

ROSETTA

Reducing food waste due to marketing standards through alternative market access

D5.4 Practice abstracts – First batch

TEAGASC

30/06/2025



Funded by
the European Union

Project Information

Programme:	Horizon Europe
Topic:	HORIZON-CL6-2023-FARM2FORK-01-14
Type of action:	Horizon - RIA
Project number:	101136427
Start date:	01 January 2024
Duration:	36 months
Coordinator:	Q-PLAN INTERNATIONAL ADVISORS PC

Document Information

Title:	D5.4 Practice abstracts – First batch
Work Package:	WP5 Synthesis of recommendations and knowledge transfer
Task:	T5.3- Production of Practice abstracts and contributions to EIP-AGRI and EU Platform on Food Losses and Food Waste
Authors (Organisation):	Main authors: Estela Maria Hoffmann (TEAGASC), Maeve Henchion (TEAGASC) Contributors: Evangelos Genitsaris (Q-PLAN), Dimitrios Daskalakis (Q-PLAN), Eirini Efthymiadou (Q-PLAN), Dimitra Kyriakopoulou(Q-PLAN), Michalis Tzagkarakis (CHALK), Aristeia Koukiadaki (CHALK), Michalis Vassou (WR), Antonia Kalimeri (WR), Tomasz Bober (UNIMOS), Knud Hjortlund Hansen (FBCD), Anders Skeem (FBCD)
Reviewers:	Letizia Piras (PEDAL), Aikaterini Makri (UNIVIE)
Date:	30/06/2025

Dissemination Level

PU:	Public, fully open	X
SEN:	Sensitive, limited under the conditions of the Grant Agreement	

Document History

Version	Date	Changes	Responsible partner
0.1	09/06/2025	Full draft deliverable	TEAGASC
0.2	24/06/2025	Quality review	PEDAL
0.3	24/06/2025	Quality review	UNIVIE
0.4	26/06/2025	Final deliverable	TEAGASC
1.0	30/06/2026	Final quality check and submission to EC	Q-PLAN

LEGAL NOTICE

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

©ROSETTA Consortium, 2025

Reproduction is authorised provided the source is acknowledged.

Table of Contents

EXECUTIVE SUMMARY	5
1. INTRODUCTION	6
2. METHODOLOGY	7
3. PRACTICE ABSTRACTS.....	9
4. CONCLUSIONS	24

List of Tables

Table 1: Multi-actor Innovation Platform (MIPs)	9
Table 2: Private food marketing standards	13
Table 3: Cereals co-creation workshop	15
Table 4: Dairy co-creation workshop	18
Table 5: Fruits & vegetables/meat co-creation workshop	20

Executive Summary

A deep understanding of the drivers, behaviours, and systemic factors behind food waste is needed to develop effective strategies for its prevention and reduction, including taking account of potential trade-offs and promoting valorisation of suboptimal foods. ROSETTA aims, through reliable evidence and transdisciplinary research involving multi-actor use cases across Europe, to: (a) estimate the food waste generated as a result of marketing standards across the entire value chain; (b) co-define and validate sustainable solutions for the valorisation of that waste; and (c) assess related trade-offs in order to minimise their impact.

Within the project, an operational plan will be developed to deploy pilot experiments in five (5) use cases across EU countries, representing four (4) main food commodities: dairy in Denmark; fruits and vegetables and meat in Greece; fruits and vegetables in Ireland; cereals in Poland; and fruits and vegetables in Spain. The validated and optimised solutions will provide insights for knowledge transfer and identify opportunities for social learning. Insights will be used to develop guidelines to replicate the solutions in different contexts and to provide policy recommendations. These will target primary producers, food businesses, marketing standards owners, policy makers and regulators, to help revise or design marketing standards and support future policy development, in order to prevent and reduce food waste.

Aligned with the project's objective to reduce and prevent food waste caused by marketing standards, this deliverable provides the first batch of five (5) Practice Abstracts (PAs) in the EIP-AGRI format. These were developed using various outputs from the project:

- One practice abstract presents the setup and monitoring of local Multi-actor Innovation Platforms (MIPs) focused on marketing standards and food waste.
- One practice abstract focuses on analysing private food marketing standards.
- Three practice abstracts describe the methodology and format of different co-creation workshops aimed at defining marketing models and solutions to reduce or prevent food waste.

These abstracts will be available in both English and the respective national languages in which they were created, and will follow the standard EIP-AGRI format, as provided on the EIP-AGRI website. As task leader, TEAGASC developed a comprehensive template to collect the ROSETTA Practice Abstracts from members of the consortium. This template enables the collection of general and specific information about the practices described, as well as details of any related audio-visual materials produced within the ROSETTA project.

The structure of the report consists of an introduction, objectives, a description of the methodology, and a presentation of the results from the collection of the first five Practice Abstracts.

1. Introduction

The ROSETTA project aims to reduce and prevent food waste by improving access to foods that do not meet marketing standards but are still safe for human consumption. It seeks to generate reliable evidence through transdisciplinary research, engaging multiple stakeholders in real-world use cases. Within this framework, five project partners in Denmark, Greece, Ireland, Poland, and Spain establish use cases, referred to as Multi-Actor Innovation Platforms (MIPs). They bring together actors from across the food value chain, providing valuable insights to analyse and assess the current situation in each country, as well as to promote suitable solutions. In essence, they are used to implement, test, and validate selected solutions to food waste.

The validated and optimised solutions will provide insights for knowledge transfer and identify opportunities for social learning. Insights will be used to develop guidelines to replicate the solutions in different contexts and to provide policy recommendations. These will target primary producers, food businesses, marketing standards owners, policy makers and regulators, to help revise or design marketing standards and support future policy development, in order to prevent and reduce food waste.

In line with the project's objectives, several activities have been carried out to collect data on food waste caused by marketing standards. The project also includes a range of engagement activities aimed at gaining a deeper understanding of the realities of food waste linked to these standards. Some of these activities are described in this report and offer practical recommendations by addressing key questions, such as: (a) what are the main added value, benefits, and opportunities for end-users if the generated knowledge is applied, and (b) how can practitioners make use of the results?

This document follows the EIP common format for "Practice Abstracts", with the aim of transferring knowledge to those working in the field. In total, the project will produce thirty Practice Abstracts, delivered in two batches (D5.4 and D5.5). This report presents the first five Practice Abstracts. These are:

- One practice abstract which presents the setup and monitoring of local Multi-actor Innovation Platforms (MIPs) focused on marketing standards and food waste.
- One practice abstract which focuses on analysing private food marketing standards.
- Three practice abstracts which describe the methodology and format of different co-creation workshops aimed at defining marketing models and solutions to reduce or prevent food waste.

Additionally, the innovative knowledge generated in the ROSETTA project and presented in this report will be shared on the EIP-AGRI (European Innovation Partnership for Agricultural Productivity and Sustainability) website and the EU Platform on Food Losses and Food Waste to reach a wider audience of practitioners.

