



**ΤΡΟΦΟΔΟΤΩΝΤΑΣ ΤΗ ΣΥΜΠΕΡΙΛΗΨΗ ΚΑΙ ΤΗ
ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΓΙΑ ΑΤΟΜΑ ΜΕ ΕΙΔΙΚΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ
ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ #2**

17.09.2025

Τι νέα υπάρχουν;

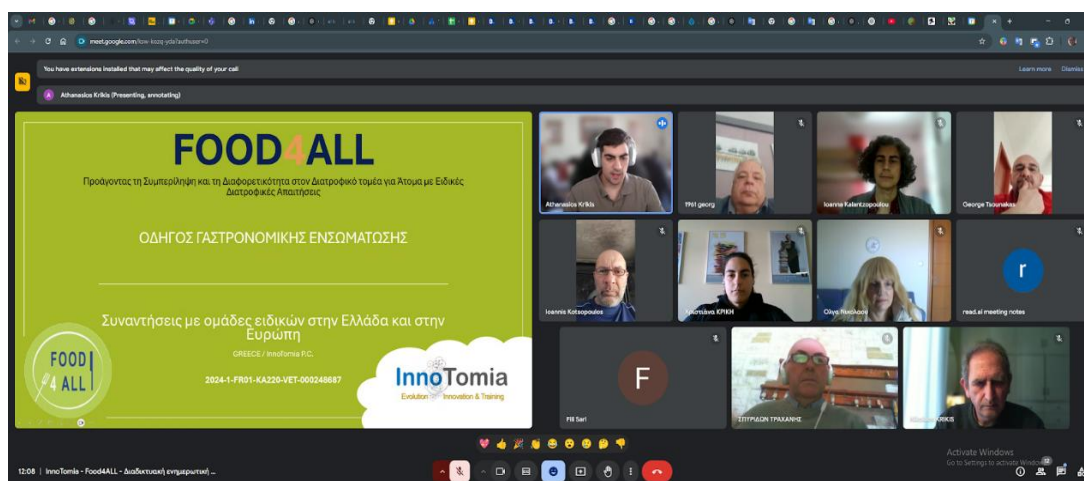
Μετά την επιτυχημένη έναρξη του Food4All στη Μασσαλία τον περασμένο Δεκέμβριο, το πρόγραμμά μας προχωρά με συναρπαστικές νέες εξελίξεις! Οι εταίροι σε όλη την Ευρώπη έχουν αρχίσει να εργάζονται στις πρώτες βασικές δραστηριότητες.



www.food4allproject.eu



- 1. Αποτελέσματα ομάδων συζήτησης** – Κάθε χώρα-εταίρος ολοκλήρωσε τις συζητήσεις με επαγγελματίες του τομέα της μαγειρικής, εκπαιδευτές και μαθητές, προκειμένου να κατανοήσει καλύτερα τις προκλήσεις που συνδέονται με τη μαγειρική χωρίς αλλεργιογόνα, κατάλληλη για διαβητικούς και βασισμένη σε φυτικά προϊόντα.



Ομάδα συζήτησης στην Ελλάδα, 03 Μαρτίου 2025

- 2. Ο σχεδιασμός προγράμματος σπουδών είναι σε εξέλιξη** – Η κοινοπραξία συνεργάζεται για την ανάπτυξη ενός καινοτόμου προγράμματος σπουδών που θα βοηθήσει σεφ, μαθητές ΕΕΚ και εκπαιδευτές να αποκτήσουν τις δεξιότητες που χρειάζονται για να ανταποκριθούν σε ειδικές διατροφικές απαιτήσεις.



- 3. Εργαστήριο μαγειρικής καινοτομίας** – Ετοιμάζουμε πρακτικά υλικά και συλλογές συνταγών που αναδεικνύουν πρακτικούς τρόπους για να γίνουν τα γεύματα χωρίς αποκλεισμούς, ασφαλή και βιώσιμα.



