

## نحوه جلوگیری از اسراف غذا در کشورهای دنیا

رسانه‌های گروهی چین در روزهای اخیر مردم را به جلوگیری از اسراف غذا دعوت کرده‌اند.



همشهری‌آنلاین: رسانه‌های گروهی چین در روزهای اخیر مردم را به جلوگیری از اسراف غذا دعوت کرده‌اند.

به گزارش CFI، ارزش مواد غذایی اسراف شده در چین در سال به حدود 200 میلیارد یوان می‌رسد. این رقم می‌تواند مواد غذایی برای 200 میلیون نفر جمعیت را تامین کند. اسراف غذا نه تنها چهره اجتماعی خوشایندی ندارد، بلکه در عقاید دینی هم گناه به شمار می‌رود.

تلویزیون مرکزی چین (سی سی تی وی) چندی پیش اقدام به پخش یکسری ویژه برنامه کرد که پدیده‌های اسراف غذا را در مناطق مختلف چین نشان می‌داد. در بسیاری از مناطق، مردم این ایده را دارند که در مهمانی‌ها باید تعداد و تنوع غذاها بیشتر باشد. برخی مشتریان در رستوران، غذاها را بیش از میزان مورد نیاز خود سفارش می‌دهند تا نشان بدهند که از توانایی مالی لازم برخوردار هستند. همچنین در مهمانی‌های نهادهای اداری و دولتی اسراف غذا بسیار رایج است. برخی رستوران‌ها در این باره عنوان کرده‌اند که در هر مهمانی حدود 10 درصد غذاهای سفارش داده شده اسراف می‌شود.

یکی از رستوران داران در این باره اعلام کرد: 10 سال پیش، زمانی که غذایی اضافه می‌ماند، حدود 70 درصد مشتریان آن را به خانه می‌بردند. اما اکنون این رقم به کم تر از 15 درصد رسیده است.

غذا خوردن اتفاقی است که در چین از اهمیت خیلی خاصی در مقایسه با کشورهای دیگر برخوردار است. گاهی اوقات، مهمانی صحنه‌ای مهم برای معاشرت‌های اجتماعی است. برای نمونه، در مواردی چون دور هم جمع شدن دوستان و بستگان، ازدواج، ترفیع به مقاطع بالاتر، ارتقای مقام و آیین‌های مهم و بزرگ، مهمانی‌هایی برگزار می‌شود.

این در حالی است که اکنون در چین بیش از 100 میلیون جمعیت فقیر زندگی می‌کنند. اسراف غذا در چین بسیار مورد توجه افکار عمومی قرار گرفته است.

اما برای جلوگیری از اسراف غذا چه روش‌هایی وجود دارد؟ 31 ماه ژانویه سال جاری، اداره صنایع و بازرگانی شهر ارومچی مرکز منطقه خودمختار شین جیان واقع در شمال غرب چین طرحی تدوین و اجرا کرده است که در آن وجود حداقل خرج در رستوران‌ها را لغو کرده است.

در بسیاری از رستوران‌های چین به ویژه رستوران‌های عالی و مجلل، مرسوم است که برای ورود به اتاق‌های خصوصی صرف غذا باید سطحی از هزینه را برای سفارش غذا تعیین کرد. در چنین صورتی، برخی مشتریان وقتی می‌خواهند در این اتاق‌ها غذا صرف کنند مجبورند غذاهای بیشتری سفارش بدهند تا به آن میزان هزینه برسند. این موجب اسراف بیشتر غذا شده است. به این ترتیب، اسراف غذا نه تنها با عملکرد مشتریان مرتبط است، بلکه به رستوران‌ها نیز بستگی دارد.

در گذشته، در بسیاری از رستوران‌ها غذای نیم پرس هم فروخته می‌شد و یا مشتریان می‌توانستند ظروف غذا را به اندازه مورد نیاز خود انتخاب کنند. اما در حال حاضر به منظور کسب سود بیشتر، کمتر رستورانی چنین رویکردی را رعایت می‌کنند.

چندی پیش، رستوران جوان جو ده که بیش از یکصد سال قدمت دارد و به کباب اردک در جهان شهرت دارد اعلام کرد که فروختن غذای نیم پرس را آغاز می‌کند و در ظرف‌هایی به اندازه‌های مختلف غذا را برای مشتریان خود آماده می‌کند تا از اسراف غذا جلوگیری شود.

می‌توان گفت که اسراف از جمله اسراف غذا از سوی نهادهای دولتی نوعی فساد هم محسوب می‌شود. دولت چین چندی پیش برای محدود کردن برگزاری ضیافت‌ها و مهمانی‌های دولتی مقرراتی را صادر و اجرا کرده است تا از اسراف غذا و بودجه مالی دولتی جلوگیری شود.

