



DiSHed
Digitalisation of Sustainable
Health Education

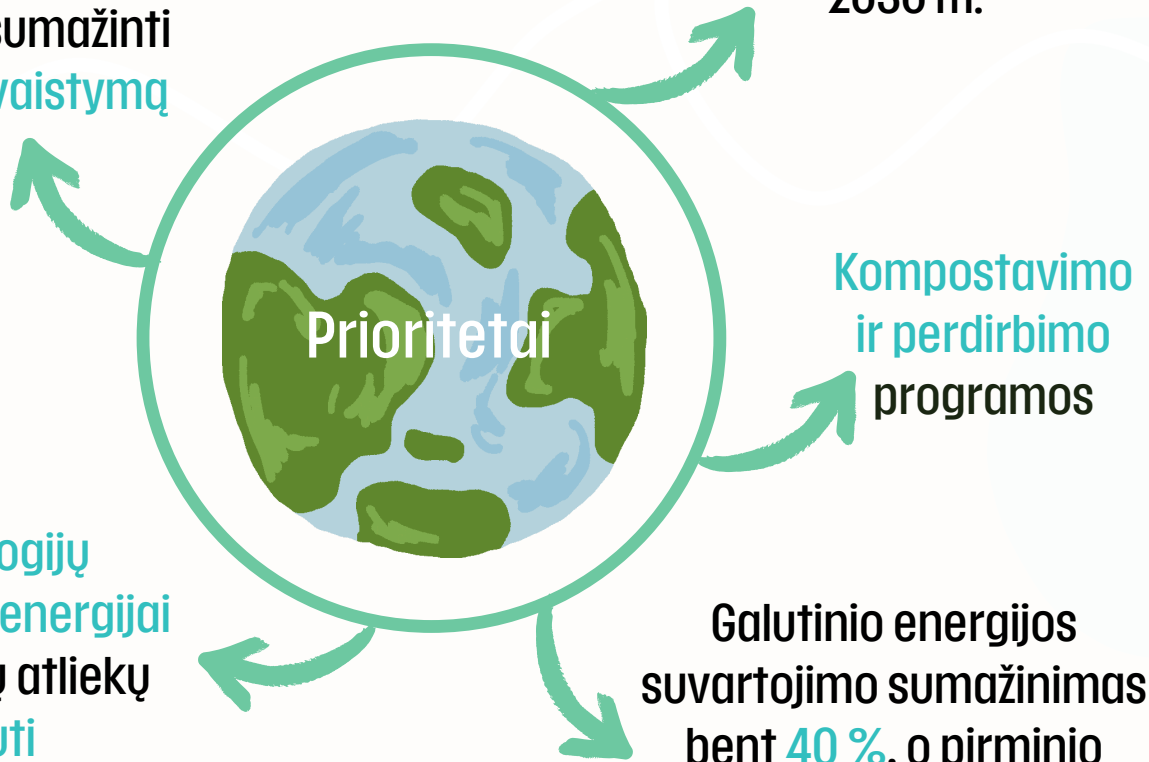
Tvarūs Prioritetai Maisto Pramonėje



Nulinės Atliekos

Geresnis sandėliavimas,
atsargų valdymas ir
produktų perdirbimas
siekiant sumažinti
maisto švaistymą

Visa **plastikinė pakuotė**
turi būti perdirbama iki
2030 m.



Ollscoil
Teicneolaíochta
an Atlantaigh

Atlantic
Technological
University



KAUNO
MAISTO PRAMONĖS
IR PREKYBOS
MOKYMO CENTRAS



University
of Cyprus

DiSHed is an Erasmus+ project that digitally upskills
VET educators to transform food and health
programs to meet sustainable practices.
Project no: 2022-1-IE01-KA220-VET-000087508



