



Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

11^η Διαδικτυακή έρευνα για την σπατάλη τροφίμων

Στα πλαίσια του έργου LIFE – FOODPRINT “Awareness – raising campaign to prevent and manage food waste among consumers, the food and hospitality industries” («Εκστρατεία ευαισθητοποίησης για την πρόληψη και τη διαχείριση της σπατάλης τροφίμων μεταξύ των καταναλωτών, των βιομηχανιών τροφίμων και φιλοξενίας») διεξάχθηκε η 11^η διαδικτυακή έρευνα για τα απόβλητα τροφίμων που είχε ως σκοπό την ανάλυση των απόψεων του κοινού σχετικά με τις στρατηγικές μείωσης των αποβλήτων τροφίμων. Η έρευνα πραγματοποιήθηκε διαδικτυακά μέσω ιστοτόπων του Ομίλου Δίας (Sigmalive, Sportime.com.cy, I love style, City.com.cy, Check In, Economy today, MyCyprusTravel.com) την περίοδο 24/11/2022 - 27/11/2022. Το δείγμα κυμαινόταν από 1267 έως 2005 άτομα ανάλογα με την ερώτηση. Ένα ποσοστό των συμμετεχόντων δεν ζουν στην Κύπρο, άρα η έρευνα καλύπτει και άλλα κοινά εκτός από τα καθαρά τοπικά. Η έρευνα περιλάμβανε 4 ερωτήσεις οι οποίες έχουν επαναληφθεί και σε προηγούμενες έρευνες που έγιναν το 2021. Στόχος της επανάληψης των ερωτήσεων είναι να μετρηθούν πιθανές διαφοροποιήσεις στις απόψεις του κοινού με την πάροδο του χρόνου. Το δείγμα συμμετεχόντων στην έρευνα είναι τυχαίο.

Η πρώτη ερώτηση αφορούσε την συχνότητα διατήρησης φρούτων και λαχανικών στην κατάψυξη.

1. Πόσο συχνά φυλάγετε στην κατάψυξη φρούτα και λαχανικά για να μην χαλάσουν;			
	Απάντηση	2021	2022
A	Συνέχεια	21.3%	12.1%
B	Αρκετά Συχνά	15.4%	9.7%
Γ	Μέσα - μέσα	8.8%	8.2%
Δ	Σπάνια	18.3%	16.2%
E	Ποτέ	36.2%	53.9%
	Σύνολο	100%	100%
	Αριθμός Συμμετεχόντων	930	2005

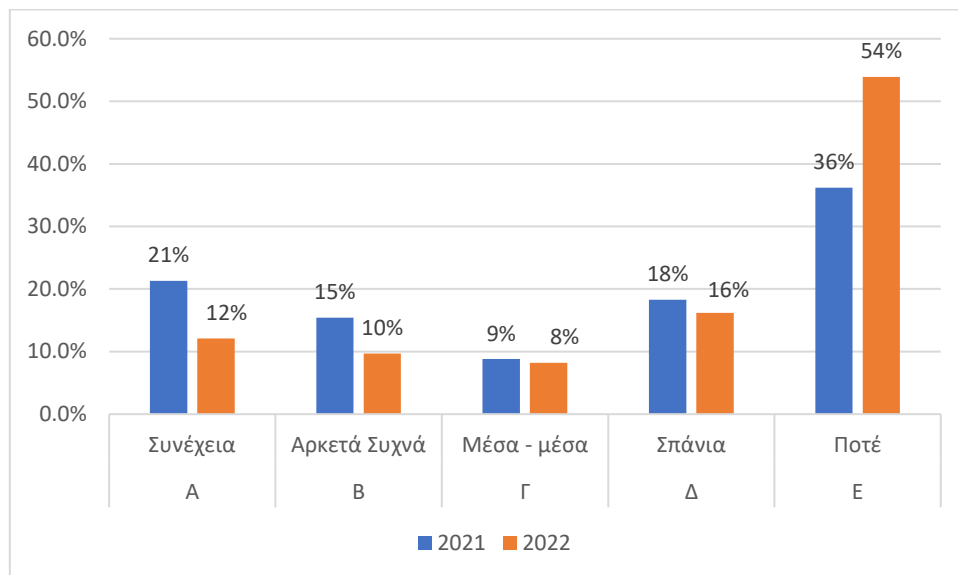


LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint is co-funded by LIFE Programme of European Union



