

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΚΑΙ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Όταν τα τρόφιμα μεταφέρονται και αποθηκεύονται, η συσκευασία λειτουργεί ως φράγμα για να τα διατηρεί ασφαλή και φρέσκα. Η σπατάλη τροφίμων μειώνεται με καινοτομίες όπως οι βρώσιμες επιστρώσεις, η συσκευασία υπό κενό και οι επανασφραγιζόμενες σακούλες, οι οποίες αυξάνουν τη διάρκεια ζωής των τροφίμων. Μπορούμε να εγγυηθούμε ότι περισσότερα τρόφιμα φτάνουν στα γεύματά μας και δεν πετιούνται με τη βελτίωση της συσκευασίας.

Ορισμένα βασικά στοιχεία σχετικά με τη συσκευασία τροφίμων



Περισσότεροι από 58 εκατομμύρια τόνοι απορριμμάτων τροφίμων (131 kg/άτομο) θα σπαταλούνται ετησίως στην Ευρωπαϊκή Ένωση το 2023, μεγάλο μέρος των οποίων μπορεί να μειωθεί μέσω της βελτιστοποιημένης συσκευασίας.



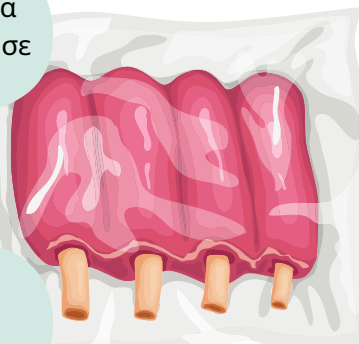
Η συσκευασία που παρέχει προστασία του προϊόντος μπορεί να μειώσει τα απορρίμματα τροφίμων κατά 5 έως 10 φορές περισσότερο από το περιβαλλοντικό κόστος της ίδιας της συσκευασίας.



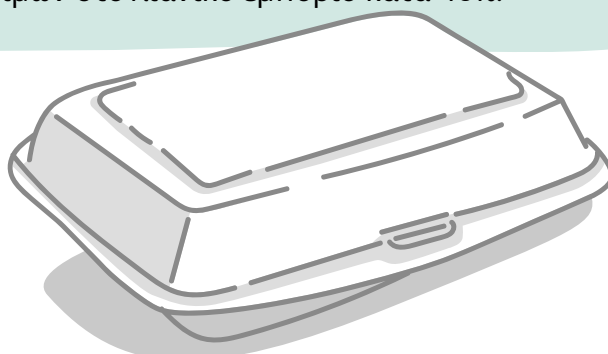
Κατά μέσο όρο, μόνο το 3,0-3,5% του κλιματικού αντίκτυπου των συσκευασμένων τροφίμων προέρχεται από τη συσκευασία, πράγμα που σημαίνει ότι η συσκευασία συμβάλλει ελάχιστα στις εκπομπές σε σύγκριση με τα απορρίμματα τροφίμων.



Ο διπλασιασμός της διάρκειας ζωής των προϊόντων μέσω καλύτερης συσκευασίας μπορεί να μειώσει τα απόβλητα τροφίμων στο λιανικό εμπόριο κατά 40%.



Πηγή: Food Packaging Sustainability, A guide for packaging manufacturers, food processors, retailers, political institutions & NGOs. (2020).



Co-funded by
the European Union



VOYAGER
EMPOWERING YOUTH,
TRANSFORMING
TOMORROW!