

Διαχείριση Σπατάλης Τροφίμων
Νομοθεσία, καλές ξενοδοχειακές πρακτικές &
Ιδιωτικό Σχήμα Πιστοποίησης «No Food Waste»

AGENDA

- 12:00** Έναρξη - Χαιρετισμός από την Πρόεδρο ΕΞΑΑΑ, κα Λαμπρινή Καρανάσιου Ζούλοβιτς και τον Γενικό Γραμματέα της ΕΞΑΑΑ, κο Ευγένιο Βασιλικό
- 12:10** Αντιμετώπιση της Σπατάλης Τροφίμων: Το πρόβλημα και η λύση
Ομιλητής: κοσ Αλέξανδρος Θεοδωρίδης, Ιδρυτικό Μέλος, Διαχειριστής της οργάνωσης Μπορούμε
- 12:20** Νομοκανονιστικό πλαίσιο για τη Σπατάλη Τροφίμων: Ισχύουσα νομοθεσία και τρέχουσες εξελίξεις
Ομιλήτρια: κα Ντία Χωραφά, Συντονίστρια της Συμμαχίας για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων, οργάνωση Μπορούμε
- 12:30** Η Πιστοποίηση συνοδοιπόρος του Τουρισμού για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων - Ιδιωτικό Σχήμα Πιστοποίησης No Food Waste
Ομιλητής: κοσ Χαράλαμπος Αγγελούδης, Αν. Γενικός Δ/ντής της TÜV AUSTRIA Hellas
- 12:45** Καλές πρακτικές στη φιλοξενία για τη Μείωση και Πρόληψη της Σπατάλης Τροφίμων
Ομιλήτρια: κα Νόνικα Μπάκα, Διευθύντρια Νομοκανονιστικής Συμμόρφωσης & Υπεύθυνη Τμήματος Πιστοποίησης Υπηρεσιών Τουρισμού της TÜV AUSTRIA Hellas
- 12:55** Βασικά συμπεράσματα από όλους τους Ομιλητές
- 13:00** Ερωτήσεις – Διάλογος με τα συμμετέχοντα ξενοδοχεία.