@foodprintcy



Πίνακας και σχήμα 1: Αποτελέσματα 1^{ης} ερώτησης της δημοσκόπησης για το 2021 και 2022

Σε σχέση με το 2021, τα αποτελέσματα του 2022 δείχνουν πιο αρνητική εικόνα σε ότι αφορά την συνήθεια αποθήκευσης φρούτων και λαχανικών στην κατάψυξη. Το 2022, το 70% των συμμετεχόντων απάντησαν ότι φυλάνε «σπάνια» ή «ποτέ» λαχανικά και φρούτα στην κατάψυξη, σε σύγκριση με 54% το 2021. Όσο αφορά τις θετικές απαντήσεις δείχνουν επίσης επιδείνωση αφού μόνο το 22% φυλάει φρούτα και λαχανικά «συνεχώς» και «αρκετά συχνά» στην κατάψυξη σε σύγκριση με 36% το 2021. Δεν είναι προφανές που οφείλονται αυτές οι αλλαγές, αλλά πιθανόν να έχει επηρεάσει και το γεγονός πως μετά τον κορονοϊό ίσως ο κόσμος έχει ξεπεράσει τις δυσκολίες που αυτό προκαλούσε στη καθημερινή ρουτίνα του με αποτέλεσμα να μην υπάρχει η ίδια ανάγκη για μακροπρόθεσμη φύλαξη φαγητού. Είναι φυσικά γεγονός πως συγκεκριμένα είδη τροφίμων γνωρίζει ο κόσμος στην Κύπρο ότι διατηρούνται στην κατάψυξη όπως αμπελόφυλλα, μπρόκολο, καρότο και ελιές, όμως με τη σωστή προετοιμασία υπάρχουν και πολλά άλλα λαχανικά που μπορούν να διατηρηθούν στην κατάψυξη. Για παράδειγμα το κολοκυθάκι, το φασολάκι και οι ντομάτες (εφόσον ξεματιστούν), και από φρούτα τα μήλα, οι μπανάνες, το σταφύλι, τα πορτοκάλια και άλλα μπορούν να διατηρηθούν τεμαχισμένα σε ειδικά δοχεία ή σακουλάκια κατάψυξης.

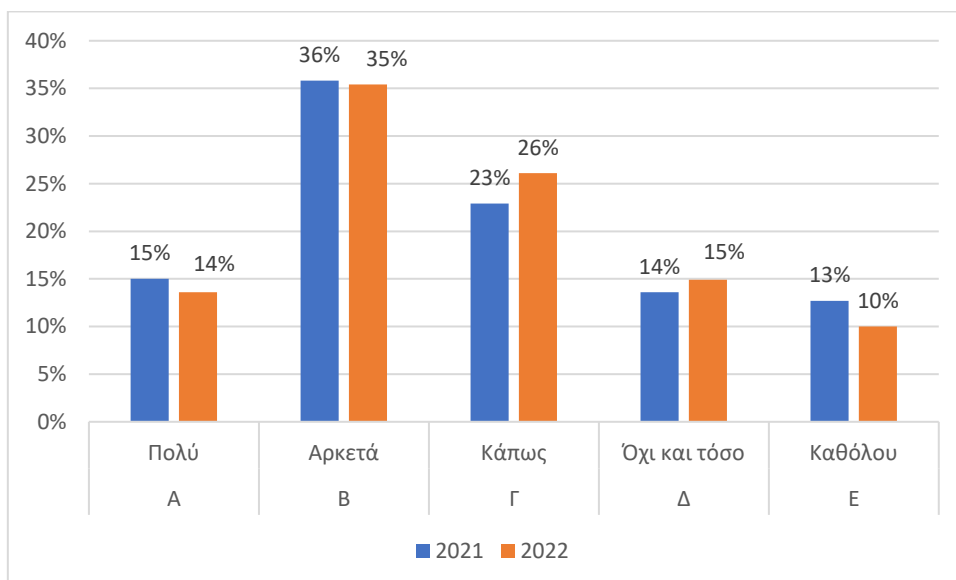
Η δεύτερη ερώτηση αφορούσε το κατά πόσο οι καταναλωτές γνωρίζουν τον σωστό τρόπο φύλαξης των τροφίμων.



