμότητας, Αφήγηση Ιστορίας και Δημιουργία Εμπορικού Σήματος.

5. Συμπέρασμα

Η έρευνα αποκαλύπτει μια σαφή ανάγκη για στοχευμένη, πρακτική και εξειδικευμένη στο συγκεκριμένο πλαίσιο εκπαίδευση μεταξύ των επιχειρηματιών μαγειρικής και των υποστηρικτών του slow food στην Κύπρο. Ενώ πολλοί ήδη ασχολούνται με πρακτικές βιωσιμότητας, αντιμετωπίζουν επίμονες προκλήσεις που σχετίζονται με τη χρηματοοικονομική σταθερότητα, την ανταγωνιστικότητα της αγοράς και την πρόσβαση σε εκπαίδευση και πόρους.

Οι ερωτηθέντες εξέφρασαν έντονο ενδιαφέρον για εργαστήρια με φυσική παρουσία, καθοδήγηση και χρηματοδοτική υποστήριξη, παράλληλα με την εκπαίδευση σε τομείς όπως το ψηφιακό μάρκετινγκ, η βιώσιμη προμήθεια, η οικονομική διαχείριση και η αλληλεπίδραση με τους πελάτες. Αυτές οι προτιμήσεις υπογραμμίζουν την επιθυμία όχι μόνο για θεωρητική γνώση, αλλά και για πρακτική, βιωματική μάθηση ενσωματωμένη στην τοπική πραγματικότητα.

Για την κάλυψη αυτών των αναγκών, το συνιστώμενο πρόγραμμα σπουδών θα πρέπει να συνδυάζει την ενιαία μάθηση με βιωματικά στοιχεία, την καθοδήγηση και την οικοδόμηση κοινότητας, υποστηρίζοντας αυτούς τους επαγγελματίες να αναπτύξουν ανθεκτικές, βιώσιμες και πολιτισμικά ριζωμένες επιχειρήσεις τροφίμων.

6. Συστάσεις για το ΠΕ3 (Ανάπτυξη Εκπαίδευσης)

Στόχοι Προγράμματος

- Ενίσχυση των επιχειρηματιών μαγειρικής με **επιχειρηματικές δεξιότητες, δεξιότητες βιωσιμότητας και καινοτομίας** που απαιτούνται για να ενισχυθούν.

- Προώθηση των αξιών του αργού φαγητού : τοπικές προμήθειες, διατήρηση του πολιτισμού και βιώσιμες πρακτικές.
- Δημιουργία οικοσυστήματος μάθησης με μέντορες, υποστήριξη από ομοτίμους και εφαρμογή στον πραγματικό κόσμο.

Βασικά Θέματα Προγράμματος Σπουδών

Θέμα	Θέματα προς συμπερίληψη	Γιατί έχει σημασία
Βιώσιμη Γαστρονομία	Λειτουργίες από το αγρόκτημα στο τραπέζι Εποχικότητα και τοπική προμήθεια Πρακτικές κουζίνας μηδενικών αποβλήτων Βιώσιμες συσκευασίες Μοντέλα κυκλικής οικονομίας	Οι ερωτηθέντες εφαρμόζουν ορισμένες πρακτικές βιωσιμότητας, αλλά αντιμετωπίζουν εμπόδια κόστους και γνώσης
Καινοτομία Τροφίμων & Ανάπτυξη Προϊόντων	Ζύμωση, συντήρηση Κουζίνα με γνώμονα τα φυτά Αναβίωση πολιτιστικών συνταγών Σχεδιασμός μενού για βιωσιμότητα	Ενθαρρύνει τη διαφοροποίηση και τη βαθύτερη σύνδεση με την τοπική ταυτότητα.
Επιχειρηματικότητα & Οικονομικές Δεξιότητες	Επιχειρηματικός σχεδιασμός Έλεγχος κόστους Κερδοφορία στα βιώσιμα τρόφιμα Συγγραφή αιτήσεων	Πολλοί ανέφεραν την οικονομική αστάθεια και την έλλειψη χρηματοδότησης ως σημαντικές προκλήσεις.

