

Διατροφή – Ενότητα 2

ΜΟΟΣ

ΤΡΟΦΙΚΑ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΑ





Περίληψη

Τροφικά απορρίμματα	2
Εισαγωγή	2
Μάθημα 1- Πώς δημιουργούνται τα τροφικά απορρίμματα;	2
Απορρίμματα στην αλυσίδα προμηθείας τροφίμων	2
Η σπατάλη στην εστίαση και σε άλλες υπηρεσίες που σχετίζονται με τον τουρισμό	4
Αναγνωρίζοντας τις ανάγκες	4
Να είστε σε θέση να μειώσετε, να επαναχρησιμοποιήσετε, και να ανακυκλώσετε (reduce, reuse, recycle – 3R)	5
Μάθημα 2-Ευαισθητοποιώντας για την σπατάλη τροφίμων	5

ΤΡΟΦΙΚΑ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Όταν μιλάμε για τρόφιμα και διατροφή σε σχέση με τον υπεύθυνο τουρισμό, είναι σημαντικό να αναφερόμαστε στο πώς θα αποφύγουμε την σπατάλη τροφίμων εξαιτίας συνηθειών των τουριστών και των επαγγελματιών, εστιάζοντας σε μία σειρά από βέλτιστες πρακτικές και φιλικές προς το περιβάλλον συμπεριφορές προκειμένου να μειωθεί η σπατάλη στον τουριστικό τομέα. Σε μεγαλύτερη κλίμακα, θα αναφερθούμε σε καινοτόμες προσεγγίσεις στην διαχείριση των τροφίμων και της επαναδιάθεσης ή/και απόρριψης. Όλα αυτά προκειμένου να μειώσουμε τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις επιδιώκοντας το πρότυπο των “μηδενικών απορριμμάτων”.

Είναι καλό να κατανοήσουμε πώς προκύπτει η σπατάλη τροφίμων κατά την διάρκεια του συνόλου της παραγωγικής αλυσίδας και να υιοθετήσουμε ένα σχέδιο μείωσης των τροφικών απορριμμάτων (από το μαγείρεμα, τα υπολείμματα, αδιάθετα τρόφιμα) καθώς και από την συσκευασία μέσα στις οποίες τα τρόφιμα μεταφέρονται αλλά και καταναλώνονται. Μέσα από μία ολιστική θέαση που περιλαμβάνει και αναλύει όλα τα κρίσιμα θέματα που αφορούν την τροφική προμηθευτική αλυσίδα είναι σημαντικό να κατανοήσουμε τον τρόπο με τον οποίο οι επαγγελματίες αλλά και οι ίδιοι οι τουρίστες μπορούν να κάνουν επιλογές και να φέρονται με επίγνωση για τα θέματα της υπεύθυνης κατανάλωσης και της κοινωνικής και οικολογικής βιωσιμότητας. Σε αυτή την ενότητα, θα συζητήσουμε για καινοτόμες προσεγγίσεις στην διαχείριση των τροφίμων και της αναδιανομής ή/και απόρριψης στις τουριστικές υπηρεσίες. Και αυτό, προκειμένου να μειώσουμε τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις επιδιώκοντας το πρότυπο των “μηδενικών απορριμμάτων”.

1. Μάθημα - Πώς δημιουργούνται τα τροφικά απορρίμματα;

ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΑ ΣΤΗΝ ΑΛΥΣΙΔΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Οι αιτίες σπατάλης τροφίμων είναι πολλές ανάλογα με τα διάφορα στάδια της αλυσίδας προμήθειας τροφίμων. Η μεγαλύτερη σπατάλη προκύπτει στα πολύ αρχικά στάδια της αλυσίδας και μετά επεκτείνεται στην κατανάλωση (δείτε το παρακάτω σχήμα).

