

1 εκ. τόνοι φαγητού στα σκουπίδια ετησίως από τα ελληνικά νοικοκυριά! Μήπως ήρθε η στιγμή να μειώσουμε αυτό το νούμερο;

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία / Κοινωνιολογικά \(κοινωνική πρόνοια & οικογενειακά θέματα\)](#)



Η σπατάλη τροφίμων είναι ένα παγκόσμιο περιβαλλοντικό και κοινωνικό ζήτημα. Και μας αφορά όλους. Νοικοκυριά αλλά και επιχειρήσεις. Η ΑΒ Βασιλόπουλος κάνει την αρχή και μαζί με το WWF Ελλάς αναλαμβάνει δράση για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων από το αγρόκτημα στο πιάτο μας.



Η περιβαλλοντική κρίση βρίσκεται πλέον ψηλά στην ατζέντα των περισσότερων κυβερνήσεων και των επιχειρήσεων παγκοσμίως. Το τελευταίο διάστημα έχει αρχίσει να μεγαλώνει η συζήτηση και για τη σπατάλη τροφίμων, ως ένας από τους παράγοντες που εντείνουν την κλιματική αλλαγή. Τόνοι τροφής καταλήγουν παγκοσμίως στα σκουπίδια, την ώρα που εκατομμύρια άνθρωποι υποφέρουν από ασιτία σε ολόκληρο τον πλανήτη. Κάθε χρόνο, το 1/3 της παγκόσμιας παραγωγής τροφίμων χάνεται ή σπαταλιέται.

Το φαινόμενο αυτό ευθύνεται για περίπου το 10% των παγκόσμιων εκπομπών αερίων θερμοκηπίου, γεγονός που συντελεί στη διόγκωση της κλιματικής, περιβαλλοντικής και κοινωνικής κρίσης. Ο ΟΗΕ έχει συμπεριλάβει στους Στόχους Βιώσιμης Ανάπτυξης μέχρι το 2030 και τη μείωση της σπατάλης τροφίμων κατά 50%. Για την Ελλάδα όμως, τι στοιχεία έχουμε;

Η δέσμευση της ΑΒ Βασιλόπουλος

Στην Ελλάδα, τον Σεπτέμβριο του 2019 η ΑΒ αποφάσισε πως είναι ώρα να αλλάξει τα δεδομένα για τη σπατάλη τροφίμων και δεσμεύτηκε να μειώσει το δικό της αποτύπωμα κατά 50% μέχρι το 2025. Στο πλαίσιο της δέσμευσής της, ξεκίνησε συνεργασία με το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, το οποίο πραγματοποίησε 18μηνη έρευνα για τη διερεύνηση και την αξιολόγηση της σπατάλης τροφίμων σε όλη την εφοδιαστική της αλυσίδα.

Η έρευνα που ολοκληρώθηκε πρόσφατα, τον Σεπτέμβρη του 2021, επικεντρώθηκε

στην ποσοτική και ποιοτική εκτίμηση σε τρία σημεία κλειδιά της εφοδιαστικής αλυσίδας της ΑΒ: τους προμηθευτές, τα καταστήματα και τις αποθήκες της και τους πελάτες της. Τα αποτελέσματα ήταν αποκαλυπτικά:

- Κάθε χρόνο στην Ελλάδα, τα ελληνικά νοικοκυριά πετούν πάνω από 1.000.000 τόνους τροφίμων, τα μισά εκ των οποίων θα μπορούσαν με ασφάλεια να καταναλωθούν και όχι να καταλήξουν στα σκουπίδια.
- Κάθε πολίτης στην Ελλάδα, πετά κάθε χρόνο 98,2 κιλά τροφίμων από το νοικοκυριό του.
- Για μια τετραμελή οικογένεια, η σπατάλη ανέρχεται στα 392,8 κιλά τροφίμων ετησίως. Από αυτές τις ποσότητες, σχεδόν οι μισές θα μπορούσαν να καταναλωθούν και να μην πεταχτούν στα σκουπίδια.
- Για κάθε γραμμάριο λαχανικών, φρούτων, κρέατος, ψαριών, αβγών, γαλακτοκομικών, ζυμαρικών και άλλων τροφίμων που πετάχτηκε, σπαταλήθηκαν πολύτιμοι φυσικοί πόροι, και εκλύθηκαν σημαντικές ποσότητες αερίων θερμοκηπίου χωρίς κανένα αντίκρισμα.

«Ήρθε η στιγμή να βγούμε από το σκοτάδι»...

Οποιαδήποτε αλλαγή νοοτροπίας απαιτεί χρόνο, ενημέρωση και εκπαίδευση. Αυτό ακριβώς θα κάνει και η ΑΒ Βασιλόπουλος για όλους τους εμπλεκόμενους στο σύνολο της εφοδιαστικής αλυσίδας. Από τον παραγωγό και τη βιομηχανία, έως τον έμπορο και τον καταναλωτή, ώστε σταδιακά να αλλάξει η στάση και η συμπεριφορά μας. Με συνοδοιπόρο της το WWF Ελλάς, λοιπόν, ξεκινά μια σειρά από δράσεις που απευθύνονται σε όλους τους κρίκους αυτής της μεγάλης αλυσίδας και έχουν στόχο τη μείωση σπατάλης τροφίμων.

Συγκεκριμένα, προχωρά σε αύξηση των δωρεών τροφίμων σε φορείς και συνανθρώπους μας, που έχουν πραγματικά ανάγκη, μέσα από το Πρόγραμμα «Τρόφιμα Αγάπης». Παράλληλα, φροντίζει για την εκπαίδευση των προμηθευτών της σχετικά με τη σπατάλη και τρόπους μείωσής της αλλά και την ευαισθητοποίηση των πελατών. Ταυτόχρονα, εστιάζει στην κινητοποίηση των εργαζομένων της και στην αλλαγή σε εσωτερικές διαδικασίες, (κεντρικά, αποθήκες, καταστήματα) υιοθετώντας τις βέλτιστες πρακτικές για τη μείωση των απωλειών.

Μπορούμε, λοιπόν, να συμβάλλουμε και εμείς στην προσπάθεια αυτή, της οποίας ηγείται η ΑΒ. Να αρχίσουμε από σήμερα να αξιοποιούμε το περισσευούμενο φαγητό που δεν έχει καταναλωθεί, να μάθουμε πώς μπορούμε να ψωνίζουμε πιο έξυπνα, πώς να συντηρούμε και να αποθηκεύουμε τα τρόφιμα σωστά. Και συνολικά πώς να αλλάξουμε τελικά τον τρόπο που βλέπουμε το φαγητό... Εκεί κρύβεται το

«μυστικό» που θα κάνει τη διαφορά στο ζήτημα της σπατάλης τροφίμων. Ένα ζήτημα που μας αφορά όλους!

Πηγή: protothema.gr