

» Η συνεργασία μεταξύ δήμων μπορεί να συμβάλει στη μείωση της σπατάλης τροφίμων. Για παράδειγμα, αν ο δήμος «Α» λάβει μία μεγάλη προσφορά σε φρούτα αλλά έχει έλλειψη σε ζυμαρικά και ο δήμος «Β» λάβει μία μεγάλη προσφορά σε ζυμαρικά αλλά... έχει έλλειψη φρούτων, οι δύο δήμοι συνεργάζονται και ανταλλάσσουν τρόφιμα.

[μελέτες] Στην Ελλάδα το 85% της σπατάλης προέρχεται από τα νοικοκυριά - Σε παγκόσμιο επίπεδο σπαταλάται το 1/3 της ετήσιας παραγωγής

488 χιλ. τόνοι πεταμένα τρόφιμα τον χρόνο

Της Δανάης Αλεξάκη
dalex@naftemporiki.gr

Σχεδόν τους 500.000 τόνους αγγίζει η σπατάλη τροφίμων στην Ελλάδα, ακόμα και μεσούσης της ύφεσης, με το 85% εξ αυτών να «καλύπτουν» τα νοικοκυριά.

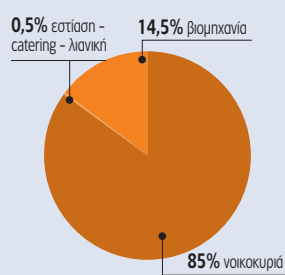
Ειδικότερα, σύμφωνα με τα στοιχεία που έχουν επεξεργαστεί εγχώρια Πανεπιστημιακά Ιδρύματα και παρουσιάστηκαν στην πρόσφατη εκδήλωση FMCG Insider#3, με θέμα «Fight Food Waste» που συνδιοργανώθηκε από το nutrisider-The all in one supermarket app και το mednutrition στο Innovathens, στη χώρα μας το συνολικό food waste υπολογίζεται ότι κυμαίνεται στους 488.000 τόνους τροφίμων, εκ των οποίων από τη βιομηχανία τροφίμων αποτιμώνται 73.081 τόνοι, από την εστίαση - Catering/Supermarket - λιανική 2.000 τόνοι και από τα νοικοκυριά 412.758 τόνοι!

Τα τέσσερα είδη που πετούν οι Έλληνες περισσότερο είναι τα εξής: μαγειρεμένα φαγητά, λαχανικά - σαλάτες, φρούτα και γαλακτοκομικά. Οπως προκύπτει από τα παραπάνω στοιχεία υπάρχουν περιθώρια βελτίωσης κυρίως στα νοικοκυριά και δευτερευόντως στη βιομηχανία τροφίμων.

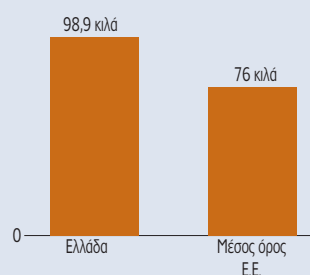
Αντίστοιχα, σύμφωνα με έρευνα του Χαροκόπειου Πανεπιστημίου, κάθε νοικοκυριό στην Ελλάδα σπαταλά 98,9 κιλά τροφικών περισσευμάτων

Η σπατάλη τροφίμων σε αριθμούς

Στην Ελλάδα



Τα νοικοκυριά (ανά άτομο ετησίως)



✓ 500 χιλ. τόνους αγγίζει η σπατάλη τροφίμων στην Ελλάδα, 1,3 δισ. τόνοι σε παγκόσμιο επίπεδο

✓ Σε 200 δισ. ευρώ ανέρχεται το ετήσιο κόστος της σπατάλης στην Ε.Ε., σε 900 δισ. δολ. σε όλο τον κόσμο

✓ Το ένα τρίτο των τροφίμων που παράγεται κάθε χρόνο στον κόσμο για κατανάλωση σπαταλάται - περίπου 1,3 δισεκατομμύριο τόνοι