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint is co-funded by LIFE Programme of European Union

2. Πόσο καλά γνωρίζετε τον ορθό τρόπο φύλαξης φαγητού και τροφίμων για μεγιστοποίηση της διάρκειας ζωής τους;			
	Απάντηση	2021	2022
A	Πολύ	15%	13.6%
B	Αρκετά	35.8%	35.4%
Γ	Κάπως	22.9%	26.1%
Δ	Όχι και τόσο	13.6%	14.9%
E	Καθόλου	12.7%	10%
	Σύνολο	100%	100%
	Αριθμός Συμμετεχόντων	742	1510



Πίνακας και σχήμα 2: Αποτελέσματα 2^{ης} ερώτησης της δημοσκόπησης για το 2021 και 2022

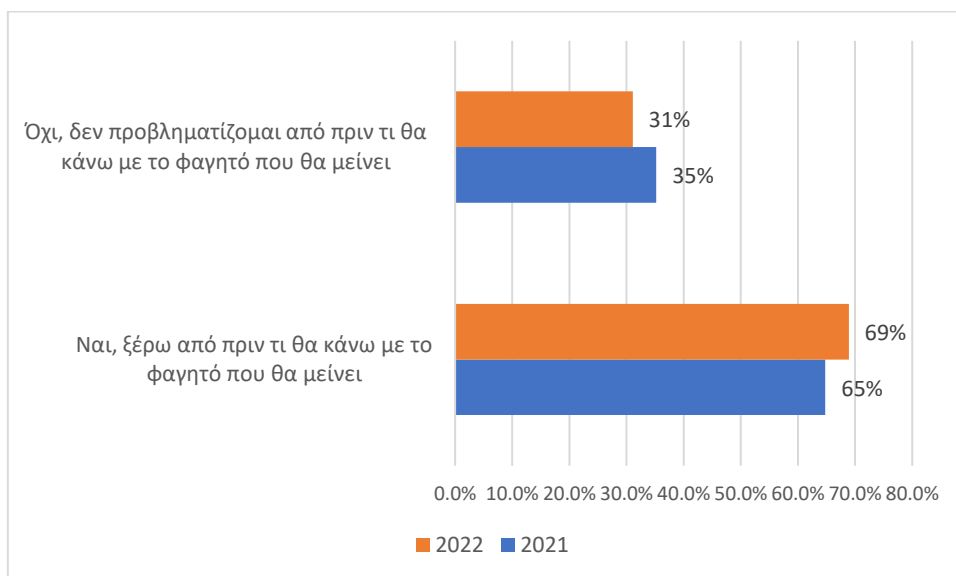
Συγκριτικά τα αποτελέσματα του 2021 και 2022 έχουν πολύ μικρές διαφορές. Το συνολικό ποσοστό συμμετεχόντων που ξέρουν πολύ καλά ή αρκετά καλά τον ορθό τρόπο φύλαξης φαγητού στην πρώτη έρευνα ήταν 51% ενώ στη δεύτερη είναι 49%. Αντίστοιχα το ποσοστό συμμετεχόντων που δεν ξέρουν καθόλου ή όχι και τόσο καλά τον σωστό τόπο φύλαξης ήταν 27% και τώρα είναι 25%. Στο πιο ψηλό ποσοστό διατηρείται η απάντηση «αρκετά καλά». Οι απαντήσεις στη συγκεκριμένη ερώτηση αφορούν όμως τη γνώση των τρόπων φύλαξης και δεν σημαίνει πως αυτό μεταφράζεται και σε πράξη. Σωστοί τρόποι φύλαξης αναφέρονται και στον οδηγό καλών πρακτικών για μείωση σπατάλης τροφίμων ο οποίος έχει δημιουργηθεί στα πλαίσια του έργου Life Foodprint και βρίσκεται στον σύνδεσμο <https://www.foodprintcy.eu/wp-content/uploads/enimerwtiko-fylladio-gia-nykokyria.pdf>



FOODprint is co-funded by LIFE Programme of European Union

Η τρίτη ερώτηση αφορούσε το κατά πόσο οι καταναλωτές πριν μαγειρέψουν ή παραγγείλουν φαγητό έχουν προκαθορίσει πώς θα διαχειριστούν το περίσσευμα φαγητού.