ΣΤΟ ΠΡΟΣΚΗΝΙΟ:

Ο Οδηγός Διατροφικής Συμπερίληψης

Είμαστε περήφανοι που παρουσιάζουμε τον Οδηγό Διατροφικής Συμπερίληψης, το πρώτο σημαντικό πνευματικό αποτέλεσμα του έργου. Ο οδηγός αυτός έχει σχεδιαστεί ως πρακτικό εγχειρίδιο για μάγειρες, εκπαιδευτές και μαθητές επαγγελματικών σχολών που επιθυμούν να υιοθετήσουν την έννοια της ενσωμάτωσης στις κουζίνες τους. Με μελέτες περιπτώσεων, δραστηριότητες και εργαλεία αξιολόγησης, δίνει τη δυνατότητα σε μαθητές και επαγγελματίες να μαγειρεύουν με ασφάλεια, συμπερίληψη και δημιουργικότητα.

Τι καλύπτει:

ΕΥΑΙΣΘΗΤΟΠΟΙΗΣΗ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ ΚΑΙ ΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Κατανόηση των τροφικών αλλεργιών, πρόληψη της διασταυρούμενης μόλυνσης και συμμόρφωση με τους κανονισμούς της ΕΕ για την ασφάλεια των τροφίμων.

ΟΛΙΣΤΙΚΗ ΥΓΕΙΑ & ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ

Σχεδιασμός εξατομικευμένων μενού για άτομα με χρόνιες παθήσεις, όπως διαβήτης, υπέρταση ή κοιλιοκάκη.

ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΑΡΙΣΤΕΙΑ ΜΕ ΦΥΤΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Τεχνικές, συνταγές και διατροφικές πληροφορίες για τη μαγειρική με βάση τα φυτά.

ΕΞΕΡΕΥΝΗΣΗ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΩΝ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΕΩΝ

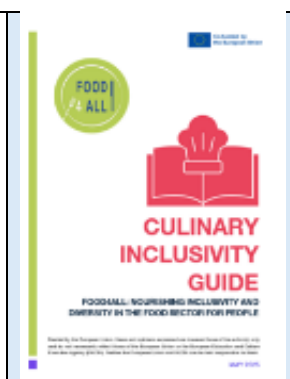
Προσαρμογή μενού για κετογενική δίαιτα, παλαιολιθική δίαιτα, δίαιτα χαμηλή σε FODMAP και διαλειμματική νηστεία.

ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΣ ΟΔΗΓΟΣ ΓΕΥΣΕΩΝ

Ενσωμάτωση πολιτισμικών και θρησκευτικών διατροφικών πρακτικών (Χαλάλ, Κοσέρ, Ορθόδοξη, Ινδουιστική, Βουδιστική) καθώς και ηθικής και βιώσιμης προμήθειας.

Μπορείτε να το βρείτε τον οδηγό στον ιστότοπό μας:
www.food4allproject.eu, στις παρακάτω γλώσσες

[ΑΓΓΛΙΚΑ](#), [ΓΑΛΛΙΚΑ](#), [ΕΛΛΗΝΙΚΑ](#), [ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΑ](#), [ΙΣΠΑΝΙΚΑ](#) &
[ΤΟΥΡΚΙΚΑ](#)





ΤΙ ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ;

Ανάπτυξη της πλατφόρμας ηλεκτρονικής μάθησης για την παροχή ψηφιακών και προσβάσιμων εκπαιδευτικών πόρων.

Δοκιμή του μαθήματος και της ηλεκτρονικής πλατφόρμας στην Τουρκία και πιλοτικά εργαστήρια σε κάθε χώρα-εταίρο (Οκτώβριος – 25 Δεκεμβρίου), όπου οι συμμετέχοντες θα δοκιμάσουν τις συνταγές και τα εκπαιδευτικά modules του Food4All.

Αν θέλετε να συμμετάσχετε σε μία από αυτές τις πιλοτικές συνεδρίες, παρακαλούμε επικοινωνήστε μαζί μας απευθείας στη διεύθυνση: info@innotomia.com





Co-funded by
the European Union

ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΑΣ

LE CARBURATEUR
PÔLE DE L'ENTREPRENEURIAT

InnoTomia
Evolution Innovation & Training



PLATAFORMA
HABITAT



This project has been co-funded with support from the ERASMUS+ Programme of the European Commission.

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 Education and Culture Executive Agency (EACEA).

Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.