اما کشورهای دیگر جهان چطور از اسراف غذا جلوگیری می کنند؟  
&#8226#استرالیا:

در ضیافت‌های دولتی و اداری استرالیا غذاها به پرس برای هر نفر آماده می‌شود و هر نفر پس از تمام کردن غذای خود می‌تواند غذای دیگری سفارش بدهد. در چنین صورتی غذای زیادی اسراف نمی‌شود. برای نمونه، در ضیافت کوچکی که تعداد مهمانان کمتر از 10 نفر است، مهمانان خودشان به اندازه خود غذا سفارش می‌دهند و صرف می‌کنند. اگر تعداد مهمانان بیش از 10 نفر باشد صندلی‌ها حذف می‌شوند و همه مهمانان در حالت ایستاده با دیگران صحبت می‌کنند و غذای خود را صرف می‌کنند. سرو غذا در سینی‌های بزرگ که از سوی خدمتکاران به مهمانان عرضه می‌شود. در صورتی که غذاهای روی سینی تمام شود، خدمتکار غذاهای دیگر را می‌آورند. در چنین صورتی، اسراف غذا اصلاً وجود نخواهد داشت.  
&#8226#کره جنوبی:

رستوران‌های کره جنوبی نیز بر حسب تعداد مشتریان غذا را آماده می‌کنند. بسیاری از رستوران‌ها سه نوع ظرف غذا در اندازه مختلف آماده می‌کنند و مشتریان بر اساس نیاز خود غذا سفارش می‌دهند. در چنین صورتی اسراف غذا خیلی محدود است. با این حال، وقتی که شما در رستوران‌های کره جنوبی در حال صرف غذا هستید، پیش از سفارش غذای اصلی، تعداد زیادی پیش غذا که شامل سبزیجات شور است و در بشقاب‌های کوچک تزئین شده در مقابل شما قرار می‌گیرد. آنچه که اسراف می‌شود بیشتر پیش خوراک‌هایی است که مورد پسند مشتریان قرار نمی‌گیرد. رسانه‌های گروهی کره جنوبی نیز به این مساله بسیار توجه کرده‌اند. در برنامه تلویزیون کی بی اس کره جنوبی روی دیوار پشت یک نقاشی آویزان بود که در آن یک دیگ کوچک پر از اسکناس و سکه دیده می‌شد. نوشته زیر نقاشی می‌گفت که اگر آنچه پس مانده غذا نیست و پول است آیا شما هم آن را دور می‌ریزید؟  
&#8226#آلمان:

در رستوران بسیاری از کشورهای جهان مقرراتی برای جلوگیری از اسراف غذا صادر شده است. آلمان کشوری است که در این زمینه سختگیرانه ترین قانون را دارد. در آلمان اگر کسی در رستوران به نمونه اسراف غذا برخورد کند می‌تواند به نهادهای مربوط گزارش دهد و در این صورت ماموران می‌توانند آن فرد را جریمه کنند.

کودکان آلمانی در کودکستان درباره صرفه جویی در مصرف مواد غذایی آموزش می‌بینند. آن‌ها در خانواده خود اگر غذا را اسراف کنند، مورد تنبیه قرار می‌گیرند و برای جبران باید کار خانگی انجام دهند.

در رستوران‌های آلمان اتاق‌های خصوصی وجود ندارد، حتی صدراعظم و وزیران نیز در سالن عمومی رستوران صرف غذا می‌کنند. همچنین مقام‌های دولتی آلمان برای پذیرایی از مهمانان خارجی در برپایی ضیافت دولتی باید پیش از آن به نهادهای مربوط گزارش داده و مقررات را به صورت کامل رعایت کنند.  
&#8226#آمریکا:

آمریکا کشوری در جهان است که اسراف غذا در آن بسیار جدی است. طبق آماري که انجمن نگرهانی از منابع طبیعی آمریکا در ماه اوت (مرداد - شهریور) سال 2012 منتشر کرد، میانگین میزان اسراف شده غذای 311 میلیون جمعیت کل این کشور در ماه 20 پوند است. و ارزش غذاهای اسراف شده برای یک خانواده 4 نفری آمریکا در سال 2 هزار و 275 دلار است.

طبق این آمار، 25 درصد مواد غذایی و نوشیدنی خانواده‌های آمریکایی دور ریخته می‌شود و در رستوران‌ها نیز بیش از 50 درصد غذا اسراف می‌شود. آمریکایی‌ها معمولاً مواد غذایی که در حراجی‌ها فروخته می‌شود را خیلی بیشتر از نیاز مصرفی خود خریداری می‌کنند که باعث اسراف بیشتر می‌شود.

افزون بر این، بسیاری از مواد غذایی از جمله سبزیجات و میوه‌های تازه در جریان حمل و نقل اسراف می‌شود. انجمن نگرهانی از منابع طبیعی آمریکا در این باره اعلام کرد که ارزان و فراوان بودن مواد غذایی باعث شده که آمریکایی‌ها به اسراف آن توجهی نکنند. اسراف مواد غذایی نه تنها موجب به هدر رفتن منابع طبیعی می‌شود، بلکه آلودگی محیط زیست را هم در پی دارد.