Co-funded by
the European Union



DiSHed
Digitalisation of Sustainable
Health Education

Tvarūs Prioritetai Maisto Pramonėje

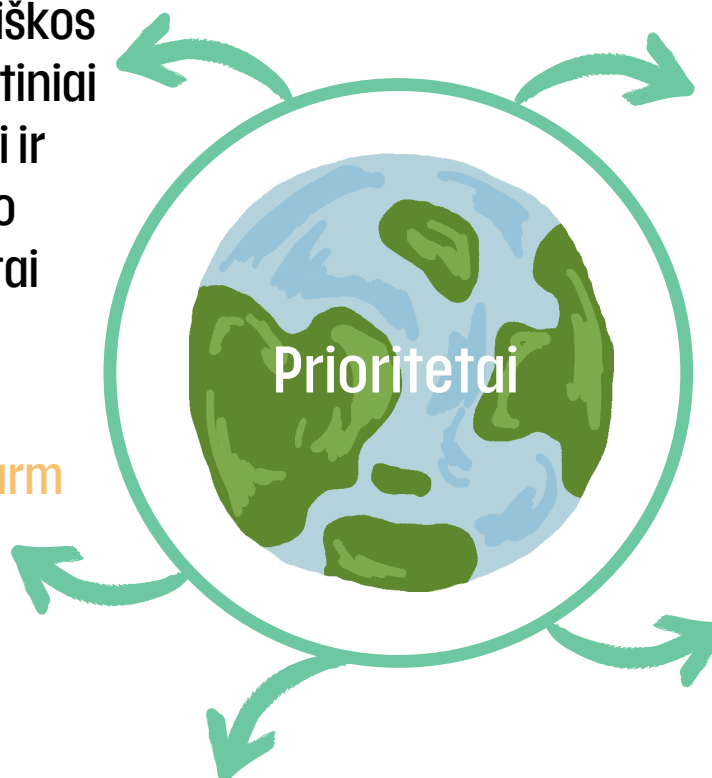


Išteklių Valdymas

Pirkimo politika,
pvz., ekologiškos
žaliavos, vietiniai
produktai ir
tvarumo
sertifikatai

Sąžininga prekyba
visoje tiekimo
grandinėje

**Strategija “Farm
to Fork”**



**Šiltnamio efektą
sukeliančių dujų
sumažinimas
55% iki 2030 m. ir
neutralumas iki
2050 m. (ES
Parlamento
dekretas)**

**Išteklių optimizavimas
naudojant energiją taupančias,
vandenį taupančias ir
perdirbimo technologijas**



Ollscoil
Teicneolaíochta
an Atlantaigh

Atlantic
Technological
University



KAUNO
MAISTO PRAMONĖS
IR PREKYBOS
MOKYMO CENTRAS



University
of Cyprus

DiSHed is an Erasmus+ project that digitally upskills
VET educators to transform food and health
programs to meet sustainable practices.
Project no: 2022-1-IE01-KA220-VET-000087508



Co-funded by
the European Union

Tvarūs Prioritetai Maisto Pramonėje



Kokybė

**Naujoji Europos
pramonės strategija**

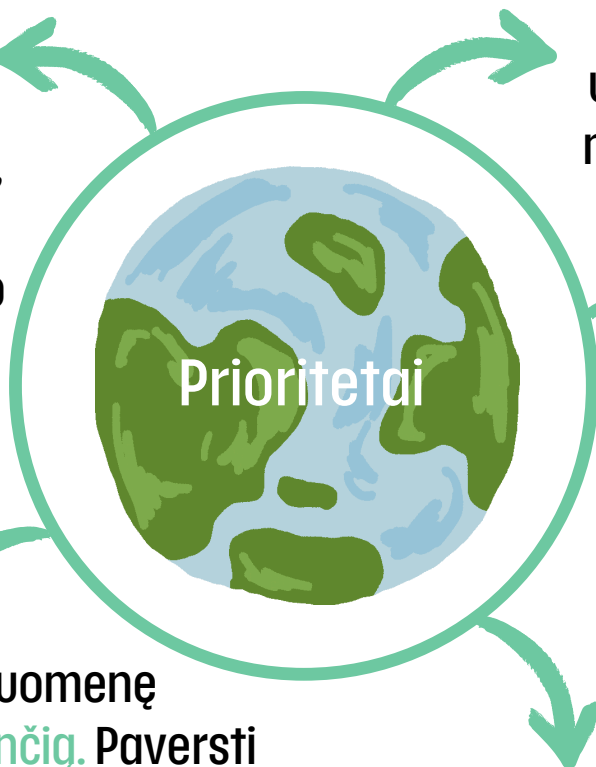
– žaliasis &
skaitmeninis
transformavimas,
pasaulinio
konkurencingumo
didinimas

**Gamybos ir
logistikos procesų
tobulinimas –
užtikrinti kokybę,
mažinti atliekas ir
sąnaudas**

**Griežtos kokybės
kontrolės
procedūros
visoje tiekimo
grandinėje**

**Padaryti ES visuomenę
teisingesnę ir klestinčią. Paversti
ekonomiką modernia, efektyvia
išteklių naudojimo požiūriu,
konkurencinga ir iki šio amžiaus
vidurio be grynųjų šiltnamio
efektą sukeliančių dujų išmetimo**

**Naujų technologijų, gamybos
metodų ir novatoriškų
sprendimų tyrimai – gerinti
produktų kokybę, procesų
tvarumą**



Ollscoil
Teicneolaíochta
an Atlantaigh

Atlantic
Technological
University



KAUNO
MAISTO PRAMONĖS
IR PREKYBOS
MOKYMO CENTRAS



University
of Cyprus

