



5 Μαΐου 2026

Αμφιθέατρο Unesco
Πανεπιστήμιο Λευκωσίας

FOODXIMPACT

«ΑΠΟ ΤΗ ΣΠΑΤΑΛΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΗ ΒΙΩΣΙΜΗ ΑΛΛΑΓΗ»

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

09:00 – 09:30	Εγγραφές και καφές
09:30 – 09:40	Καλωσόρισμα
09:40 – 10:00	Παρουσίαση έργου Food Chase
10:00 – 10:30	«Οι Αθέατες Απώλειες: Τρόφιμα που Χάνονται πριν Φτάσουν στην Αγορά» Δρ. Ειρήνη Βουκκαλή, Λέκτορας Ανοικτό Πανεπιστήμιο Κύπρου Εργαστήριο Χημικής Μηχανικής και Μηχανικής Αειφορίας
10:30 – 11:00	«Η βιωσιμότητα στο εστιατόριο: πρακτικές και φιλοσοφία zero waste», Ιωάννης Προβιδάκης, Σεφ Εστιατορίου Kuzuba
11:00 – 11:15	Διάλειμμα για καφέ
11:15 – 11:45	«Πολιτικές Μείωσης της Σπατάλης Τροφίμων», Ναταλία Γεωργίου Τσιάκαλου, Λειτουργός Περιβάλλοντος, Υπουργείο Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος
11:45 – 12:15	«Οδηγός Καλών Πρακτικών για την Εφαρμογή Πολιτικής Μηδενικών Αποβλήτων σε Εκδηλώσεις και Φεστιβάλ», Χαράλαμπος Καλύβας, Λειτουργός Περιβάλλοντος, Υπουργείο Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος
12:15 – 12:45	«Agno Zero Waste Grocery: Πώς να μειώσουμε τη σπατάλη τροφίμων – Ζωή χωρίς απόβλητα & Κομποστοποίηση», Δημήτρης Μιχαηλίδης, Συνιδιοκτήτης Agno Zero Waste Grocery
12:45 – 14:00	Μεσημεριανό Γεύμα
14:00 – 14:30	«Ασφάλεια Τροφίμων» Νικόλας Ορφανίδης, Ανώτερος Λέκτορας Προγραμμάτων Επισιτιστικών Τεχνών Intercollege
14:30 – 16:00	Επίδειξη Μαγειρικής στα πλαίσια του zero food waste, Ανδρέας Χαραλάμπους & Ανδρέας Κυριάκου, Σεφ Εκπαιδευτές Προγραμμάτων Επισιτιστικών Τεχνών Intercollege (Αμφιθέατρο Κοπέρνικος)