✓ Αν τα περισσεύματα τροφίμων χρησιμοποιούνταν για την εκτροφή ζώων, θα απελευθερωνόταν ποσότητα τροφίμων ικανή να θρέψει επιπλέον 3 δισ. ανθρώπους

✓ Περίπου ένα δισεκατομμύριο άνθρωποι στον κόσμο θα μπορούσαν να ξεφύγουν από τον υποσιτισμό με λιγότερο από το ένα τέταρτο των τροφίμων που σπαταλούνται σε ΗΠΑ, Ηνωμένο Βασίλειο και Ευρώπη.

> Αλλαγή νοοτροπίας

Σύμφωνα με εθελοντές προγραμμάτων για τη σπατάλη τροφίμων που μίλησαν στη «Ν», το κλειδί είναι να αλλάξει η νοοτροπία του Έλληνα καταναλωτή και να μπορέσει να προσθέσει στις διατροφικές του συνήθειες και εναλλακτικές συνταγές. «Ακόμα και εάν δεν θέλει κάποιος να αλλάξει τον τρόπο της διατροφής του, μπορεί να προσφέρει σε διάφορες οργανώσεις που φροντίζουν άπορους και άστεγους τα τρόφιμα που δεν επιθυμεί να καταναλώσει, αρκεί τα είδη να μην έχουν λήξει» αναφέρουν χαρακτηριστικά, συμπληρώνοντας ότι «ειδικά σε αυτές τις δύσκολες εποχές, που πολλοί συμπολίτες μας πραγματικά υποφέρουν, η προσφορά τροφίμων μπορεί να αναδειχθεί σε κάτι περισσότερο από αλληλεγγύη».

ανά άτομο σε ετήσια βάση. Από αυτά, περίπου 30 κιλά θα μπορούσαν να αποφευχθούν με μικρές αλλαγές στις καθημερινές μας καταναλωτικές συνήθειες.

Αντίστοιχα, έρευνα που υλοποιήθηκε για πρώτη φορά στην Ελλάδα από την Public Issue για λογαριασμό του προγράμματος WWF - Καλύτερη Ζωή, έδειξε ότι το 37% των Ελλήνων σπαταλάει φαγητό τουλάχιστον 1-2 φορές τον μήνα, με τους νέους από 18-34 ετών να πετάνε τη μεγαλύτερη ποσότητα φαγητού. Στον αντίποδα, οι ηλικίες άνω των 55 πετούν ελάχιστα τρόφιμα.

Πάντως, οι 488.000 τόνοι τροφίμων που πετούνται στην Ελλάδα, αποτελούν μία «καλή επίδοση» σε σχέση με άλλες χώρες της Ε.Ε. Σύμφωνα με τα στοιχεία του Ευρωβαρόμετρου, η σπατάλη τροφίμων στην Ε.Ε. κοστίζει 200 δισ. ευρώ ετησίως, ενώ το 40% των Ευρωπαίων δεν γνωρίζει τη σημασία της έν-

δειξης επί των συσκευασιών «κατανάλωση έως...» και το 47% δεν αντιλαμβάνεται πλήρως την ένδειξη «κατανάλωση κατά προτίμηση πριν από...» που υπάρχουν στις συσκευασίες τροφίμων.

Σύμφωνα με τη WWF Ελλάς, για κάθε Ευρωπαίο πολίτη 179 κιλά τροφίμων σπαταλούνται κάθε χρόνο στην αλυσίδα παραγωγής και διανομής τροφίμων αλλά και στο σπίτι (BIO IS/Eurostat, οι γεωργικές απώλειες δεν συμπεριλαμβάνονται), ενώ κάθε Ευρωπαίος καταναλωτής σπαταλάει 76 κιλά τροφίμων ετησίως (BIO IS/Eurostat, οι γεωργικές απώλειες αποκλείονται, μη φαγώσιμα προϊόντα περιλαμβάνονται).