3. Μαγειρεύετε ή παραγγέλνετε φαγητό έχοντας υπόψη τι θα κάνετε με το περίσσευμα φαγητού ούτως ώστε να μειωθούν τα απορρίμματα;			
	Απάντηση	2021	2022
A	Ναι, ξέρω από πριν τι θα κάνω με το φαγητό που θα μείνει	64.8%	68.9%
B	Όχι, δεν προβληματίζομαι από πριν τι θα κάνω με το φαγητό που θα μείνει	35.2%	31.1%
	Σύνολο	100%	100%
	Αριθμός Συμμετεχόντων	716	1433

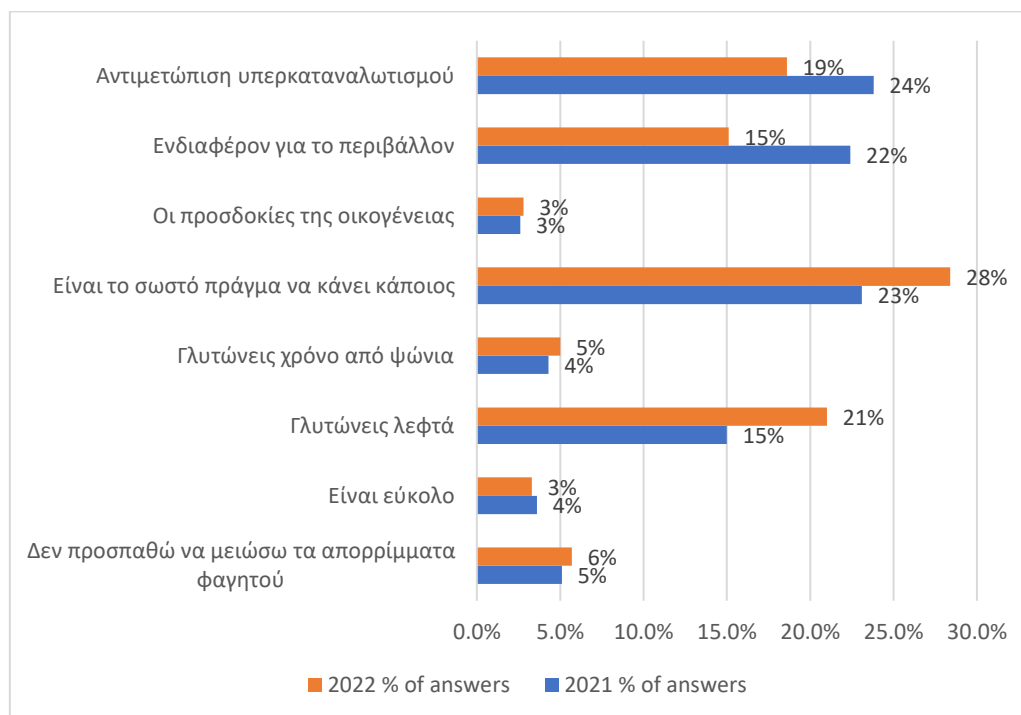


Πίνακας και σχήμα 3: Αποτελέσματα 3ης ερώτησης της δημοσκόπησης

Συγκρίνοντας τα αποτελέσματα του 2021 και 2022 φαίνεται να υπάρχει ενδεχομένως μία μικρή βελτίωση στη διαχείριση περισσεύματος φαγητού αφού έχει αυξηθεί το ποσοστό των συμμετεχόντων που ξέρει από πριν πως θα διαχειριστεί το περίσσευμα φαγητού. Φυσικά η απάντηση δεν καθορίζει κατά πόσο ο τρόπος φύλαξης/απόρριψης του περισσεύματος φαγητού θα βοηθήσει στη μείωση σπατάλης, όμως το γεγονός ότι το ποσοστό των συμμετεχόντων που δηλώνει πως έχει στην αντίληψη του αυτό το θέμα έχει αυξηθεί και προβληματίζεται εξ' αρχής για αυτό, βελτιώνει τις πιθανότητες μείωσης της σπατάλης τροφίμων.

Η τέταρτη ερώτηση αφορούσε την επιλογή των σημαντικότερων λόγων για τους οποίους οι καταναλωτές προσπαθούν να μειώσουν τα απορρίμματα φαγητού.