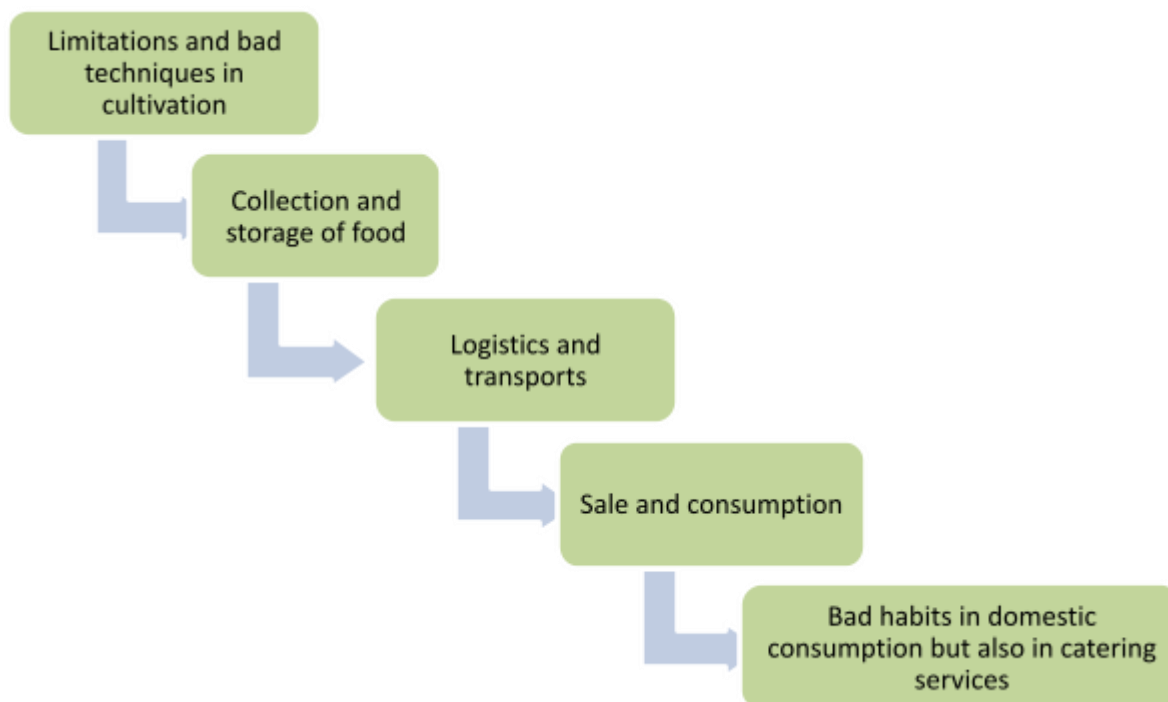
Περιορισμοί και προβληματικές μέθοδοι καλλιέργειας

Συλλογή και αποθήκευση τροφίμων

Εφοδιασμός και μεταφορές

Πώληση και κατανάλωση

Προβληματικές συνήθειες στην οικιακή κατανάλωση αλλά και στην μαζική εστίαση



Πιο συγκεκριμένα, μέσα στην αλυσίδα προμήθειας τροφίμων εντοπίζουμε τρία προβλήματα:

1. Στα πολύ αρχικά στάδια της αλυσίδας, η σπατάλη οργανικών υλικών μπορεί να έχει την μορφή διαφόρων αρνητικών επιπτώσεων, όπως όταν τα τρόφιμα δεν συλλέγονται σωστά εξαιτίας τεχνολογικών ελλείψεων προκαλώντας υπερκατανάλωση του εδάφους και εκμετάλλευση των εργατών γης.
2. Έπειτα, σοβαροί κίνδυνοι προκύπτουν στο στάδιο της διανομής, όταν η προμήθεια τροφίμων δεν είναι ενήμερη και ρυθμισμένη σύμφωνα και την ζήτηση.
3. Και τέλος, οι καταναλωτές, όπως τα νοικοκυριά αλλά και οι επαγγελματίες του τουρισμού αποτελούν πιθανούς συντελεστές στην σπατάλη τροφίμων. Ειδικά στον τουριστικό τομέα, συμπεριλαμβάνοντας τις υπηρεσίες φιλοξενίας, υπάρχει τεράστια δυσαναλογία μεταξύ των τροφίμων που αγοράζονται και των τροφίμων που καταναλώνονται. Όσα αφορά τα νοικοκυριά, η οικιακή σπατάλη αυξάνεται εξαιτίας της δυσκολίας του καταναλωτή να αγοράζει όσα τρόφιμα που μπορεί να καταναλώσει (το ίδιο μπορεί να συμβαίνει και σε ένα γεύμα στο εστιατόριο).