The report is organised into four sections:

- Section 1 – Introduction: This section provides introductory information about the project and outlines the structure of the report.
- Section 2 – Methodology for the collection of Practice Abstracts: It details the process followed for collecting and reporting the first five Practice Abstracts.
- Section 3 – Practice Abstracts from project activities: Presented in both English and the respective national language.
- Section 4 – Conclusions: This section summarises the report, offering insights into the benefits of the outcomes.

2. Methodology

The methodology for this report follows the format and guidelines provided by the Agricultural European Innovation Partnership (EIP-AGRI). A template, in the format of an Excel file, was developed by TEAGASC, the task leader, to collect practice abstracts from the partners. The template and the approach to the task were presented to the project partners in a dedicated online meeting held on 10th April 2025, in order to gather feedback and suggestions. The project partners were advised that they can submit practice abstracts to TEAGASC at any time during the project's development whenever they identify an interesting activity. In this first batch, only five practice abstracts are submitted. In the second batch, 25 practice abstracts will be provided in Deliverable 5.5 at the end of the project.

The template is divided into three sheets. The first sheet presents the aim of the practice abstracts and provides instructions for completing the form. The second sheet contains information on the use of personal data collected via this template by EIP-AGRI. The third sheet is dedicated to the practice abstracts with a clear structure and recommended word counts. It collected information related to the title of the practice, the authors or entities responsible, a summary of the action containing main results and recommendations, the needs addressed by the practice, the methodology used, the actors and stakeholders involved, the region or country of reference, the audiovisual material produced (if any available) and email contacts. Partners completed the template both in English and their national language if other than English.

In this first batch, five practice abstracts will be presented. One of these focuses on the setup and monitoring of local Multi-Actor Innovation Platforms (MIPs), specifically addressing marketing standards and food waste. This practice represents the activities of Task 1.1, which aimed to engage stakeholders across the food value chain from the outset of the project, in order to analyse and assess the current situation, as well as to deploy, test, and validate selected solutions. The Multi-Actor Innovation Platforms (MIPs) were established in five selected use cases within the food value chain: fruit and vegetables in Ireland, fruit and vegetables in Spain, cereal grains in Poland, dairy in Denmark, and meat and fruit and vegetables meat in Greece. Q-Plan, the Task 1.1 leader, is responsible for coordinating the creation of the MIPs and providing guidelines to the use case partners—TEAGASC (Ireland), FRESHIS (Spain), UNI and MOCH (Poland), FBCD and NATM (Denmark), and CHALK (Greece)—to support them in developing their respective use case MIPs. This is documented in this practice abstract

Another practice abstract analyses private food marketing standards. Task 1.3 aimed to identify and analyse private food marketing standards and the reasons for their establishment. The task leader, White Research, was responsible for identifying the main private food marketing standards used in addition to those imposed by EU, international, or national regulations for the selected food types and commodities. They also analysed these standards in terms of the reasons for their establishment (e.g. competition, pricing, consumer demand) and their potential impact on food waste along the supply chain. Based on the results of research carried out in 10 EU countries, this practice abstract presents strategies and opportunities to reduce food waste caused by marketing standards.

Three practice abstracts describe the methodology and format of different co-creation workshops aimed at defining marketing models and solutions to reduce or prevent food waste. The leader of Task 3.2, AUA, developed guidelines for the use case partners to organise one co-creation workshop per MIP. Each MIP use case partner—namely TEAGASC (Ireland), FRESHIS (Spain), UNI and MOCH (Poland), FBCD and NATM (Denmark), and CHALK (Greece)—was responsible for organising the co-creation workshop based on these guidelines. During these workshops, a range of solutions was presented and discussed, and feedback and

requirements regarding waste reduction solutions were gathered from all stakeholders. This report presents the results of three workshops held in Poland, Denmark, and Greece.

3. Practice Abstracts

This section presents the tables of the first five practice abstracts, outlining the different approaches and results from the project’s activities. For each abstract, the practice is presented both in English and the respective national language where it was not originally developed in English.

Table 1: Multi-actor Innovation Platform (MIPs)

Title	Setting up and monitoring local Multi-actor Innovation Platforms (MIPs) on marketing standards and food waste
Author(s)/Bodies/Entities	Evangelos Genitsaris (Q-PLAN International), Dimitra Kyriakopoulou (Q-PLAN International)
EIP Practice Abstracts Format	<p>ROSETTA is built on the idea that collaboration is key to creating lasting solutions. To tackle food waste and improve marketing standards, we embraced a multi-actor approach, developing a practical and easy-to-follow framework for setting up and running local Multi-actor Innovation Platforms (MIPs).</p> <p>The MIPs bring together key local players, such as farmers, retailers, processors, etc., who collaborate to share knowledge, identify problems, and co-create solutions to reduce food waste caused by marketing standards.</p> <p>A clear process was defined for selecting and engaging participants based on local needs and goals. Roles, responsibilities, and expected contributions are clearly outlined and monitored to ensure smooth collaboration.</p> <p>The approach is flexible, allowing partners to replace or add new members. With regular updates and guidance, MIPs stay active, focused, and effective throughout the project.</p> <p>Practitioners benefit from being part of a structured support network, gaining access to good practices, shared learning, and strategic guidance on improving market access, enhancing resource use, and better aligning with consumer and policy demands, ultimately reducing food waste.</p> <p>By working together at local level, these platforms help identify where food is unnecessarily lost, from the field to the shelf and fork, due to shape, size, or appearance rules that don’t affect quality or safety.</p>
Needs addressed by the practice	<p>The practice addresses the need for coordinated, practical solutions to reduce food waste through multi-actor collaboration, improved marketing standards, and stronger local networks among actors in the agri-food chain.</p> <p>MIP members are actively involved in key project activities, ensuring that all perspectives are considered in developing and piloting solutions that are sustainable, evidence-based, and tailored to diverse local contexts to reduce food waste caused by marketing standards. By working with such a diverse group, we foster engagement and inclusivity, making sure every voice is heard.</p>

Methodology Used	<p>A tailored, participatory approach was followed, involving a step-by-step setup protocol for MIPs, clear stakeholder selection criteria, defined roles and responsibilities, guidelines for engagement, leveraging interests, and addressing conflicts, rights & duties, terms of participation for members, and a structured monitoring system using a Stakeholder Matrix updated biannually.</p> <p>The ROSETTA deliverable report “D1.1 Multi-actor Innovation Platforms (MIPs)” provides further details covering everything from how we select members to how we manage and monitor the MIPs.</p> <p>The key outcome is a hands-on method for setting up and monitoring such platforms, ensuring all voices are heard and concrete actions are taken. For supply chain actors, this means a chance to influence the rules that affect what they can sell, reduce waste, and possibly open new market channels for products that would otherwise go unused.</p>
Actors/Stakeholders	<p>The MIPs bring together people and organisations from all parts of the agri-food chain, from farmers to food manufacturers, distributors, wholesalers and retailers, food service operators, policymakers, consumer organisations, and other relevant agri-food chain actors who have a role or interest in reducing food waste and influencing market standards.</p> <p>With a target of engaging 10–20 members per MIP (50–100 total), 78 stakeholders from the agri-food value chain joined our MIPs within a period of approximately 7 months. Each member has accepted the Terms of Reference and signed the Declaration of Acceptance. MIPs remain open to new members as the project evolves, ensuring that we remain adaptive and inclusive.</p>
Region(s), country	<p>We established Multi-Actor Innovation Platforms (MIPs) in five countries: Greece, Ireland, Denmark, Spain, and Poland.</p>
Audiovisual material (links, etc.)	-
Contacts (email)	<p>Evangelos Genitsaris (genitsaris@qplan-intl.gr) Dimitra Kyriakopoulou (kyriakopoulou@qplan-intl.gr)</p>