Σε οικονομικό επίπεδο η σπατάλη τροφίμων σημαίνει σπατάλη χρημάτων. Παρά την εμφανή έλλειψη επαρκών στοιχείων για όλες τις χώρες της Ε.Ε., επιμέρους έρευνες ανέδειξαν τη μεγάλη οικονομική

διάσταση του φαινομένου. Για παράδειγμα, μελέτη της οργάνωσης WRAP στο Ηνωμένο Βασίλειο εκτιμά πως η σπατάλη τροφίμων έχει ως αποτέλεσμα οικονομικές απώλειες της τάξης των 595 ευρώ για κάθε νοικοκυριό ετησίως.

Σε παγκόσμιο επίπεδο, τουλάχιστον το ένα τρίτο των τροφίμων που παράγονται κάθε χρόνο στον κόσμο για κατανάλωση σπαταλάται - περίπου 1,3 δισεκατομμύριο τόνοι. (Global Food Losses and Food Waste FAO, 2011) και η αξία τους ανέρχεται σε 900 δισ. δολ. ετησίως.

Περίπου ένα δισεκατομμύριο άνθρωποι στον κόσμο υποσιτίζονται, ενώ θα μπορούσαν να ξεφύγουν από τον υποσιτισμό με λιγότερο από το ένα τέταρτο των τροφίμων που σπαταλούνται στις ΗΠΑ, το Ηνωμένο Βασίλειο και την Ευρώπη (Waste: Uncovering the Global Food Scandal, Stuart, T., Penguin, 2009).

Απλά βήματα για τον περιορισμό του φαινομένου

▼ Οπως επισημάνθηκε στην εκδήλωση FMCG Insider #3, στην κατεύθυνση της μείωσης του φαινομένου της σπατάλης τροφίμων μπορεί να βοηθήσουν τα εξής απλά βήματα:

■ Οι καταναλωτές όταν κάνουν τα ψώνια τους στο supermarket πρέπει να έχουν πάντα μαζί τους την περίφημη «λίστα». Χωρίς αυτή, συχνά οδηγούνται σε αγορές τροφίμων που δεν έχουν ανάγκη.

■ Οι καταναλωτές δεν πρέπει να κάνουν «νυστοκί» τα ψώνια τους. Το αίσθημα πείνας τούς ωθεί σε αγορές μεγαλύτερων ποσοτήτων τροφίμων και συχνά δεν έχουν ανάγκη.

■ Η επικέτα της συσκευασίας είναι η ταυτότητα του προϊόντος. Εκτός από την ημερομηνία λήξης, κοιτάμε και τα θρεπτικά συστατικά, ακόμα και τον τρόπο συντήρησης του προϊόντος.

■ Οι διαιτολόγοι - διατροφολόγοι παίζουν σημαντικό ρόλο στη μείωση σπατάλης τροφίμων. Μέσα από το portal mednutrition «ανεβάζουν» καθημερινά μικρά tips όχι μόνο για την υγεία, αλλά και για τον τρόπο που πραγματοποιούν οι καταναλωτές τα ψώνια τους.

■ Οι σεφ μπορούν να συνεισφέρουν στη μείωση της σπατάλης τροφίμων. Νέες συντα-

γές σαν της food blogger Cookika που μας προτείνει τι μπορούμε να φτιάξουμε με το «περίσσευμα», ακόμα και μαγειρεμένων φαγητών, αποτελούν μία νέα, υγιεινή και πολύ γευστική τάση.

■ Συνέργειες βιομηχανίας-παραγωγών. Ενδεικτικά αναφέρεται ότι η ΕΛΑΪΣ - UNILEVER σε συνεργασία με τους τοματοπαραγωγούς της ευρύτερης περιοχής της Γαστούνης δημιούργησε ένα πρότυπο σύστημα διαχείρισης της τομάτας. Με αυτόν τον τρόπο μείωσε τη σπατάλη της πρωτογενούς παραγωγής και βελτίωσε την ποιότητα του τελικού προϊόντος.