Οι δύο βασικές αιτίες οικιακής σπατάλης είναι:

- Ετοιμάζεται πολύ φαγητό που δεν καταναλώνεται: τα υπολείμματα ή “περισσεύματα”.
- Η τροφή δεν καταναλώνεται έγκαιρα: φαγητό και ποτά πετιούνται εξαιτίας της ημερομηνίας λήξης ή επειδή δεν δείχνουν κατάλληλα για βρώση. Τα τρόφιμα που καταλήγουν στον κάδο απορριμμάτων επιβαρύνουν σημαντικά το φαινόμενο των αερίων του θερμοκηπίου.

Η ΣΠΑΤΑΛΗ ΣΤΗΝ ΕΣΤΙΑΣΗ ΚΑΙ ΣΕ ΑΛΛΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΠΟΥ ΣΧΕΤΙΖΟΝΤΑΙ ΜΕ ΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ

Αναγνωρίζοντας τις ανάγκες

Ένας διαρκής αναστοχασμός από τους τουρίστες και τους επαγγελματίες του κλάδου είναι επομένως αναγκαίος για να εξασφαλιστεί η καλύτερη χρήση των διατροφικών πόρων. Είναι απαραίτητο για τον σύμβουλο τουρισμού και κάθε επαγγελματία του κλάδου να γνωρίζει τις ανάγκες (διατροφικές και γευστικές προτιμήσεις) των τουριστών, να εξασφαλίζει την ποιότητα κατά την παράδοση αποφεύγοντας ταυτόχρονα την σπατάλη. Οι επαγγελματίες στον τουρισμό πρέπει να είναι καινοτόμοι όσο και ανταγωνιστικοί, ανταποκρινόμενοι στις ουσιαστικές ανάγκες των πελατών τους που αφορούν τις διατροφικές συνήθειές τους. Είναι σημαντικό να υπάρχει σχέδιο για εξειδικευμένη προσφορά γευμάτων στους τουρίστες, αποτελεσματικό και στοχευμένο στις απαιτήσεις του κάθε ταξιδιώτη.

Πώς μπορείτε να ανταποκρίνεστε στις ανάγκες, τις απαιτήσεις και τις προσδοκίες των τουριστών; Σας παρουσιάζουμε μερικές χρήσιμες ιδέες:

- ❖ Προσδιορίστε τις ανάγκες των τουριστών και επεξεργαστείτε στοχευμένες λύσεις για την διαχείριση και την συνολική παροχή υπηρεσιών. Για αυτόν τον σκοπό, οι επαγγελματίες μπορούν να κρατούν σημειώσεις καθώς παρατηρούν τις συμπεριφορές των πελατών τους, τις βασικές επιλογές τους στην διατροφή και τα κύρια γεύματα: πρωινό, μεσημεριανό, βραδινό. Ή ένας άλλος τρόπος, να διενεργούν συνεντεύξεις ρωτώντας απευθείας τους πελάτες τί επιθυμούν να τρώνε και να καταναλώνουν κατά την παραμονή τους.
- ❖ Επεξεργαστείτε μία προσομοίωση της ταξιδιωτικής εμπειρίας ώστε να σχεδιάσετε στοχευμένες υπηρεσίες για τους πελάτες σας. Η προσομοίωση της ταξιδιωτικής εμπειρίας είναι μία οπτική ερμηνεία του τί ζητά και προσδοκεί ο τουρίστας και επομένως αντανakλά την δική του οπτική. Σε αυτή την περίπτωση, η σχεδιαστική σκέψη θα μπορούσε να βελτιώσει την εμπειρία των τουριστών.
- ❖ Κάνετε από κοινού επιλογή ιδεών ώστε να συνδυάσετε τις απαιτήσεις των πελατών και των επαγγελματιών.
- ❖ Προσδιορίστε τις προκλήσεις στις απαιτήσεις των τουριστών για υπηρεσίες εστίασης
- ❖ Σχεδιάστε σε χαρτί έναν πίνακα στον οποίο να καταγράψετε τις προσδοκίες και τις ανάγκες των τουριστών και των επαγγελματιών.