Τίτλος	Δημιουργία και παρακολούθηση τοπικών πολυσυλλεκτικών επιτροπών καινοτομίας (ΠΕΚ) για τα πρότυπα εμπορίας και τη σπατάλη τροφίμων
Συγγραφέας/φορείς/οντότητες	Ευάγγελος Γενίτσαρης (Q-PLAN International), Δήμητρα Κυριακοπούλου (Q-PLAN International)
Μορφή Περιλήψεων Πρακτικών του EIP	<p>Το έργο ROSETTA βασίζεται στην ιδέα ότι η συνεργασία είναι το κλειδί για τη δημιουργία βιώσιμων λύσεων. Για την αντιμετώπιση της σπατάλης τροφίμων και τη βελτίωση των προτύπων εμπορίας, υιοθετήσαμε μια πολυσυλλεκτική προσέγγιση (multi-actor), αναπτύσσοντας ένα πρακτικό και εύχρηστο πλαίσιο για τη δημιουργία και τη λειτουργία τοπικών Πολυσυλλεκτικών Επιτροπών Καινοτομίας (ΠΕΚ).</p> <p>Οι ΠΕΚ συγκεντρώνουν βασικούς τοπικούς φορείς, όπως αγρότες, λιανοπωλητές, μεταποιητές κ.λπ., οι οποίοι συνεργάζονται για να μοιραστούν γνώσεις, να εντοπίσουν προβλήματα και να συνδημιουργήσουν λύσεις για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων που προκαλείται από τα πρότυπα εμπορίας.</p> <p>Ορίστηκε μια σαφής διαδικασία για την επιλογή και τη συμμετοχή των συμμετεχόντων με βάση τις τοπικές ανάγκες και στόχους. Οι ρόλοι, οι αρμοδιότητες και η αναμενόμενη συνεισφορά περιγράφονται σαφώς, και παρακολουθούνται για να διασφαλιστεί η ομαλή συνεργασία.</p> <p>Η προσέγγιση είναι ευέλικτη, επιτρέποντας στους εταίρους να αντικαθιστούν ή να προσθέτουν νέα μέλη. Με τακτικές ενημερώσεις και καθοδήγηση, οι ΠΕΚ παραμένουν ενεργές, εστιασμένες και αποτελεσματικές καθ' όλη τη διάρκεια του έργου.</p> <p>Οι επαγγελματίες επωφελούνται από τη συμμετοχή τους σε ένα δομημένο δίκτυο υποστήριξης, αποκτώντας πρόσβαση σε καλές πρακτικές, κοινή μάθηση και στρατηγική καθοδήγηση για τη βελτίωση της πρόσβασης στην αγορά, την ενίσχυση της χρήσης των πόρων και την καλύτερη ευθυγράμμιση με τις απαιτήσεις των καταναλωτών και της πολιτικής, μειώνοντας τελικά τα απόβλητα τροφίμων.</p> <p>Συνεργαζόμενες σε τοπικό επίπεδο, αυτές οι επιτροπές βοηθούν στον εντοπισμό των σημείων όπου τα τρόφιμα σπαταλούνται άσκοπα, από το χωράφι στο ράφι και στο πιρούνι, λόγω κανόνων ως προς το σχήμα, το μέγεθος ή την εμφάνιση, που δεν επηρεάζουν την ποιότητα ή την ασφάλεια.</p>
Ανάγκες που καλύπτει η πρακτική	<p>Η πρακτική απαντά στην ανάγκη για συντονισμένες, πρακτικές λύσεις με στόχο τη μείωση της σπατάλης τροφίμων, μέσα από συνεργασία πολλαπλών εμπλεκομένων (multi-actor), βελτιωμένα πρότυπα εμπορίας και ενισχυμένα τοπικά δίκτυα μεταξύ των εμπλεκομένων της αγροδιατροφικής αλυσίδας.</p> <p>Τα μέλη των ΠΕΚ συμμετέχουν ενεργά στις βασικές δραστηριότητες του έργου, εξασφαλίζοντας ότι όλες οι οπτικές λαμβάνονται υπόψη κατά την ανάπτυξη και πιλοτική εφαρμογή βιώσιμων, τεκμηριωμένων και προσαρμοσμένων στις τοπικές συνθήκες λύσεων για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων που προκαλείται από τα πρότυπα εμπορίας. Μέσω της συνεργασίας με μια τόσο πολυσύνθετη ομάδα, ενισχύεται η συμμετοχικότητα και η συμπερίληψη, διασφαλίζοντας ότι κάθε φωνή ακούγεται.</p>

