**5η 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 5η 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 δημοσκόπηση πραγματοποιήθηκε διαδικτυακά μέσω ιστότοπων του Ομίλου Δίας (Sigmalive, Sportime.com.cy, I love style, City.com.cy, Check In, Economy today, MyCyprusTravel.com) μεταξύ 19/11/2021 και 26/11/2021. Το δείγμα για την κάθε ερώτηση κυμαινόταν από 716 εώς 930 άτομα ανάλογα με την ανταπόκριση. Ένα ποσοστό των συμμετεχόντων δεν ζουν στην Κύπρο. Η κάθε ερώτηση δίνει εναλλακτικές επιλογές για την απάντηση. Η έρευνα διερεύνησε τις συνήθειες του κοινού σχετικά με την διατήρηση/φύλαξη τροφίμων, με σκοπό να κατανοηθεί εάν υπάρχουν συνήθειες οι οποίες μπορούν να αποτρέψουν την απόρριψη τροφίμων.

Πιο κάτω παρουσιάζεται η ανάλυση και η περιγραφή των ερωτήσεων για την διατήρηση/φύλαξη τροφίμων. Το πρώτο ερώτημα της έρευνας ήταν: «Πόσο συχνά διατηρείτε στην κατάψυξη φρούτα και λαχανικά για να μην χαλάσουν?». Ο πίνακας και το σχήμα 1 παρουσιάζουν τα αποτελέσματα.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. Πόσο συχνά διατηρείτε στην κατάψυξη φρούτα και λαχανικά για να μην χαλάσουν? | | | |
|  | Απάντηση | Αριθμός | % |
| 1 | Συνέχεια | 198 | 21.30% |
| 2 | Αρκετά συχνά | 143 | 15.40% |
| 3 | Μέσα – μέσα | 82 | 8.80% |
| 4 | Σπάνια | 170 | 18.30% |
| 5 | Ποτέ | 337 | 36.20% |
|  | **Σύνολο:** | **930** |  |

Πίνακας και Σχήμα 1. Αποτελέσματα 1ης ερώτησης της δημοσκόπησης

Τα ψηλότερα ποσοστά απαντήσεων βρίσκονται στα δύο άκρα. Συγκεκριμένα η πλειοψηφία (36,2%) ποτέ δεν υιοθετεί το συγκεκριμένο τρόπο φύλαξης φρούτων και λαχανικών και το επόμενο υψηλότερο ποσοστό (21,3%) δήλωσε ότι «συνέχεια» υιοθετεί αυτό τον τρόπο φύλαξης. Θα μπορούσαμε να συμπεράνουμε από αυτές τις απαντήσεις ότι η συνήθεια αυτή δεν είναι τόσο διαδεδομένη. Εάν συγκρίνουμε τις απαντήσεις στα δύο άκρα, το 36,7% των ερωτηθέντων διατηρεί στην κατάψυξη φρούτα και λαχανικά «συνέχεια» και «αρκετά συχνά» ενώ στο άλλο άκρο το 54,5% υιοθετεί αυτή την συνήθεια «σπάνια» και «ποτέ». Θα μπορούσε να διερευνηθεί κατά πόσο είναι μία συνήθεια η οποία είναι γνωστή στον κόσμο και απλά δεν υιοθετείται, ή κατά πόσο η μη υιοθέτηση αυτής της συνήθειας έχει να κάνει με την αμάθεια. Συγκεκριμένα είδη τροφίμων είναι ευρέως διαδεδομένα στην Κύπρο ότι διατηρούνται στην κατάψυξη όπως αμπελόφυλλα, μπρόκολα, καρότο και ελιές, όμως με τη σωστή προετοιμασία πολλά λαχανικά μπορούν να διατηρηθούν στην κατάψυξη όπως κολοκυθάκι, φασολάκι και ντομάτες, εφόσον ζεματιστούν και από φρούτα τα μήλα, μπανάνες, σταφύλι, πορτοκάλια και άλλα μπορούν να διατηρηθούν τεμαχισμένα και σε σακουλάκια κατάψυξης.