Αυτό είχε αντίκτυπο και στην οικονομία της χώρας, αφού πλέον το 50% της παραγόμενης τομάτας εξάγεται.

■ Η Τράπεζα Τροφίμων είναι μία σημαντική πρωτοβουλία στην ελληνική επικράτεια αφού συγκεντρώνει το περίσσευμα τροφίμων από τις κεντρικές αποθήκες των μεγάλων supermarket, όπως π.χ. ΑΒ Βασιλόπουλος.

■ ΜΚΟ, όπως το «Μπορούμε», αποτελούν τον συνδετικό κρίκο ανάμεσα σε ανθρώπους ή επιχειρήσεις που τους περισσεύουν τρόφιμα και σε κοινωνικές οργανισμούς που έχουν ανάγκη από δωρεές τροφίμων.

Μ' αυτόν τον τρόπο μειώνεται ουσιαστικά η σπατάλη τροφίμων και προσφέρουμε ενεργά σε συμπολίτες μας που έχουν ανάγκη.

■ Συνεργασία μεταξύ δήμων με βάση το βρετανικό μοντέλο. Στη Μ. Βρετανία η ΜΚΟ WRAP δημιούργησε ένα δίκτυο με 10 διαφορετικούς δήμους. Ετσι, αν ο δήμος «Α» λάβει μία μεγάλη προσφορά σε φρούτα αλλά έχει έλλειψη σε ζυμαρικά και ο δήμος «Β» λάβει μία μεγάλη προσφορά σε ζυμαρικά αλλά... έχει έλλειψη σε φρούτα, οι δύο δήμοι συνεργάζονται και ανταλλάσσουν τρόφιμα.

[SID:9819715]

Εξαντλώντας τους φυσικούς πόρους

▼ Πέρα από την πθική και κοινωνική διάσταση της σπατάλης τροφίμων - με το ένα τρίτο των τροφίμων που παράγεται κάθε χρόνο στον κόσμο για κατανάλωση να καταλήγει στα σκουπίδια και παράλληλα περίπου ένα δισεκατομμύριο άνθρωποι στον κόσμο να υποσιτίζονται - το φαινόμενο συμβάλλει αρνητικά στην παγκόσμια οικονομία, ενώ εξαντλεί τους φυσικούς πόρους.

Ενδεικτικά, το 10% των εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου των πλούσιων χωρών προέρχεται από την καλλιέργεια τροφίμων που καταλήγουν να μην καταναλώνονται (Waste: Uncovering the Global Food Scandal, Stuart, T., Penguin, 2009). Επίσης, σύμφωνα με το WWF Hellas, τα τρόφιμα που πετούνται κάθε χρόνο στην Ε.Ε. ευθύνονται για την κατανάλωση του 50% του νερού άρδευσης. Χαρακτηριστικά επισμαίνεται επίσης πως για την παραγωγή ενός κιλού βοδινού κρέατος απαιτείται η κατανάλωση 5.000-10.000 λίτρων νερού. Τα Ηνωμένα Έθνη υπολογίζουν ότι αν χρησιμοποιούνταν περισσεύματα τροφίμων για την εκτροφή ζώων, αντί για πρωτογενείς τροφές, θα απελευθερωνόταν ποσότητα τροφίμων ικανή να θρέψει επιπλέον 3 δισεκατομμύρια ανθρώπους. Ενδεικτικά η εκτροφή γουρουνιών με περισσεύματα τροφίμων θα μείωνε σημαντικά την ανάγκη για 40 εκατομμύρια τόνους σόγιας, που καλλιεργούνται σε τροπικά δάση κάθε χρόνο και εισάγονται στην Ευρώπη από τη Λατινική Αμερική για τη διατροφή του ζωικού κεφαλαίου.