Μεθοδολογία που χρησιμοποιήθηκε	<p>Ακολουθήθηκε μια προσαρμοσμένη, συμμετοχική προσέγγιση, η οποία περιλαμβάνει ένα πρωτόκολλο με σειρά βημάτων για τη δημιουργία των ΠΕΚ, σαφή κριτήρια επιλογής εμπλεκόμενων, καθορισμένους ρόλους και ευθύνες, κατευθυντήριες γραμμές για την πρόσκληση και συμμετοχή των μελών, την αξιοποίηση των ενδιαφερόντων και τη διαχείριση συγκρούσεων, καθώς και τα "Δικαιώματα & Υποχρεώσεις" και τους "Όρους Συμμετοχής" των μελών. Παράλληλα έχει σχεδιαστεί ένα δομημένο πλαίσιο παρακολούθησης μέσω ενός Πίνακα Παρακολούθησης Εμπλεκόμενων (Stakeholder Matrix), ο οποίος ενημερώνεται ανά εξάμηνο.</p> <p>Το παραδοτέο "D1.1 Multi-actor Innovation Platforms (MIPs)" του έργου ROSETTA παρέχει μια ολοκληρωμένη εικόνα που καλύπτει όλα τα στάδια, από την επιλογή μελών έως τη διαχείριση και παρακολούθηση των ΠΕΚ.</p> <p>Το κύριο αποτέλεσμα είναι μια πρακτική μεθοδολογία για τη σύσταση και παρακολούθηση τέτοιων επιτροπών (πλατφορμών), διασφαλίζοντας τη συμμετοχή όλων και την ανάληψη συγκεκριμένων δράσεων. Για τους παράγοντες της εφοδιαστικής αλυσίδας, αυτό σημαίνει τη δυνατότητα να επηρεάσουν τους κανόνες που καθορίζουν τι μπορούν να διαθέσουν στην αγορά, να μειώσουν τη σπατάλη τροφίμων και να ανοίξουν πιθανώς νέες αγορές για προϊόντα που διαφορετικά θα απορρίπτονταν.</p>
Φορείς/ενδιαφερόμενοι	<p>Οι ΠΕΚ φέρνουν κοντά άτομα και οργανισμούς από όλα τα σημεία της αγροδιατροφικής αλυσίδας, από παραγωγούς και μεταποιητές μέχρι διανομείς, χονδρεμπόρους, λιανοπωλητές, παρόχους εστίασης, υπεύθυνους χάραξης πολιτικής, οργανώσεις καταναλωτών και άλλους σχετικούς εμπλεκόμενους με ρόλο ή ενδιαφέρον στη μείωση της σπατάλης και τη βελτίωση των προτύπων εμπορίας.</p> <p>Με στόχο τη συμμετοχή 10–20 μελών ανά ΠΕΚ (συνολικά 50–100), 78 εμπλεκόμενοι από την αγροδιατροφική αλυσίδα ενεγράφησαν στις ΠΕΚ μας μέσα σε περίπου 7 μήνες. Κάθε μέλος αποδέχθηκε τους Όρους Αναφοράς και υπέγραψε τη Δήλωση Αποδοχής. Οι ΠΕΚ παραμένουν ανοιχτές σε νέα μέλη, εξασφαλίζοντας προσαρμοστικότητα και ενίσχυση της συμμετοχής όσο εξελίσσεται το έργο.</p>
Περιοχή(ες), χώρα	Οι ΠΕΚ έχουν συσταθεί σε πέντε χώρες: Ελλάδα, Ιρλανδία, Δανία, Ισπανία και Πολωνία.
Οπτικοακουστικό υλικό (σύνδεσμοι κ.λπ.)	-
Επαφές (email)	Ευάγγελος Γενίτσαρης (genitsaris@qplan-intl.gr) Δήμητρα Κυριακοπούλου (kyriakoroulou@qplan-intl.gr)

Table 2: Private food marketing standards

Title	Analysis of private food marketing standards
Author(s)/Bodies/Entities	Michalis Vassou & Antonia Kalimeri/ White Research
EIP Practice Abstracts Format	<p>Private marketing standards often lead to the rejection of edible food based on size, shape, or appearance—causing significant food waste and financial losses across the food chain, from farmers and processors to retailers and consumers. Research from 10 EU countries shows that many consumers are willing to buy suboptimal products, especially when offered at lower prices. This presents valuable opportunities for farmers, food businesses, retailers, and rural entrepreneurs to recover economic value from produce and products that would otherwise go unsold. By relaxing cosmetic standards, creating flexible quality criteria, and selling through alternative channels such as markets, food box schemes, farm shops, or community-supported agriculture, actors across the chain can reduce waste, diversify income sources, and meet growing demand for sustainable choices. Processors can develop innovative product lines using visually imperfect or surplus ingredients, while retailers can attract environmentally conscious consumers by offering low-waste alternatives and educating them about the value of such products. Rural communities stand to benefit from more resilient, inclusive, and locally rooted food systems that promote circular economy principles. Strong collaboration among supply chain actors, supportive regulatory frameworks, and increased consumer awareness are essential to transform food waste into economic opportunity, enhance sustainability, and build trust across the food system.</p>
Needs addressed by the practice	Examine private food marketing standards, the reasons for their establishment, and their impact on food industry, food waste and consumer behaviour.
Methodology Used	This report combines findings from a literature review on private food marketing standards, including their interaction with public standards and implications for food waste, with results from a consumer survey conducted in 10 European countries
Actors/Stakeholders	Producers, processors, retailers and distributors, consumers, NGOs, academics and researchers, policy makers
Region(s), country	Greece, Denmark, Spain, Poland, Ireland, Germany, France, Italy, Netherlands, Portugal
Audiovisual material (links, etc.)	-
Contacts (email)	Michalis Vassou (mvassou@white-research.eu) Antonia Kalimeri (akalimeri@white-research.eu)

Τίτλος	Ανάλυση ιδιωτικών προτύπων εμπορίας τροφίμων
Συγγραφέας/φορείς/οντότητες	Michalis Vassou & Antonia Kalimeri/ White Research
Μορφή Περιλήψεων Πρακτικών του ΕΙΡ	<p>Τα ιδιωτικά πρότυπα εμπορίας συχνά οδηγούν στην απόρριψη βρώσιμων τροφίμων λόγω μεγέθους, σχήματος ή εμφάνισης — προκαλώντας σημαντική σπατάλη τροφίμων και οικονομικές απώλειες σε ολόκληρη την αλυσίδα τροφίμων, από τους αγρότες και τους μεταποιητές έως τους λιανοπωλητές και τους καταναλωτές. Έρευνα σε 10 χώρες της ΕΕ δείχνει ότι πολλοί καταναλωτές είναι πρόθυμοι να αγοράσουν μη άρτια προϊόντα, ειδικά όταν προσφέρονται σε χαμηλότερες τιμές. Αυτό προσφέρει πολύτιμες ευκαιρίες για αγρότες, επιχειρήσεις τροφίμων, λιανοπωλητές και αγροτικούς επιχειρηματίες να ανακτήσουν οικονομική αξία από προϊόντα που διαφορετικά δεν θα πωλούνταν. Χαλαρώνοντας τα αισθητικά πρότυπα, δημιουργώντας ευέλικτα κριτήρια ποιότητας και προωθώντας την πώληση μέσω εναλλακτικών καναλιών όπως λαϊκές αγορές, προγράμματα διανομής τροφίμων (food box schemes), αγροτικά καταστήματα ή γεωργία υποστηριζόμενη από την κοινότητα, οι εμπλεκόμενοι σε όλη την αλυσίδα μπορούν να μειώσουν τη σπατάλη, να διαφοροποιήσουν τις πηγές εισοδήματος και να ανταποκριθούν στη συνεχώς αυξανόμενη ζήτηση για βιώσιμες επιλογές. Οι μεταποιητές μπορούν να αναπτύξουν καινοτόμες σειρές προϊόντων χρησιμοποιώντας οπτικά ατελή ή πλεονάζοντα συστατικά, ενώ οι λιανοπωλητές μπορούν να προσελκύσουν περιβαλλοντικά ευαισθητοποιημένους καταναλωτές προσφέροντας εναλλακτικές λύσεις με χαμηλή σπατάλη και ενημερώνοντάς τους για την αξία αυτών των προϊόντων. Οι αγροτικές κοινότητες μπορούν να επωφεληθούν από πιο ανθεκτικά, χωρίς αποκλεισμούς και τοπικά εδραιωμένα συστήματα τροφίμων που προωθούν τις αρχές της κυκλικής οικονομίας. Η ισχυρή συνεργασία μεταξύ των παραγόντων της εφοδιαστικής αλυσίδας, τα υποστηρικτικά ρυθμιστικά πλαίσια και η αυξημένη ευαισθητοποίηση των καταναλωτών είναι απαραίτητα για να μετατραπεί η σπατάλη τροφίμων σε οικονομική ευκαιρία, να ενισχυθεί η βιωσιμότητα και να οικοδομηθεί εμπιστοσύνη σε ολόκληρο το σύστημα τροφίμων.</p>
Ανάγκες που καλύπτει η πρακτική	Έρευνα στα ιδιωτικά πρότυπα εμπορίας τροφίμων, τους λόγους για την καθιέρωσή τους και τον αντίκτυπό τους στη βιομηχανία τροφίμων, τη σπατάλη τροφίμων και τη συμπεριφορά των καταναλωτών.
Μεθοδολογία που χρησιμοποιήθηκε	Αυτή η έκθεση συνδυάζει ευρήματα από ανασκόπηση της βιβλιογραφίας σχετικά με τα ιδιωτικά πρότυπα εμπορίας τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της αλληλεπίδρασής τους με τα δημόσια πρότυπα και των επιπτώσεών τους στη σπατάλη τροφίμων, με αποτελέσματα από έρευνα καταναλωτών που διεξήχθη σε 10 ευρωπαϊκές χώρες.
Φορείς/ενδιαφερόμενοι	Παραγωγοί, μεταποιητές, λιανοπωλητές και διανομείς, καταναλωτές, μη κυβερνητικές οργανώσεις (ΜΚΟ), ακαδημαϊκοί και ερευνητές, υπεύθυνοι χάραξης πολιτικής
Περιοχή(ες), χώρα	Ελλάδα, Δανία, Ισπανία, Πολωνία, Ιρλανδία, Γερμανία, Γαλλία, Ιταλία, Ολλανδία, Πορτογαλία
Οπτικοακουστικό υλικό (σύνδεσμοι κ.λπ.)	-