Η δεύτερη ερώτηση αναφέρεται στη γνώση τρόπων φύλαξης τροφίμων για μεγιστοποίηση της διάρκειας ζωής τους. Συγκεκριμένα το ερώτημα ήταν: «Πόσο καλά γνωρίζετε τον κατάλληλο τρόπο φύλαξης τροφίμων για μεγιστοποίηση της διάρκειας ζωής τους?». Ο πίνακας και το σχήμα 2 πιο κάτω παρουσιάζουν τα αποτελέσματα.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 2. Πόσο καλά γνωρίζετε τον κατάλληλο τρόπο φύλαξης τροφίμων για μεγιστοποίηση της διάρκειας ζωής τους? | | | |
|  |
|  | Απάντηση | Αριθμός | % |  |
| 1 | Πολύ | 111 | 15.00% |  |
| 2 | Αρκετά | 266 | 35.80% |  |
| 3 | Κάπως | 170 | 22.90% |  |
| 4 | Όχι και τόσο | 101 | 13.60% |  |
| 5 | Καθόλου | 94 | 12.70% |  |
|  | **Σύνολο:** | **742** |  |  |

Πίνακας και Σχήμα 2. Αποτελέσματα 2ης ερώτησης της δημοσκόπησης

Όπως φαίνεται, οι απαντήσεις στρέφονται προς το «αρκετά καλά» με το υψηλότερο ποσοστό 35,8%, ενώ ακόμη 15% απαντά «πολύ καλά». Μόνο το 12,7% απάντησε «καθόλου» σε αυτή την περίπτωση. Συνολικά φαίνονται θετικά τα αποτελέσματα σε ότι αφορά την γνώση τρόπων μεγιστοποίησης της διάρκειας ζωής των τροφίμων εφόσον το 50,8% των ερωτηθέντων γνωρίζει «πολύ καλά» και «αρκετά καλά», ενώ μόνο το 26,3% γνωρίζει «καθόλου καλά» και «όχι και τόσο». Φυσικά τρόποι φύλαξης υπάρχουν πολλοί και εδώ η απάντηση είναι υποκειμενική. Περισσότερο αναδεικνύεται η αντίληψη του κόσμου για τον εαυτό του σχετικά με την γνώση του στο θέμα αυτό. Το τι δεν γνωρίζουμε και θα μπορούσε να αναλυθεί περισσότερο σε αυτή την περίπτωση είναι κατά πόσο αυτά που λέει πως γνωρίζει ο κόσμος είναι επίσης και πρακτικές του συνήθειες οι οποίες υιοθετούνται. Ίσως να αντιμετωπίζουμε εδώ μία από αυτές τις περιπτώσεις όπου η αυτο-δήλωση διαφέρει από την πραγματική συμπεριφορά, ή η πρόθεση διαφέρει από την πράξη.

Η τρίτη ερώτηση αφορούσε τη διαχείριση του φαγητού που περισσεύει. Συγκεκριμένα το ερώτημα ήταν: «Όταν μαγειρεύετε ή παραγγέλνετε φαγητό σκέφτεστε τι θα κάνετε με το φαγητό που θα μείνει?». Ο πίνακας και σχήμα 3 πιο κάτω παρουσιάζουν τα αποτελέσματα.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 3. Όταν μαγειρεύετε ή παραγγέλνετε φαγητό σκέφτεστε τι θα κάνετε με το φαγητό που θα μείνει? | | | |
|  |
|  | Απάντηση | Αριθμός | % |  |
| Α | Ναι, ξέρω από πριν τι θα κάνω με ότι θα μείνει | 464 | 64.80% |  |
| Β | Όχι, δεν προβληματίζομαι από πριν τι θα κάνω με το φαγητό που θα μείνει | 252 | 35.20% |  |
|  | **Σύνολο:** | **716** |  |  |

Πίνακας και Σχήμα 3. Αποτελέσματα 3ης ερώτησης της δημοσκόπησης

Τα αποτελέσματα δείχνουν ότι οι περισσότεροι ερωτηθέντες (64,8%) γνωρίζουν από πριν τι θα κάνουν με ότι φαγητό περισσέψει ενώ αντιθέτως το 35,2% των ερωτηθέντων δεν προβληματίζονται από πριν τι θα κάνουν με το φαγητό που θα περισσέψει όταν μαγειρεύουν ή παραγγέλνουν. Η ερώτηση αυτή διερευνά κατά πόσο είναι στην έγνοια του κόσμου το θέμα της σπατάλης τροφίμων πριν ξεκινήσει να μαγειρεύει, ή να παραγγέλνει φαγητό, ή αν δεν λαμβάνει καθόλου υπόψη το θέμα αυτό. Φυσικά η απάντηση δεν καθορίζει κατά πόσο ο τρόπος φύλαξης/απόρριψης του περισσεύματος θα βοηθήσει στη μείωση σπατάλης, όμως το γεγονός ότι το μεγαλύτερο ποσοστό των συμμετεχόντων δηλώνει πως έχει στην αντίληψη του αυτό το θέμα και προβληματίζεται εξ΄ αρχής για αυτό, αυξάνει τις πιθανότητες μείωσης της σπατάλης τροφίμων.