	χρηματοδότησης/επιχορήγησης	
Ψηφιακό και Βιωματικό Μάρκετινγκ	Αφήγηση ιστοριών και branding Καμπάνιες κοινωνικών μέσων Μάρκετινγκ βασισμένο στην εμπειρία (π.χ. επισκέψεις σε αγροκτήματα) Χτίζοντας πιστές κοινότητες στο διαδίκτυο	Η προώθηση ήταν ως επί το πλείστον άτυπη· οι δομημένες ψηφιακές δεξιότητες είναι σε ζήτηση
Δέσμευση Πελατών & Σχεδιασμός Εξυπηρέτησης	Δημιουργώντας καθηλωτικές εμπειρίες φαγητού Συνδημιουργία με πελάτες Σχεδιασμός υπηρεσιών χωρίς αποκλεισμούς	Ενισχύει την προσέλκυση και την εμπλοκή των πελατών, μια αναφερόμενη πρόκληση.
Ηγεσία & Καθοδήγηση	Ηγούμενοι της βιώσιμης αλλαγής Δημιουργία και καθοδήγηση μικρών ομάδων Μεταφορά γνώσης	Πρωθεί την αλληλοδιδαχή και την οικοσυστημική σκέψη.

Δομή Προγράμματος & Τρόπος Παροχής

Σχήμα και
διάταξις

Σκοπός

Προτεινόμενη προσέγγιση

βιβλίου

Διαδικτυακά Μαθήματα με Ενότητες

Ευελιξία και
βασική μάθηση

Μαθήματα με αυτορυθμιζόμενο
ρυθμό με βίντεο, αναγνώσεις, κουίζ

Εργαστήρια με φυσική παρουσία

Πρακτικές
δεξιότητες και
τοπική σύνδεση

Διεξάγεται σε αγροτικούς κόμβους
ή τοπικά εργαστήρια τροφίμων·
περιλαμβάνει επιδείξεις μαγειρικής,
εργαστήρια τροφίμων

Βιωματική Μάθηση

Επίλυση
προβλημάτων
στον πραγματικό
κόσμο

Οι μαθητές εργάζονται πάνω στις
δικές τους επιχειρηματικές
υποθέσεις ή σε κοινοτικά έργα
τροφίμων

Κύκλοι Μεντορίας

Μάθηση από
ομοτίμους και
υποστήριξη από
ειδικούς

Συνδυάζοντας επιχειρηματίες σε
αρχικό στάδιο με έμπειρους σεφ ή
εκπαιδευτές

Επισκέψεις πεδίου και κατοικίες

Έμπνευση και
δημιουργία
δικτύου

Επισκέψεις σε τοπικούς
παραγωγούς, αναγεννητικές
φάρμες, κέντρα αργής εστίασης

Έργο Τελικού Σταδίου ή Ημέρα Παρουσίαση ς

Παρουσίαση και
δοκιμές σε
πραγματικό
κόσμο

Οι μαθητές αναπτύσσουν μια
βιώσιμη διατροφική ιδέα ή ένα
πρωτότυπο επιχειρηματικό σχέδιο

Σχέδιο Ενσωμάτωσης Μεντόρων

1. Ρόλοι Μέντορα:

Τοπικοί ηγέτες τροφίμων

Σύμβουλοι επιχειρήσεων (μάρκετινγκ, χρηματοοικονομικά, λειτουργίες)

Ειδικοί σε θέματα βιωσιμότητας (απόβλητα, συσκευασίες, προμήθεια)

2. Κριτήρια αντιστοίχισης:

Συντονισμός εξειδίκευσης (π.χ., εστίατορας με σεφ-επιχειρηματία)

Αξίες και στόχοι (π.χ. βιωσιμότητα, καινοτομία, παράδοση)

3. Δραστηριότητες καθοδήγησης:

Μηνιαία check-in

Ευκαιρίες σκίασης

Συνδιοργάνωση εργαστηρίων ή κοινοτικών εκδηλώσεων

4. Αναγνώριση:

Μέντορες σε υλικό προγράμματος

Πιστοποιητικό αναγνώρισης και προσκλήσεις σε εκδηλώσεις

Δημιουργία Κοινότητας & Οικοσυστήματος

- **Ηλεκτρονικό φόρουμ ή ομάδα WhatsApp/Telegram** για αποφοίτους και συμμετέχοντες για ανταλλαγή ιδεών και ευκαιριών.
- **Ετήσια Συνάντηση ή Σύνοδος Κορυφής** : Γιορτάστε τα επιτεύγματα, μοιραστείτε βέλτιστες πρακτικές και συνδέστε νέες ομάδες.
- Συνεργασία με **τοπικούς φορείς τουρισμού, πανεπιστήμια και φορείς βιωσιμότητας** για να ενσωματώσει της εκπαίδευσης σε ευρύτερους στόχους τοπικής ανάπτυξης.