Επαφές (email)

Michalis Vassou (mvassou@white-research.eu)

Antonia Kalimeri (akalimeri@white-research.eu)

Table 3: Cereals co-creation workshop

Title	Co-creation workshop on food waste – stakeholder perspectives on marketing standards and practical solutions in Poland
Author(s)/Bodies/Entities	Tomasz Bober, UNIMOS
EIP Practice Abstracts Format	<p>A co-creation workshop under the ROSETTA project was held on 19 March 2025 in Radom (Poland), hosted by UNIMOS and MOCHNIK. It brought together stakeholders for a focused session on the impact of marketing standards on food waste, identifying practical, innovative, and replicable solutions. The primary objectives of the workshop were to: Evaluate promising interventions and good practices for reducing suboptimal food waste; Co-define and select solutions related to waste reduction and alternative marketing models; and Validate trade-offs within these models to inform further project development. The interactive format encouraged collaboration and sharing of insights. Among the best-rated interventions were specially designed badges and labels (scored highly for effectiveness, innovation, and replicability), innovative packaging solutions, and smart pricing strategies such as discounts. Food banks and freshness monitoring tools also ranked high in terms of replicability. Participants – professionals with diverse backgrounds – appreciated the practical potential of the discussed marketing models and emphasized their alignment with sustainability goals. The workshop successfully generated actionable recommendations and confirmed the co-creation method as an effective way to gather input from practice. With clear communication and thoughtful implementation, the proposed models offer opportunities to reduce food waste across the value chain.</p>
Needs addressed by the practice	<ul style="list-style-type: none"> • Reducing food waste linked to marketing standards in the agri-food sector. • Identifying practical, innovative, and scalable solutions for stakeholders. • Gathering real-world input from practitioners to shape effective recommendations. • Supporting clearer communication and sustainable consumption practices.
Methodology Used	<ul style="list-style-type: none"> • A structured co-creation workshop tailored to the local context and timeframe. • Stakeholders evaluated practices based on effectiveness, innovation, and replicability. • Facilitated group sessions supported open discussion and consensus building. • Printed tools and materials enabled smooth offline collaboration. • A shortened agenda with a working session followed by lunch encouraged active participation.

Actors/Stakeholders	<p>Professionals with relevant knowledge and experience in food systems, including:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Representatives of local and regional food businesses and retailers • Marketing and sustainability experts • Members of consumer organisations • Project partners from UNIMOS and MOCHNIK • Stakeholders involved in the design and implementation of food-related interventions <p>Participants were selected for their expertise and practical experience, ensuring a well-informed discussion. Their diverse perspectives contributed to identifying realistic and impactful recommendations.</p>
Region(s), country	Poland
Audiovisual material (links, etc.)	-
Contacts (email)	Tomasz Bober, tbober@unimosalliance.com

Tytuł	Warsztat współtworzenia na temat marnowania żywności – perspektywy interesariuszy wobec standardów marketingowych i praktycznych rozwiązań w Polska
Autor(zy)/Organy/Podmioty	Tomasz Bober, UNIMOS
Format streszczeń praktyk EIP	<p>W ramach projektu ROSETTA, 19 marca 2025 r. w Radomiu, odbył się warsztat współtworzenia zorganizowany przez UNIMOS i MOCHNIK. Spotkanie zgromadziło interesariuszy, którzy wspólnie analizowali wpływ standardów marketingowych na marnowanie żywności oraz wskazywali praktyczne, innowacyjne i łatwe do powielenia rozwiązania.</p> <p>Główne cele warsztatów obejmowały:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ocenę obiecujących interwencji i dobrych praktyk w zakresie ograniczania marnowania żywności suboptymalnej • Wspólne definiowanie i wybór rozwiązań dotyczących ograniczania marnotrawstwa żywności oraz alternatywnych modeli marketingowych • Walidację kompromisów w ramach tych modeli w celu dalszego rozwoju projektu. <p>Interaktywny format warsztatu sprzyjał współpracy i wymianie doświadczeń. Najwyżej ocenione działania to specjalnie zaprojektowane oznaczenia i etykiety (wysokie noty za skuteczność, innowacyjność i możliwość wdrożenia), innowacyjne opakowania oraz strategie cenowe, takie jak zniżki. Banki żywności i narzędzia do monitorowania świeżości również uzyskały wysokie oceny pod względem możliwości wdrożenia. Uczestnicy – profesjonaliści z różnych branż – docenili praktyczny potencjał omawianych modeli marketingowych i ich zgodność z celami zrównoważonego rozwoju. Warsztat zakończył się sformułowaniem konkretnych rekomendacji i potwierdził skuteczność metody współtworzenia. Przy odpowiedniej komunikacji i wdrożeniu zaproponowane rozwiązania mogą przyczynić się do ograniczenia marnowania żywności w całym łańcuchu wartości.</p>