4. Ποιοι δύο, εάν κάποιος, από τους ακόλουθους λόγους είναι οι σημαντικότεροι λόγοι για τους οποίους προσπαθείτε να μειώσετε τα απορρίμματα φαγητού;			
	Απάντηση	2021 % of answers	2022 % of answers
A	Δεν προσπαθώ να μειώσω τα απορρίμματα φαγητού	5.1%	5.7%
B	Είναι εύκολο	3.6%	3.3%
Γ	Γλυτώνεις λεφτά	15%	21%
Δ	Γλυτώνεις χρόνο από ψώνια	4.3%	5%
E	Είναι το σωστό πράγμα να κάνει κάποιος	23.1%	28.4%
ΣΤ	Οι προσδοκίες της οικογένειας	2.6%	2.8%
Z	Ενδιαφέρον για το περιβάλλον	22.4%	15%
H	Αντιμετώπιση υπερκαταναλωτισμού	23.8%	18.6%
	Σύνολο	100%	100%
	Αριθμός Συμμετεχόντων	1057	1267





Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Πίνακας και σχήμα 4: Αποτελέσματα 4ης ερώτησης της δημοσκόπησης

Οι απαντήσεις με το μεγαλύτερο ποσοστό το 2022 είναι το «Είναι το σωστό πράγμα να κάνει κάποιος» (28%), «Γλυτώνεις λεφτά» (21%) και «Αντιμετώπιση υπερκαταναλωτισμού» (19%). Το 2021 το μεγαλύτερο ποσοστό καταγράφηκε για τις απαντήσεις «Αντιμετώπιση υπερκαταναλωτισμού» (24%), «Είναι το σωστό πράγμα να κάνει κάποιος» (23%) και «Ενδιαφέρον για το περιβάλλον» (22%). Βλέπουμε ότι υπάρχει σημαντική αύξηση στην απάντηση «Γλυτώνεις λεφτά» από 15% το 2021 σε 21% το 2022. Πιθανή αιτία για τη διαφοροποίηση πιθανόν να είναι ο πληθωρισμός που αυξήθηκε διεθνώς και στην Κύπρο με αποτέλεσμα το οικονομικό όφελος από την μείωση σπατάλης να καταστεί σημαντικότερο. Δεν υπήρχε μεγάλη αλλαγή στο ποσοστό ατόμων που δεν προσπαθούν να μειώσουν τα απορρίμματα φαγητού (μικρή μείωση από 6% το 2021 σε 5% το 2022), κάτι το οποίο είναι θετικό, όμως δυστυχώς παράλληλα σημειώθηκε αρκετή μείωση στην απάντηση «Ενδιαφέρον για το περιβάλλον» (από 22% το 2021 σε 15% το 2022).

Η σπατάλη τροφίμων, όχι μόνο έχει ως αποτέλεσμα την απώλεια πολύτιμων πόρων, αλλά έχει και σημαντική συμβολή στην κλιματική αλλαγή, καθώς η βιοαποδόμηση των απορριμμάτων τροφίμων συνδέεται με υψηλές εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου. Σύμφωνα με τον Οργανισμό Τροφίμων και Γεωργίας του ΟΗΕ (FAO), τα απόβλητα τροφίμων έχουν παγκόσμιο αποτύπωμα άνθρακα περίπου 8% όλων των παγκόσμιων εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου που προκαλούνται από τον άνθρωπο.¹ Τα οφέλη από την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων, μετρημένα σε οποιαδήποτε μορφή, είναι πολύ υψηλότερα από οποιαδήποτε περιβαλλοντικά οφέλη από την ανακύκλωση των απορριμμάτων τροφίμων.² Γι' αυτό και κύριος στόχος της Ευρωπαϊκής Ένωσης είναι να μειώσει τη σπατάλη τροφίμων στο τέλος της αλυσίδας τροφίμων, δηλαδή στα νοικοκυριά, εστιατόρια και λιανικό εμπόριο. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το περιβαλλοντικό κόστος της σπατάλης τροφίμων μπορείτε να ακολουθήσετε τον πιο κάτω σύνδεσμο <https://www.foodprintcy.eu/wp-content/uploads/provlimaSpatalis2022.pdf>

¹ Food Wastage footprint & Climate Change. FAO. <https://www.fao.org/3/bb144e/bb144e.pdf>

² Bio-Waste In Europe — Turning Challenges Into Opportunities. 2020. <https://www.eea.europa.eu/publications/bio-waste-in-europe>



FOODprint is co-funded by LIFE Programme of European Union

