



**Κοινό Δελτίο τύπου**

**Τετάρτη 15 Ιανουαρίου 2014**

## Δεν πετάμε τίποτα!

Διήμερο φεστιβάλ κατά της σπατάλης τροφίμων στις 25 και 26 Ιανουαρίου από το WWF Ελλάς και το Μπορούμε, στο Impact Hub Athens.

Τι κοινό έχουν οι σεφ *Λευτέρης Λαζάρου*, *Άκης Πετρετζίκης*, *Αλέξανδρος Παπανδρέου*, *Tip the chef* και *Troo Food Liberation* με το *Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο*, το *Παιδικό Μουσείο*, το *Let's go green* και την ομάδα *Playroom*; Όλοι ενώνουν τις δυνάμεις τους και συμμετέχουν με ευφάνταστες δράσεις στο **διήμερο φεστιβάλ κατά της σπατάλης τροφίμων**, που συνδιοργανώνουν το WWF Ελλάς και το ΜΠΟΡΟΥΜΕ, στις 25 και 26 Ιανουαρίου στο **Impact Hub Athens**, **Καραϊσκάκη 28, Ψυρρή**.

Η σπατάλη τροφίμων είναι ένα τεράστιο πρόβλημα σε παγκόσμιο, ευρωπαϊκό και εθνικό επίπεδο. 179 κιλά τροφής σπαταλάει κάθε χρόνο ένας Ευρωπαίος, πετώντας ουσιαστικά στα σκουπίδια 590 ευρώ ανά νοικοκυριό. Η ευαισθητοποίηση των πολιτών γύρω από το ζήτημα της σπατάλης τροφίμων αποτελεί κομβικό σημείο για την αλλαγή προτύπου και στάσης ζωής επιφέροντας πολλαπλά οφέλη στην κοινωνία, το περιβάλλον και τον προϋπολογισμό του κάθε νοικοκυριού.

Μέσα σε αυτήν την πραγματικότητα, το πρόγραμμα του WWF «**Καλύτερη Ζωή**», το οποίο πραγματοποιείται με την αποκλειστική δωρεά του **Ιδρύματος Σταύρος Νιάρχος**, και το **ΜΠΟΡΟΥΜΕ** διοργανώνουν στις 25 και 26 Ιανουαρίου, διήμερη εκδήλωση για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων στο Impact Hub Athens. Στόχος της εκδήλωσης είναι η ανάδειξη των πολλών πτυχών της σπατάλης τροφίμων και η συμμετοχή του κοινού μέσα από προτάσεις, λύσεις και συμβουλές για την αξιοποίηση περισσευούμενου φαγητού.

Για δύο μέρες, οι πολίτες προσκαλούνται να δουν έμπειρους και ταλαντούχους σεφ (**Λευτέρης Λαζάρου**, **Άκης Πετρετζίκης**, **Αλέξανδρος Παπανδρέου**, **Tip the chef**, **Troo Food Liberation**) να μαγειρεύουν ευφάνταστες συνταγές με περισσεύματα τροφίμων ή κοντόληκτα προϊόντα. Τα εν λόγω τρόφιμα θα μαγειρευτούν με απλούς τρόπους σε μια επίδειξη τεχνικών και συνταγών αξιοποίησης περισσευόμενων τροφίμων.

Το παιδικό κομμάτι του φεστιβάλ γεμίζει με υπέροχες δράσεις και βιωματικά προγράμματα από το Ελληνικό **Παιδικό Μουσείο**, την ομάδα **Playroom** και το **Let's go green**. Τα παιδιά ευαισθητοποιούνται στον συνδυασμό των τροφών και επανεκτιμούν τη μεσογειακή διατροφή μέσα από τη διαδικασία της παρασκευής ενός φαγητού, ανακαλύπτουν τον δεκάλογο εξοικονόμησης φαγητού και τον τρόπο καταπολέμησης της σπατάλης και μαθαίνουν να κομποστοποιούν από τη θεωρία στην πράξη.

Στο πλαίσιο του φεστιβάλ, το **Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο** διοργανώνει ένα βιωματικό εργαστήριο για μικρούς και μεγάλους, όπου οι συμμετέχοντες μαθαίνουν να διαβάζουν τις ετικέτες στις συσκευασίες των τροφίμων κάνοντας το πρώτο καθοριστικό βήμα για την πρόληψη της παραγωγής τροφικών αποβλήτων.