Potrzeby zaspokajane przez praktykę	<ul style="list-style-type: none"> • Ograniczenie marnowania żywności wynikającego ze standardów marketingowych w sektorze rolno-spożywczym. • Wskazanie praktycznych, innowacyjnych i skalowalnych rozwiązań dla interesariuszy. • Uwzględnienie doświadczeń praktyków w opracowywaniu rekomendacji. • Wspieranie lepszej komunikacji i zrównoważonej konsumpcji.
Zastosowana metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • Strukturalny warsztat współtworzenia dostosowany do lokalnych warunków i dostępnego czasu. • Ocena dobrych praktyk przez uczestników pod kątem skuteczności, innowacyjności i możliwości wdrożenia. • Moderowane sesje grupowe sprzyjające otwartej dyskusji i wspólnemu wypracowywaniu wniosków. • Wykorzystanie materiałów drukowanych umożliwiających płynną współpracę offline. • Skrócona agenda – część robocza zakończona wspólnym lunchem wspierała aktywne zaangażowanie.
Aktorzy/Interesariusze	<p>Profesjoniści posiadający wiedzę i doświadczenie w zakresie systemów żywnościowych, w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Przedstawiciele lokalnych i regionalnych firm spożywczych oraz sieci handlowych • Eksperti ds. marketingu i zrównoważonego rozwoju • Członkowie organizacji konsumenckich • Specjaliści ds. ograniczania marnowania żywności i gospodarki o obiegu zamkniętym • Partnerzy projektowi z UNIMOS i MOCHNIK • Interesariusze zaangażowani w projektowanie i wdrażanie działań związanych z żywnością <p>Uczestnicy zostali dobrani ze względu na swoją ekspertyzę i doświadczenie praktyczne, co zapewniło merytoryczną dyskusję. Ich różnorodne perspektywy pozwoliły wypracować realistyczne i skuteczne rekomendacje.</p>
Region(y), kraj	Polska
Materiały audiowizualne (linki itp.)	-
Kontakty (e-mail)	Tomasz Bober, tbober@unimosalliance.com

Table 4: Dairy co-creation workshop

Title	Dairy Use Solution: Reducing Waste Through In-Store and Social Media Behavioural Interventions
Author(s)/Bodies/Entities	Knud Hjortlund Hansen - FBCD – Food & Bio Cluster Denmark
EIP Practice Abstracts Format	<p>Individuals, representing different stakeholders in the agri-food value chain were involved in a co-creation workshop to identify good practices in the region. One of the solutions proposed, discussed and refined at the workshop is “In-Store & Social Media Consumer Behavioural Intervention for Dairy”. This behavioural intervention aimed at reducing food waste in yogurt and crème fraîche by inspiring consumers to creatively use products that are close to their expiry date. Tools to implement the solution were in-store recipe cards, QR-coded labels, social media engagement, and educational campaigns. This practice targets price-conscious and environmentally aware consumers, promoting reuse of perishable dairy products through meal inspiration and awareness.</p>
Needs addressed by the practice	<ul style="list-style-type: none"> • High levels of consumer-level food waste in dairy • Lack of consumer knowledge on usability of near-expiry products • Consumer behaviour influenced by date-label misunderstandings • Need for easy, affordable, and engaging solutions
Methodology Used	<ul style="list-style-type: none"> • Co-creation workshop with full value-chain participation • Business Model Canvas used to map and refine solution • Digital tools: MS Teams, MIRO, Microsoft Forms • Evaluation and validation through participant feedback and scoring
Actors/Stakeholders	<ul style="list-style-type: none"> • Consumers (especially price-sensitive and eco-conscious) • Associations • Producers • Retailers • Food bloggers and influencers • Environmental NGOs
Region(s), country	Denmark
Audiovisual material (links, etc.)	<p>Photos from MIRO and Teams sessions LinkedIn post: https://www.linkedin.com/posts/anders-skeem-9285a226_vores-medlem-naturm%C3%A6lk-og-mejeribranchen-activity-7311296609076572161-FDSK?utm_source=share&utm_medium=member_desktop&rcm=ACoAAAVtGLABu72J2x9M7qRswkWWYyW9FWUA9AQ</p>
Contacts (email)	Knud Hjortlund Hansen, khh@foodbiocluster.dk

Titel	Løsning til mejeriforbrug: Reduktion af spild gennem adfærdsinterventioner i butikkerne og på sociale medier
Forfatter(e)/Organer/Enheder	FBCD - Food & Bio Cluster Denmark
Format for EIP-praksisresuméer	<p>Personer, der repræsenterer forskellige grupper i værdikæden for agrofødevarer, deltog i co-creation-workshoppen for at identificere gode praksisser i regionen. En af de løsninger, der er blevet foreslået, er "Adfærdsændrende forbrugerindsats i butik og på sociale medier for mejeriprodukter".</p> <p>En adfærdsbaseret indsats der reducerer madspild af yoghurt og crème fraîche ved at inspirere forbrugere til at bruge produkter tæt på udløbsdato kreativt. Tiltagene inkluderer opskriftskort i butikker, QR-koder på emballage, engagement på sociale medier og oplysende kampagner. Indsatsen målrettes prisbevidste og miljøbevidste forbrugere og fremmer anvendelse af overskudsmejeriprodukter gennem inspiration og bevidstgørelse.</p>
Behov dækket af praksis	<ul style="list-style-type: none"> •Madspild blandt forbrugere, særligt af mejeriprodukter •Mangel på viden om anvendelse af produkter tæt på udløb •Misforståelser om datomærkning •Behov for lette, engagerende og prisvenlige løsninger
Anvendt metode	<ul style="list-style-type: none"> •Co-creation workshop med aktører fra hele værdikæden •Business Model Canvas til kortlægning og justering •Digitale værktøjer: MS Teams, MIRO, Microsoft Forms •Evaluering via deltagerfeedback og prioritering
Aktører/Interessenter	<ul style="list-style-type: none"> •Forbrugere (særligt pris- og miljøbevidste) •Miljøforeninger •Producent •Detail •Madblogger og influencere •Miljøorganisationer
Region(er), land	Danmark
Audiovisuelt materiale (links osv.)	<p>Fotos fra MIRO og Teams sessions</p> <p>LinkedIn post: https://www.linkedin.com/posts/anders-skeem-9285a226_vores-medlem-naturm%C3%A6lk-og-mejeribranchen-activity-7311296609076572161-FDSK?utm_source=share&utm_medium=member_desktop&rcm=ACoAAAVtGLABu72J2x9M7qRswkWWYyW9FWUA9AQ</p>
Kontakter (e-mail)	Knud Hjortlund Hansen khh@foodbiocluster.dk

