

1. Διαβάζω το κείμενο και επιλέγω Σωστό ή Λάθος:

Στα «σκουπίδια» η σπατάλη τροφίμων

Θυμηθείτε την τελευταία φορά που απολαύσατε ένα γεύμα σε μπουφέ ξενοδοχείου. Πόσο άδειο ήταν το πιάτο σας, όταν το αφήσατε στο τραπέζι; Πόσα αποφάγια υπήρχαν στα πιάτα των υπόλοιπων επισκεπτών, όταν έφυγαν από το εστιατόριο; Σκεφτήκατε ποτέ τι γίνονται τα περισσεύματα του μπουφέ, όταν αποχωρεί και ο τελευταίος πελάτης; Εκτός των νοικοκυριών, που είναι πρωταθλητές στη σπατάλη τροφίμων παγκοσμίως, οι επιχειρήσεις φιλοξενίας και εστίασης πετάνε τεράστιες ποσότητες τροφής στα σκουπίδια.

Ένα νέο πρόγραμμα ξεκίνησε πρόσφατα να πραγματοποιείται σε τρία ελληνικά ξενοδοχεία και στοχεύει στον περιορισμό της σπατάλης τροφίμων. Από τα τέλη Μαΐου ειδικοί του προγράμματος σε συνεργασία με τους εργαζόμενους των ξενοδοχείων καταγράφουν καθημερινά τη σπατάλη σε όλα τα στάδια προετοιμασίας και κατανάλωσης του φαγητού. Η καταγραφή αφορά τη σπατάλη τόσο σε επίπεδο ξενοδοχείου (ποσότητες τροφίμων που πετιούνται κατά την παρασκευή των γευμάτων ή όταν κλείνει ο μπουφές ή το εστιατόριο) όσο και σε επίπεδο επισκεπτών (ποσότητα φαγητού που μένει στα πιάτα). «Ήταν τρομακτικό, όταν διαπίστωσα πόσο μεγάλη ήταν η σπατάλη», αναφέρει ο σεφ ενός από τα ξενοδοχεία τα οποία συμμετέχουν στη δράση. «Ο κάθε πελάτης τρώει το μισό από αυτό που βάζει στο πιάτο του και το υπόλοιπο πάει στα σκουπίδια».

Το πρόγραμμα περιλαμβάνει την ενημέρωση των πελατών για τη δράση. Στον μπουφέ και σε κάθε τραπέζι υπάρχουν σημειώματα. Τα σημειώματα αυτά ζητούν από τους πελάτες να προσέξουν την ποσότητα φαγητού που θα βάλουν στο πιάτο τους και να απολαύσουν το γεύμα τους ως την τελευταία μπουκιά. Επίσης, ο πελάτης μπορεί να διαλέξει ανάμεσα σε δύο πιάτα, μικρότερο ή μεγαλύτερο, καθώς και να παραγγείλει εκείνη την ώρα αυτό που επιθυμεί να φάει.

Μειώνοντας τη σπατάλη τροφίμων η επιχείρηση μπορεί να μειώσει το κόστος αλλά και να ρυθμίσει καλύτερα τον χρόνο των εργαζομένων. Όπως υποστηρίζουν οι υπεύθυνοι του προγράμματος πρέπει να καταλάβουμε ότι, όταν πετάμε φαγητό, πετιέται και ο χρόνος του ανθρώπου που το προετοίμασε, όπως και η ενέργεια που καταναλώθηκε (ηλεκτρικό ρεύμα, φυσικό αέριο). Τέλος, θα πρέπει να υπολογίσουμε όλα όσα μας έδωσε ο πλανήτης, για να έχουμε αυτό το τρόφιμο, το νερό αλλά και το πόσο μολύνθηκε η γη από το λίπασμα ή τα φυτοφάρμακα.

Με την ολοκλήρωση του προγράμματος τα ξενοδοχεία θα έχουν έναν οδηγό με πρακτικές για τον περιορισμό της σπατάλης τροφίμων. Τέλος, τον επόμενο χρόνο θα πραγματοποιηθούν σεμινάρια σε εργαζόμενους του ξενοδοχειακού κλάδου και φοιτητές σχολών μαγειρικής για την ευαισθητοποίησή τους στη μείωση της σπατάλης τροφίμων.

(www.kathimerini.gr, με αλλαγές)

1. Τα ξενοδοχεία και τα εστιατόρια έρχονται πρώτα στη σπατάλη τροφίμων.
2. Τα ξενοδοχεία που συμμετέχουν στο πρόγραμμα στοχεύουν στην ευαισθητοποίηση των πελατών τους για τη σπατάλη τροφίμων.
3. Μοναδικός στόχος του προγράμματος είναι η μείωση του κόστους.
4. Μειώνοντας τη σπατάλη τροφίμων δείχνουμε σεβασμό τόσο στους εργαζόμενους στις κουζίνες όσο και στην ίδια τη φύση.
5. Την επόμενη χρονιά θα μπορούν να ενημερωθούν για τη δράση και φοιτητές σε σχολές μαγειρικής.

Σ	Λ
☐	☐
☐	☐
☐	☐
☐	☐
☐	☐

/5