Παράλληλα, οι καλεσμένοι μπορούν να περιηγηθούν σε **έκθεση φωτογραφίας** του Andrea Bonetti, να παρακολουθήσουν **βραβευμένα ντοκιμαντέρ** που πραγματεύονται



τη σπατάλη τροφίμων και να μάθουν να **κομποστοποιούν** ό, τι δεν γίνεται να καταναλωθεί. Τέλος, οι επισκέπτες μπορούν να κάνουν μια διαφορετική περιήγηση στα ράφια και στην κουζίνα του σπιτιού τους και να μάθουν απλούς πρακτικούς τρόπους περιορισμού της σπατάλης. Η εκδήλωση έχει **ελεύθερη είσοδο και είναι ανοιχτή στο κοινό από τις 11.00 έως τις 19.00, Σάββατο και Κυριακή.**

Το κλείσιμο του διήμερου φεστιβάλ θα γίνει μαζί με τους φίλους της ιστοσελίδας «[Οι Συνταγές της Παρέας](#)». Τα μέλη της δυναμικής κοινότητας μαγειρικής θα φτιάξουν γλυκά στο σπίτι τους και θα τα φέρουν στο Impact Hub Athens με σκοπό να δοθούν μέσω του ΜΠΟΡΟΥΜΕ σε ίδρυμα ή φορέα που τα χρειάζεται!

Οι ανάγκες σε υλικά και προϊόντα των σεφ και των οργανώσεων που συμμετέχουν στο φεστιβάλ καλύπτονται από τους **ΑΒ Βασιλόπουλος, ΙΚΕΑ και Γίνε Αγρότης.**

#### Περισσότερες πληροφορίες

Ιάσοντας Κάντας, Υπεύθυνος Τύπου WWF Ελλάς, τηλ: 210 33 14 893, κιν: 697 185 9632,

[i.kantas@wwf.gr](mailto:i.kantas@wwf.gr)

Αλέξανδρος Θεοδωρίδης, ιδρυτικό μέλος ΜΠΟΡΟΥΜΕ, τηλ: 210 32 37 805, [info@boroume.gr](mailto:info@boroume.gr)

#### Σημειώσεις προς συντάκτες

1. Δείτε συνημμένα το πρόγραμμα του διήμερου φεστιβάλ, καθώς και μία καταχώρηση.
2. Το Athens Impact Hub είναι το πρώτο τοπικό δίκτυο συνεργατικότητας για την κοινωνική καινοτομία, που είναι παγκόσμια συνδεδεμένο. Βασισμένο σε 60+ πόλεις και με 7.000 μέλη σε όλο τον κόσμο, αποτελεί μια ενεργή κοινότητα, με πρωτοποριακές δράσεις, προγράμματα και εκπαιδευτικές δομές. Το Impact Hub στεγάζεται στην καρδιά της Αθήνας στην περιοχή του Ψυρρή και έχει ως στόχο να φέρνει κοντά ανθρώπους που θέλουν να φέρουν αλλαγή μέσα από υπεύθυνες και βιώσιμες πρωτοβουλίες.
3. Κατά τη διάρκεια του διήμερου, οι πολίτες μπορούν να ενημερώνονται για τις πρωτοβουλίες που μπορούν οι ίδιοι να αναλάβουν. Κάθε επισκέπτης θα φεύγει από το φεστιβάλ, παίρνοντας μαζί του ένα μαγνητάκι ψυγείου με θέμα τη σπατάλη τροφίμων.
4. Την Κυριακή 26 Ιανουαρίου θα βραβευτούν οι νικητές του **διαγωνισμού** για συνταγές με περισσεύματα, που συνδιοργάνωσε το ΜΠΟΡΟΥΜΕ και το WWF Ελλάς, με την υποστήριξη της ιστοσελίδας «Οι Συνταγές της Παρέας» και χορηγό την ΑΒ Βασιλόπουλος.

**Αποκλειστικός δωρητής του προγράμματος «Καλύτερη Ζωή»:**



ΙΔΡΥΜΑ ΣΤΑΥΡΟΣ ΝΙΑΡΧΟΣ  
STAVROS NIARCHOS  
FOUNDATION

**Χορηγοί:**

