

Σπατάλη φαγητού από δωρεάν σχολικά γεύματα στα δημοτικά σχολεία

DIMOS CHALANDRIOU (HAL)

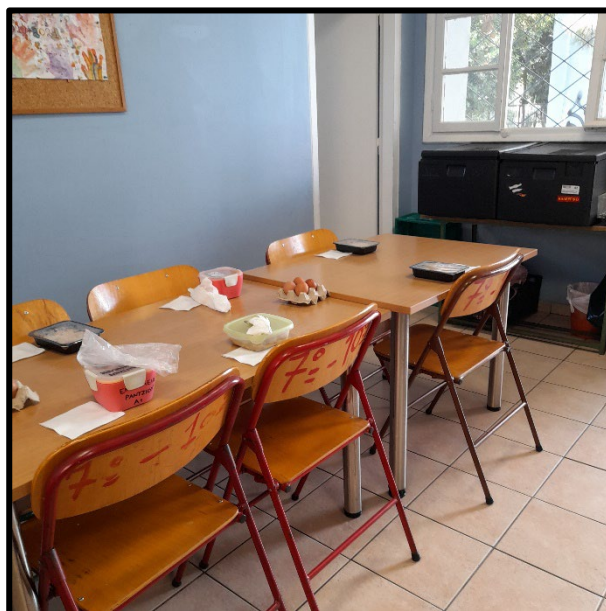
Εκτιμάται ότι η μαζική τροφοδοσία ιδρυμάτων όπως νοσοκομεία, στρατιωτικές μονάδες και σχολεία, δημιουργεί σημαντικές ποσότητες Τροφικών Αποβλήτων (ΤΑ).

Η δημιουργία τροφικών σποβλήτων κατά τη διάρκεια της πρακτικής των δωρεάν σχολικών γευμάτων στα ελληνικά δημοτικά σχολεία εξετάστηκε σε δημοτικά σχολεία του Δήμου Χαλανδρίου με απευθείας ζύγιση για 5 συνεχόμενες ημέρες τον Δεκέμβριο του 2023. Έγιναν μετρήσεις σε δύο από τα τέσσερα σχολεία του Δήμου Χαλανδρίου που παρέχουν δωρεάν σχολικά γεύματα στους μαθητές που είναι εγγεγραμμένοι στην υπηρεσία σίτισης.

Ο προμηθευτής, που του έχει ανατεθεί η εργολαβία από το ελληνικό Υπουργείο Εργασίας και Κοινωνικών Υποθέσεων, παρέχει καθημερινά μια σφραγισμένη μερίδα φαγητού ανά μαθητή μαζί με συνοδευτικό και ένα φρούτο. Το μενού έχει σχεδιαστεί σύμφωνα με τον εθνικό διατροφικό οδηγό. Κατά τη μελέτη, μετρήθηκαν τα τρόφιμα που διανέμονται για να καταναλωθούν στο σχολείο από παιδιά που μένουν μέχρι αργά (ολόημερο σχολείο) και το φαγητό που παίρνουν για

κατανάλωση εκτός σχολείου οι μαθητές που σχολάνε το μεσημέρι (πρωινό σχολείο).

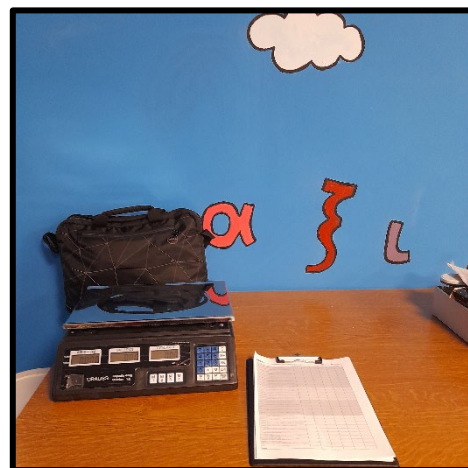
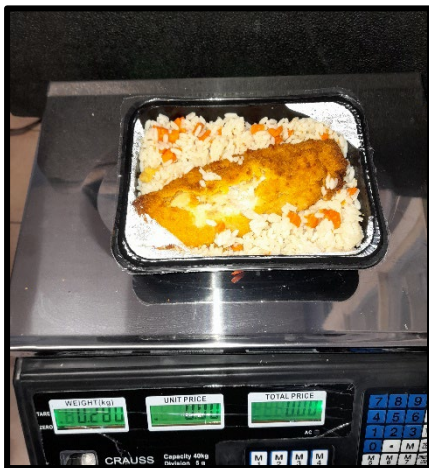
Η παρατήρηση και ο ποσοτικός προσδιορισμός των αποβλήτων ήταν εφικτός μόνο όσο αφορά την κατανάλωση στο σχολείο. Η συμπεριφορά των ατόμων μετά την αποχώρησή τους από το σχολείο δεν παρακολούθηθηκε καθώς αυτό απαιτεί πρόσθετους πόρους και μπορεί να βασιστεί μόνο στην αυτοαναφορά δεδομένων.



Τα ευρήματα της μελέτης δείχνουν ότι το καθαρό βάρος των τροφίμων που διανεμήθηκαν στα δύο σχολεία ήταν κατά μέσο όρο 128 kg/ημέρα. Από αυτό το **52%** διανεμήθηκε σε παιδιά που μένουν μόνο μέχρι το μεσημέρι (πρωινό σχολείο) και το **48%** διανεμήθηκε σε παιδιά που μένουν όλη την ημέρα.

Από αυτό το **48%**, το 31% των μερίδων ανοίχτηκε για κατανάλωση, το 17% δεν ανοίχτηκε. Το **26%** των ανοιγμένων μερίδων κατέληξαν στα σκουπίδια αν και ήταν όλα βρώσιμα τρόφιμα. Υπάρχουν πολλοί λόγοι για τους οποίους συμβαίνει αυτό, ο κυριότερος μάλλον είναι η μη ικανοποιητική γεύση και υφή των πιάτων. Παραμένει αβέβαιο τι συμβαίνει τα σχεδόν μισά από τα παρεχόμενα σχολικά γεύματα, που είναι η ποσότητα που καταναλώνεται εκτός σχολείου. Η πολύ μικρή ποσότητα τροφίμων που καταναλώνεται στο σχολείο αφήνει ελάχιστο χώρο για αισιοδοξία. Από τα ανωτέρω προκύπτει εύκολα το συμπέρασμα ότι τα σχολικά γεύματα δεν είναι μια βιώσιμη πρακτική όπως εφαρμόζεται τώρα.

Η αναγκαιότητα επανεξέτασης και επανασχεδιασμού της πρακτικής είναι επιτακτική εάν πρόκειται τα δωρεάν σχολικά γεύματα να χρησιμεύσουν ως διατροφικό βοήθημα αντί για εστίες παραγωγής αυξημένων τροφικών αποβλήτων όπως διαπιστώθηκε από την έρευνα της Μονάδας Αποτροπής Απωλειών Τροφών του Δήμου Χαλανδρίου.



@ToNoWaste



www.linkedin.com/company/tonowaste



www.tonowaste.eu



tonowaste@uji.es



Funded by
the European Union

Funded by the European Union under contract 101059849. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor REA can be held responsible for them.