Methodology Used	<p>The workshop's sessions were as follows:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Session 1: The good practices presentation (in Greek) was shared digitally in pdf format on the Greek MIP online forum of the Open Innovation Platform of the ROSETTA digital toolkit; the MIP members were encouraged to share their own examples of good practices on the online forum. During the workshop, participants evaluated the good practices using an online survey form on Google Forms. • Session 2: Three (3) marketing models were validated and adjusted to the needs of the local MIP, taking into consideration their forthcoming pilot implementation. The participants were divided into three (3) groups of 6 or 7 people each, depending on their background and the extent of their relation to each marketing model. Each group examined a different marketing model that was presented in the form of a one-page Business Model Canvas on a whiteboard, facilitated by one or more project team members. In the end, the facilitator(s) of each marketing model presented the final outcomes of each model, focusing on the key modifications; even during the presentation of the final outcomes there was some discussion resulting to further modifications of some models. • Session 3: Each trade-off statement for each marketing model (3 models) was presented one by one and everyone was asked to vote whether they agree or not with the trade-off identified by raising their hand. The voted were counted and the numbers of those that agreed or disagreed were reported on a whiteboard. When there was discussion regarding disagreements for any trade-off statement, the facilitator wrote down the comments for each statement on sticky notes on the whiteboard. The modification of this process (compared to the initially designed one) was suggested by the participants themselves, as it was clearer for them to understand what to do. They reported that the modified process was less chaotic, less confusing and less time-consuming, which helped to ensure that everyone participated.
Actors/Stakeholders	<p>The workshop brought together 19 participants, members of the local MIP, primarily associated with the upcoming pilot expected to be implemented within the ROSETTA project framework. In addition, 5 members of the project consortium participated, presenting and guiding the discussions.</p> <p>Participants came from all parts of the agri-food chain, from farmers to distributors, wholesalers and retailers, food service operators, who have a role or interest in reducing food waste and influencing market standards.</p>
Region(s), country	Heraklion, Crete, Greece
Audiovisual material (links, etc.)	<p>Press releases about the co-creation workshop of the Greek MIP were published in local media:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Creative News press release: https://www.cretalive.gr/kriti/rosetta-project-syn-dimioyrgontas-lyseis-gia-ti-meiosi-tis-spatalis-trofimon-gia-ena-biosimo 2. Rethnea.gr press release: https://rethnea.gr/rosetta-project-syn-dimioyrgontas-lyseis-gia-ti-meiosi-tis-spatalis-trofimon-gia-ena-viosimo-mellon/
Contacts (email)	<p>Evangelos Genitsaris (genitsaris@qplan-intl.gr) Dimitra Kyriakopoulou (kyriakopoulou@qplan-intl.gr)</p>

Τίτλος	Εργαστήριο συνδημιουργίας για τον καθορισμό μοντέλων εμπορίας και λύσεων για τη μείωση ή την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων στην ελληνική "περίπτωση χρήσης" (use case)
Συγγραφέας/φορείς/οντότητες	Ευάγγελος Γενίτσαρης (Q-PLAN), Δήμητρα Κυριακοπούλου (Q-PLAN), Μιχάλης Τζαγκαράκης (CHALK), Αριστέα Κουκιαδάκη (CHALK)
Μορφή Περιλήψεων Πρακτικών του EIP	<p>Στην Ελλάδα, ένα εργαστήριο συν-δημιουργίας διά ζώσης έφερε κοντά τα μέλη της ελληνικής Πολυσυλλεκτικής Επιτροπής Καινοτομίας (MIP – Multi-actor Innovation Platform) του έργου ROSETTA και συγκέντρωσε τα σχόλιά τους σχετικά με: α) την αξιολόγηση (14) λύσεων/καλών πρακτικών για τη μείωση της σπατάλης μη βέλτιστων τροφίμων (συνεδρία 1), β) τον συν-προσδιορισμό και την επιλογή λύσεων για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων και εναλλακτικών μοντέλων εμπορίας (συνεδρία 2), και γ) την επικύρωση των trade-off («συμβιβασμών») τους σε σχέση με την οικονομική, κοινωνική και περιβαλλοντική διάσταση της βιωσιμότητας (συνεδρία 3).</p> <p>Έγινε τροποποίηση της διαδικασίας αλληλεπίδρασης με βάση τις κατευθυντήριες γραμμές που παρείχαν το ΓΠΑ, το Πολυτεχνείο Κρήτης και το TEAGASC, όπου χρειάστηκε, ώστε να είναι πιο ελκυστική και αποτελεσματική για το ελληνικό πλαίσιο του MIP.</p> <p>Οι συμμετέχοντες προτίμησαν να ακούν και να μιλούν παρά να διαβάζουν και να γράφουν κατά τις συνεδρίες 2 και 3, ενώ η διαδικασία χρήσης του διαδικτυακού εργαλείου φόρμας Google στη συνεδρία 1 ήταν απλή και αποτελεσματική. Στη συνεδρία 2, σε όλους τους τρεις καμβάδες επιχειρηματικών μοντέλων (BMC) που συζητήθηκαν, έγιναν διαφορετικού βαθμού τροποποιήσεις: Στο BMC1 έγιναν αλλαγές σε 6 από τα 11 πεδία, στο BMC2 και στα 11 πεδία και στο BMC3 σε 9 πεδία, αντικατοπτρίζοντας προσθήκες, αποσύρσεις και προσαρμογές προδιαγραφών που προσαρμόστηκαν για την τελειοποίηση κάθε μοντέλου. Ο ρόλος των συντονιστών ήταν καθοριστικός στην τεκμηρίωση των αποτελεσμάτων και των σχολίων που προέκυψαν από την αλληλεπίδραση. Μετά το εργαστήριο, οι συμμετέχοντες μοιράστηκαν τα σχόλια και τις εμπειρίες τους στο διαδίκτυο χρησιμοποιώντας το φόρουμ MIP της πλατφόρμας ανοικτής καινοτομίας ROSETTA.</p>
Ανάγκες που καλύπτει η πρακτική	<p>Η «πρακτική» αυτή αντιμετωπίζει την ανάγκη για συντονισμένες, πρακτικές λύσεις για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων μέσω της συνεργασίας πολλών παραγόντων, του βελτιωμένου σχεδιασμού των μελλοντικών πιλοτικών προγραμμάτων και της ισχυρότερης τοπικής δικτύωσης και καλύτερης ευθυγράμμισης μεταξύ των φορέων της αγροδιατροφικής αλυσίδας. Επικυρώθηκε και τελειοποιήθηκε ένα σύνολο τριών εφαρμόσιμων μοντέλων (στρατηγικές/σχέδια) που μπορούν να εφαρμοστούν από την τοπική αλυσίδα λιανικής πώλησης για την ελαχιστοποίηση της σπατάλης τροφίμων και τη βελτίωση της πρόσβασης στην αγορά για ένα ευρύτερο φάσμα προϊόντων. Με την υιοθέτηση αυτών των μοντέλων, ο λιανοπωλητής - σε συνεργασία με τους εμπλεκόμενους φορείς στον τομέα των τροφίμων - μπορεί να μειώσει τον όγκο των τροφίμων που διαφορετικά θα απορρίπτονταν, να προσφέρει προϊόντα στους καταναλωτές σε χαμηλότερες τιμές και να παρέχει τρόφιμα σε ευάλωτες ομάδες. Αυτή η συνεργατική προσέγγιση ωφελεί όλους τους φορείς κατά μήκος της αλυσίδας εφοδιασμού.</p> <p>Το εργαστήριο ανέδειξε τη σημασία της εξέτασης πολλαπλών προοπτικών, της κατανόησης των trade-offs (συμβιβασμών) και της δημιουργίας ενός μόνιμου αλλά ευέλικτου διαύλου επικοινωνίας μεταξύ των βασικών ενδιαφερομένων μερών</p>

