

S.K.I.P.E

SHARING KNOWLEDGE TO INCREASE POSTHARVEST EFFICIENCY

FOOD WASTE AND LOSSES

10-15% percentage of fruits and vegetables lost or wasted annually as a result of ineffective production chains.
2,5 billion tonnes of food are lost or wasted annually in the world.
45% of all fruits and vegetables are not consumed annually as a result of lost food.
10% of greenhouse gas emissions are a result of lost food.



GOALS

-Creating a network of researchers, among the partners, to develop standards, protocols, and pilot studies.

-Waste reduction in post-harvest and fruit and vegetable processing.



WORK PACKAGES

WP1

Sharing the working methodologies among all project partners, and planning of the actions to be carried out to achieve the set goals.

WP2

Economic analysis of the fruit and vegetable supply chain in Italy, Bosnia-Herzegovina and Romania, and assessment of the impact, including social impact, generated by the innovative technologies proposed during the project.

WP3

Development of working protocols, also based on experimental research results, in order to extend the shelf life of fruit and vegetable products and reduce product losses along the supply chain (food loss and food waste).

WP4

Definition of digital content useful for the dissemination of the results achieved in the project, in English and in the official languages of the Partner Countries.

EXPECTED RESULTS



Creation of a database on fruit and vegetable production, as well as the technological level of businesses in the Balkans and Italy.



Reduction of waste of fruit and vegetables in the post-harvest phase.



Transfer of innovative systems' technology to increase the shelf-life of fruits and vegetables.



Assessment of the innovations socioeconomic impact.



S.K.I.P.E

SHARING KNOWLEDGE TO INCREASE POSTHARVEST EFFICIENCY

SPRECHI ALIMENTARI E PERDITE

2.5 Mrd di tonnellate di prodotti alimentari persi o sprecati ogni anno a livello globale.
10-15% Percentuale di tutta la frutta e verdura non consumata annualmente a livello globale.
45% Percentuale di tutta la frutta e verdura persa a causa di un'inefficiente filiera produttiva.
10% Percentuale delle emissioni di gas serra causate da perdite alimentari.



OBIETTIVI

-Creazione di una rete di ricerca, tra i partner, per lo sviluppo di linee guida, protocolli e studi pilota.

-Riduzione degli sprechi in post-raccolta e nella trasformazione dei prodotti ortofrutticoli.



WP1

Condivisione, tra tutti i partner di progetto, delle modalità di lavoro e delle azioni da svolgere per raggiungere gli obiettivi prefissati.

WP2

Analisi economica della filiera ortofrutticola in Italia, Bosnia-Herzegovina e Romania, e valutazione dell'impatto, anche sociale, generato dalle tecnologie innovative proposte nel corso del progetto.

WP3

Messa a punto di protocolli di lavoro, anche basati sui risultati delle ricerche sperimentali, allo scopo di estendere la shelf-life dei prodotti ortofrutticoli e ridurre le perdite di prodotto lungo la filiera (food loss e food waste).

WP4

Definizione di contenuti digitali utili alla diffusione dei risultati raggiunti nel progetto, in lingua inglese e nelle lingue ufficiali dei Paesi Partner.

WORK PACKAGES

RISULTATI ATTESI



Sviluppo di un database sulle produzioni ortofrutticole e sul livello tecnologico delle imprese, nei Balcani e in Italia.



Riduzione degli sprechi dei prodotti ortofrutticoli nella fase post raccolta.



Trasferimento tecnologico di sistemi innovativi, per incrementare la shelf-life dei prodotti ortofrutticoli.



Valutazione dell'impatto socio-economico delle innovazioni proposte.