Να είστε σε θέση να μειώσετε, να επαναχρησιμοποιήσετε, και να ανακυκλώσετε (reduce, reuse, recycle – 3R)



Οι επαγγελματίες στον τουρισμό θα πρέπει να ενδιαφέρονται για την μείωση των τροφικών απορριμμάτων όταν παρέχουν εστίαση και γεύματα, επαναχρησιμοποιώντας τα υπολείμματα τροφών και ευαισθητοποιώντας τους τουρίστες να επιλέγουν μικρότερες ποσότητες και να αποφεύγουν να αφήνουν υπολείμματα στα πιάτα.

Σήμερα, τα 3R, μειώστε, επαναχρησιμοποιείτε και ανακυκλώστε μαζί με τις υπόλοιπες “πράσινες” δεξιότητες, είναι σημαντικά για το χτίσιμο νέων

τουριστικών προτύπων όπου η βιωσιμότητα θα είναι στο νου τόσο των επαγγελματιών του κλάδου όσο και των ίδιων των τουριστών.

2. Μάθημα -Ευαισθητοποιώντας πάνω την σπατάλη τροφίμων



ZERO WASTE

Πώς μπορούμε να αυξήσουμε την ευαισθητοποίηση για την σπατάλη τροφίμων; Τί να κάνουμε;

- ❖ Ως επαγγελματίες στον τουρισμό να είστε προσεκτικοί παραγωγοί
- ❖ Ως τουρίστες να είστε προσεκτικοί καταναλωτές
- ❖ Ενταχθείτε στο πρότυπο μηδενικής απόρριψης: όλα τα τρόφιμα καταναλώνονται

1. Παρατηρήστε το σύνολο της προμηθευτικής αλυσίδας και επιλέξτε την πιο σύντομη: “προωθώντας άμεσες σχέσεις μεταξύ παραγωγών και καταναλωτών και συντομεύοντας την προμηθευτική αλυσίδα τροφών καθώς και προσκαλώντας όλους τους συντελεστές να αναλάβουν από κοινού περισσότερες ευθύνες ενθαρρύνοντάς τους να αναλάβουν τον συντονισμό για την περαιτέρω βελτίωση της επιμελητείας, των μεταφορών, της αποθήκευσης και της συσκευασίας” (Επιτροπή για την Αγροτική Παραγωγή και Ανάπτυξη, 2011)
2. Προτιμήστε τοπικά προϊόντα, προκειμένου να διευρύνετε την ευμάρεια μεταξύ όλων των συντελεστών αλλά και για να μειώσετε τις συσκευασίες και τα απορρίμματα.



3. Διαχειριστείτε τα αποθέματα και τις ποσότητες τροφίμων που διαθέτετε. Με κατάλληλο σχεδιασμό και πρόνοιες, οι τουριστικές υπηρεσίες μπορούν να διατηρούν μόνο τα ελάχιστα αποθέματα από τα απαιτούμενα τρόφιμα και να αποτρέπουν την σπατάλη που σχετίζεται με την υπερσυσσώρευση. Επιπρόσθετα, είναι πολύ σημαντικό να προβλέπετε τις ανάγκες για τρόφιμα ώστε να προσαρμόζετε τα αποθέματα για την αποφυγή της σπατάλης και των οικονομικών ζημιών εξαιτίας ελλειπών ή πλεοναζόντων αποθεμάτων.
4. Ενισχύστε την ευαισθητοποίηση των ανθρώπων: “προωθήστε καμπάνιες ευαισθητοποίησης για να ενημερώσετε το κοινό για την αξία των τροφίμων και της αγροτικής παραγωγής, τις αιτίες και τα αποτελέσματα από την σπατάλη τροφίμων και τους τρόπους για την μείωσή της, προωθώντας έτσι μία επιστημονική και πολιτική κουλτούρα καθοδηγούμενη από τις αρχές της βιωσιμότητας και της αλληλεγγύης” (Επιτροπή για την Αγροτική Παραγωγή και Ανάπτυξη, 2011)

Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.