Αναφορές

21-27.Antagonistikotita.gr. (n.d.). Competitiveness 2021–2027 Programme. Retrieved from <https://21-27.antagonistikotita.gr/en/programme-competitiveness>

Barham, E. (2011). *Developing Geographical Indications and Enhancing Rural Development*. Routledge.

BOE. (1999, July 31). Royal Decree 1334/1999, of 31 July, approving the general rules on labelling, presentation and advertising of foodstuffs.

BOE. (2015, July 30). Law 28/2015, of 30 July, for the defence of food quality.

BOE. (2022, December 27). Royal Decree 1051/2022, of 27 December, establishing rules for sustainable nutrition in agricultural soils.

Boroume. (n.d.). Boroume – Saving food, saving lives. Retrieved from <https://www.boroume.gr/en/>

Bowen, S., & Zapata, A. V. (2009). *Geographical Indications, Terroir, and the Global Market*. Cambridge University Press.

Brunori, G. (2019). Local food and alternative food networks: A communicational perspective. *Anthropologie et Sociétés*, 7. <https://doi.org/10.4000/aof.430>

Calanda Peach Regulatory Council. (n.d.). Official information. Retrieved from <http://www.melocotondecalanda.com>

Chef's Brigade Greece. (n.d.). Chef's Brigade Greece Facebook Page. Retrieved from <https://www.facebook.com/chefsbrigadegreece/>

Cibum.gr. (2021). National Committee of Slow Food in Greece established. Retrieved from <https://cibum.gr/nea/idryetai-i-ethniki-epitropi-slow-food-in-greece>

Colive Oil. (n.d.). Colive Oil – Premium Olive Oil. Retrieved from <https://coliveoil.com/>

Compartiendo el Secreto. (n.d.). Figuras de calidad diferenciada. Retrieved from <https://www.comparteelsecreto.es/figuras-de-calidad-diferenciada/>

Cuadros-Casanova, I., Cristiano, A., Biancolini, D., Cimatti, M., Sessa, A. A., Mendez Angarita, V. Y., & Marco, M. (2023). Opportunities and challenges for Common Agricultural Policy reform to support the European Green Deal. *Conservation Biology*, 1-10.

Cyprus Breakfast. (n.d.). Cyprus Breakfast Initiative. Retrieved from <https://cyprusbreakfast.com.cy/>

Cyprus Ministry of Agriculture, Rural Development, and Environment. (n.d.). Rural Development Program of Cyprus 2014-2020. Retrieved from <https://cyprus.representation.ec.europa.eu/>

Dalabelos Estate. (n.d.). Dalabelos Eco-Lodge. Retrieved from <https://www.dalabelos.com>

Department of Environment. (2025). Extended producer responsibility. Retrieved from https://www.moa.gov.cy/moa/environment/environmentnew.nsf/page21_en/page21_en?OpenDocument

Ekologiska Lantbrukarna. (2023). Ekolådan. Retrieved from <https://ekoladan.se>

European Commission. (2017). Common Agricultural Policy (CAP). Retrieved from https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy-cap_en

European Commission. (2020). Farm to Fork Strategy: For a Fair, Healthy and Environmentally-Friendly Food System. Retrieved from <https://ec.europa.eu/>

European Commission. (2022). Sustainable Agriculture in the EU: Green Deal and Farm to Fork Strategy. Retrieved from <https://ec.europa.eu>

European Parliament. (2022). Common Agricultural Policy (CAP) Reform: Supporting Farmers and Sustainable Agriculture. Retrieved from <https://www.europarl.europa.eu/>

FAO. (2021). Sustainable Development Goals: Target 12.3 on Food Loss and Waste. Retrieved from <https://www.fao.org/>

Från Sverige. (2023). From Sweden Label. Retrieved from <https://fransverige.se>.

Föreningen Sesam. (2023). Sesam Association. Retrieved from <https://foreningensesam.se>.