Μεθοδολογία που χρησιμοποιήθηκε	<p>Οι συνεδρίες του εργαστηρίου είχαν ως εξής:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Συνεδρία 1: Η παρουσίαση των καλών πρακτικών (στα ελληνικά) διαμοιράστηκε ψηφιακά σε μορφή pdf στο ελληνικό διαδικτυακό φόρουμ του MIP της Ανοικτής Πλατφόρμας Καινοτομίας της ψηφιακής εργαλειοθήκης ROSETTA - τα μέλη του MIP ενθαρρύνθηκαν να μοιραστούν τα δικά τους παραδείγματα καλών πρακτικών στο διαδικτυακό φόρουμ. Κατά τη διάρκεια του εργαστηρίου, οι συμμετέχοντες αξιολόγησαν τις καλές πρακτικές χρησιμοποιώντας μιας φόρμα διαδικτυακής έρευνας στο Google Form. - Συνεδρία 2: Τρία (3) μοντέλα εμπορίας επικυρώθηκαν και προσαρμόστηκαν στις ανάγκες του τοπικού MIP, λαμβάνοντας υπόψη την επικείμενη πιλοτική εφαρμογή τους. Οι συμμετέχοντες χωρίστηκαν σε τρεις (3) ομάδες των 6 ή 7 ατόμων η καθεμία, ανάλογα με το υπόβαθρό τους και τον βαθμό της σχέσης τους με κάθε μοντέλο εμπορίας. Κάθε ομάδα εξέτασε ένα διαφορετικό μοντέλο εμπορίας, το οποίο παρουσιάστηκε με τη μορφή ενός καμβά επιχειρηματικού μοντέλου μιας σελίδας σε πίνακα, με τη βοήθεια ενός ή περισσότερων μελών της ομάδας έργου. Στο τέλος, ο/οι συντονιστής/ές κάθε μοντέλου εμπορίας παρουσίασε τα τελικά αποτελέσματα κάθε μοντέλου, εστιάζοντας στις βασικές τροποποιήσεις. Ακόμη και κατά τη διάρκεια της παρουσίασης των τελικών αποτελεσμάτων υπήρξε συζήτηση που οδήγησε σε περαιτέρω τροποποιήσεις. - Συνεδρία 3: Κάθε δήλωση trade-off («συμβιβασμού») για κάθε μοντέλο εμπορίας (3 μοντέλα) παρουσιάστηκε μία προς μία και ζητήθηκε από όλους να ψηφίσουν αν συμφωνούν ή όχι σηκώνοντας το χέρι τους. Στη συνέχεια έγινε καταμέτρηση των χεριών και αναφέρθηκαν σε πίνακα οι αριθμοί όσων συμφώνησαν ή διαφώνησαν. Όταν υπήρξε συζήτηση σχετικά με τις διαφωνίες για οποιαδήποτε δήλωση trade-off, ο συντονιστής κατέγραψε τα σχόλια για κάθε δήλωση σε αυτοκόλλητες σημειώσεις στον πίνακα. Η τροποποίηση αυτής της διαδικασίας (σε σύγκριση με την αρχικά σχεδιασμένη) προτάθηκε από τους ίδιους τους συμμετέχοντες, καθώς ήταν σαφέστερο για αυτούς να καταλάβουν τι έπρεπε να κάνουν. Η τροποποιημένη διαδικασία ήταν λιγότερο χαοτική, λιγότερο συγκεχυμένη και λιγότερο χρονοβόρα, ενώ διασφαλίστηκε ότι όλοι συμμετείχαν.
Φορείς/ενδιαφερόμενοι	<p>Το εργαστήριο συγκέντρωσε 19 συμμετέχοντες, μέλη του τοπικού MIP, που σχετίζονται κυρίως με τη μελλοντική πιλοτική δράση που αναμένεται να υλοποιηθεί στο πλαίσιο του έργου ROSETTA. Επιπλέον, συμμετείχαν 5 μέλη της κοινοπραξίας του έργου, παρουσιάζοντας και καθοδηγώντας τις συζητήσεις. Οι συμμετέχοντες προέρχονταν από όλα τα τμήματα της αγροδιατροφικής αλυσίδας, από τους αγρότες έως τους διανομείς, τους χονδρέμπορους και τους λιανοπωλητές, και τους φορείς παροχής υπηρεσιών εστίασης, οι οποίοι έχουν ρόλο ή ενδιαφέρον για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων και τον επηρεασμό των προτύπων εμπορίας.</p>
Περιοχή(ες), χώρα	Ηράκλειο, Κρήτη, Ελλάδα
Οπτικοακουστικό υλικό (σύνδεσμοι κ.λπ.)	<p>Δημοσιεύθηκαν σε τοπικά μέσα ενημέρωσης δελτία τύπου σχετικά με το εργαστήριο συνδημιουργίας του ελληνικού ΠΕΠ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Δελτίο τύπου Creative News: https://www.cretalive.gr/kriti/rosetta-project-syn-dimioyrgontas-lyseis-gia-ti-meiosi-tis-spatalis-trofimon-gia-ena-biosimo 2. Rethnea.gr δελτίο τύπου: https://rethnea.gr/rosetta-project-syn-dimioyrgontas-lyseis-gia-ti-meiosi-tis-spatalis-trofimon-gia-ena-viosimo-mellon/
Επαφές (email)	<p>Ευάγγελος Γενίτσαρης (genitsaris@qplan-intl.gr) Δήμητρα Κυριακοπούλου (kyriakopoulou@qplan-intl.gr)</p>

4. Conclusions

The ROSETTA project is developing a substantial number of “practice abstracts” following the common EIP-AGRI format to fulfil the project’s objective of reducing and preventing food waste caused by marketing standards, by improving access to foods that do not meet these standards but remain safe for human consumption. To date, five practice abstracts have been produced based on various project outputs. These include one abstract presenting the setup and monitoring of local Multi-actor Innovation Platforms (MIPs) focused on marketing standards and food waste; one analysing private food marketing standards; and three describing the methodology and format of different co-creation workshops aimed at defining marketing models and solutions to reduce or prevent food waste.

The practices collected in this initial selection highlight the importance of bringing together varied stakeholders to share ideas and identify challenges, thereby supporting the development of solutions that consider the specific characteristics of each food commodity and context. Identifying the primary causes of food waste related to marketing standards, alongside engaging in co-creation activities to determine the most appropriate solutions, are also key elements.

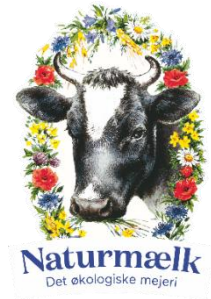
A second batch of practice abstracts will be compiled over the course of the rest of the project and made available by the project’s conclusion at month thirty-six (M36). This collection will include twenty-five practice abstracts covering project activities such as policy recommendations, mutual learning and demonstration activities, the establishment of a Community of Practice, and the validation of the five use case pilots, among other topics.

ROSETTA

Reducing food waste due to marketing standards through alternative market access

GA 101136427

Partners



Visit: www.rosetta-project.eu
Contact us: info@rosetta-project.eu
Follow us: ROSETTA Project EU