Gobierno de Aragón. (n.d.). Denominaciones de Origen Protegidas. Retrieved from <https://www.aragon.es/-/denominaciones-de-origen-protégidas>

Hodge, I., Hauck, J., & Bonn, A. (2015). The alignment of agricultural and nature conservation policies in the European Union. *Conservation Biology*, 29, 1-10.

International Panel of Experts on Sustainable Food Systems. (2023). Towards a Common Food Policy for the European Union. Retrieved from <https://ipes-food.org/reports/towards-a-common-food-policy-for-the-european-union/>

Italian Ministry of Ecological Transition. (2021). National Sustainability Plan for Agriculture 2021-2027. Retrieved from <https://www.mite.gov.it>

Italian Parliament. (2017). Legge sulle Filiere Corte: Supporting Short Supply Chains and Local Food Networks. Retrieved from <https://www.parlamento.it>

Jamón de Teruel. (n.d.). Denominación de Origen. Retrieved from <https://jamondeteruel.com/es/denominacion-de-origen/>

MASAF. (2022). National Strategy for Agritourism and Rural Development. Retrieved from <https://www.politicheagricole.it>

MASAF. (2023). Common Agricultural Policy (CAP) Strategic Plan 2023–2027. Retrieved from <https://www.politicheagricole.it>

MatLust. (2023). MatLust. Retrieved from <https://matlust.eu>.

Melocotón de Calanda. (n.d.). Calanda Peach. Retrieved from <https://www.melocotondecalandra.com/>

Ministry of Culture and Sports. (2023). Cultural heritage in Greece. Retrieved from <https://www.culture.gov.gr/>

Ministry of Development and Investment. (2023). Investment and development in Greece. Retrieved from <https://www.mindev.gov.gr/>

Ministry of Environment and Energy. (2023). Environment and energy policies in Greece. Retrieved from <https://ypen.gov.gr/>

Ministry of Health. (2023). Health policies in Greece. Retrieved from <https://www.moh.gov.gr/>

Ministry of Labour and Social Affairs. (2023). Labour and social affairs policies in Greece. Retrieved from <https://www.ypakp.gr/>

Ministry of Rural Development and Food. (2023). Rural development and food policies in Greece. Retrieved from <https://www.minagric.gr/>

Montanari, M. (2020). A Short History of Food: From Prehistory to the Future. Columbia University Press.

Nordic Council of Ministers. (2023). Nordic Food Project. Retrieved from <https://norden.org/en>.

Origen España. (n.d.). Protected Designations of Origin in Spain. Retrieved from <https://origenespana.es/>

OT.gr. (2021). Plans to strengthen agri-food startups through Elevate Greece. Retrieved from <https://www.ot.gr/2021/11/08/english-edition/plans-to-strengthen-agri-food-startups-through-elevate-greece-is-being-studied>

Petrini, C. (2021). Slow Food: The Case for Taste. Columbia University Press.

Slow Food Italia. (2023). Orti in Condotta: Slow Food School Gardens Program in Italy. Retrieved from <https://www.slowfood.it>

Slow Food. (2023). Terra Madre: Promoting Sustainable Food Systems Worldwide. Retrieved from <https://www.slowfood.com>

Stockholm Resilience Centre. (2023). Food Systems, <https://www.stockholmresilience.org/research/research-themes/food-systems.html>

Ternasco de Aragón. (n.d.). Ternasco de Aragón. Retrieved from <https://www.ternascodearagon.es/>

Too Good To Go. (2023). Fighting Food Waste, One Meal at a Time. Retrieved from <https://www.toogoodtogo.com>

United Nations. (2015). Sustainable Development Goals. Retrieved from <https://sdgs.un.org/>

University of Gastronomic Sciences. (2023). Education, Research, and Sustainability in Gastronomy. Retrieved from <https://www.unisg.it>

World Wildlife Fund. (2023). Sustainable Food Systems. Retrieved from <https://www.worldwildlife.org/initiatives/sustainable-food-systems>

ZFWCY. (n.d.). Zero Food Waste Cyprus. Retrieved from <https://zfwcy.org/>

.



Reskilling and empowering culinary entrepreneurs towards slow food movement aligned enterprises



**Co-funded by
the European Union**

This project has received funding from the European Union's Erasmus+ Programme under Grant Agreement No. 2024-1-ES01-KA220-VET-000254548