

ΔΡΑΣΗ ΕΘΝΙΚΗΣ ΕΜΒΕΛΕΙΑΣ

ΕΡΕΥΝΩ - ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ - ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ

«ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ, ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ & ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ» (ΕΠΑνΕΚ)
Ειδική Υπηρεσία Διαχείρισης Επιχειρησιακού Προγράμματος Ανταγωνιστικότητα
Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία (ΕΥΔ ΕΠΑνΕΚ)
Ειδική Υπηρεσία Διαχείρισης και Εφαρμογής Δράσεων στους τομείς
Έρευνας, Τεχνολογικής Ανάπτυξης και Καινοτομίας
(ΕΥΔΕ ΕΤΑΚ)

**ΕΡΓΟ: Ολοκληρωμένη Πλατφόρμα Blockchain και Έξυπνη Έφαρμολή
Κινητής Συσκευής στη Μάχη Ενάντια στη Σπατάλη Τροφίμων προς
Όφελος των Επισιτιστικά Ανασφαλών Πολιτών**

ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΟΥ: Τ2ΕΔΚ- 05051

ΠΑΡΑΔΟΤΕΟ

**Π21: Αποτελέσματα Πιλοτικής Εφαρμογής/ Αξιολόγηση
Επιτυχούς Εκτέλεσης**

Διάρκεια Έργου	30/11/2021 ως 29/11/2023
Ημερομηνία Παράδοσης	29/11/2023
Υπεύθυνος Παραδοτέου:	ΕΜΠ
Επίπεδο Διάχυσης:	Ιδιωτικό
Τρέχουσα Κατάσταση Παραδοτέου:	Τελικό προς έλεγχο
Έκδοση:	Π21 F
Ιστοσελίδα Έργου:	https://blockfoodwaste.eu/

ΦΟΡΕΙΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ:



Cyclefi



isMOOD

ΑΘΗΝΑ

ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2023

Περιεχόμενα

1. Σύνοψη προς τη Διαχειριστική Αρχή (Executive Summary).....	5
2. Αποτελέσματα Πιλοτικής Εφαρμογής.....	6
2.1. Προετοιμασία Πιλοτικού.....	6
2.1.1. Κατάστημα Εστίασης 1.....	6
2.1.2. Κατάστημα Εστίασης 2.....	29
3. Αξιολόγηση Αποτελεσμάτων Πιλοτικής Εφαρμογής.....	43
3.1. Ανταποκρισιμότητα Εφαρμογής.....	43
3.2. Ευκολία Χρήσης Συστημικών Ενεργειών.....	43
3.3. Σφάλματα Εφαρμογής.....	43
3.4. Αναταράξεις και Σταματήματα Εφαρμογής.....	45
3.5. Γενικές Παρατηρήσεις.....	45
3.6. Αριθμός Εγγεγραμμένων Νέων Χρηστών (Επιχειρήσεις – Ιδιώτες).....	51
3.6.1. Νέο Κατάστημα Εστίασης 1.....	52
3.6.2. Νέο Κατάστημα Εστίασης 2.....	52
3.6.3. Νέο Κατάστημα Εστίασης 3.....	53
4. Αποτελέσματα Εθνογραφικής Έρευνας Πεδίου.....	55
4.1. Τι είναι η Σπατάλη Τροφίμων.....	55
4.2. Δημιουργία Απορριμμάτων Τροφίμων.....	57
4.3. Όταν το Φαγητό γίνεται Σκουπίδι: Ο Ρόλος της Κουλτούρας στις Συμπεριφορές Σπατάλης Τροφίμων.....	76
4.4. Γιατί Δημιουργείται η Σπατάλη Τροφίμων; Συναισθήματα και Συμπεριφορές.....	87
4.5. Πρακτικές γύρω από τη Σπατάλη Τροφίμων.....	99
4.6. Μέσα Κοινωνικής Δικτύωσης & Γαστρονομικές Τάσεις.....	110
4.7. Κοινωνικές Ομάδες γύρω από τη Σπατάλη Τροφίμων.....	121
4.8. Απορρίμματα Τροφίμων, Βιωσιμότητα, Ταυτότητα & Σχέσεις Ανθρώπου-φαγητού.....	130
4.9. Συμπεράσματα Εθνογραφικής Έρευνας Πεδίου.....	134
5. Βιβλιογραφικές Αναφορές.....	136

6. Συμπεράσματα	146
-----------------------	-----

Περιεχόμενα Σχημάτων

Σχήμα 2-1: Φωτογραφίες Καταλόγου – Επιχείρηση Πιλοτικού 1.....	7
Σχήμα 2-2: Ενδεικτικές προσφερόμενες μερίδες από το κατάστημα εστίασης “Μπακαλοταβέρνα”	10
Σχήμα 2-3: Ενδεικτικές εικόνες παραγγελιών που ολοκληρώθηκαν	11
Σχήμα 2-4: Παρουσίαση καταστήματος εστίασης “Μπακαλοταβέρνα” στο web app	29
Σχήμα 2-5: Αναλυτική παρουσίαση παραγγελιών στο web app	29
Σχήμα 2-6: Φωτογραφίες Καταλόγου – Επιχείρηση Πιλοτικού 2.....	30
Σχήμα 2-7: Ενδεικτικές προσφερόμενες μερίδες από το κατάστημα εστίασης “Ο ΕΛΛΗΝΑΡΑΣ”	40
Σχήμα 2-8: Ενδεικτικές εικόνες παραγγελιών που ολοκληρώθηκαν	41
Σχήμα 2-9: Παρουσίαση καταστήματος εστίασης “Ο ΕΛΛΗΝΑΡΑΣ” στο web app	42
Σχήμα 2-10: Αναλυτική παρουσίαση παραγγελιών στο web app	42
Σχήμα 3-1: Αδυναμία ανανέωσης σελίδας “Κοινότητα”	44
Σχήμα 3-2: Αδυναμία μεταφοράς WasteMeNot Tokens	44
Σχήμα 3-3: Μήνυμα σφάλματος κατά την εγγραφή επιχείρησης	45
Σχήμα 3-4: Ενδεικτική λίστα χρηστών.....	46
Σχήμα 3-5: Λίστα επιχειρήσεων που συμμετείχαν στο πιλοτικό.....	46
Σχήμα 3-6: Παραγγελίες.....	47
Σχήμα 3-7: Αγαπημένες υπηρεσίες φαγητού	47
Σχήμα 3-8: Σχόλια χρηστών και επιχειρήσεων	48
Σχήμα 3-10: Φωτογραφίες Καταλόγου – Νέα Επιχείρηση 1	52
Σχήμα 3-11: Φωτογραφίες Καταλόγου – Νέα Επιχείρηση 2	53
Σχήμα 3-12: Φωτογραφίες Καταλόγου – Νέα Επιχείρηση 3	54

1. Σύνοψη προς τη Διαχειριστική Αρχή (Executive Summary)

Το παρόν παραδοτέο περιλαμβάνει την περιγραφή των αποτελεσμάτων της πιλοτικής εφαρμογής αλλά και της εθνογραφικής έρευνας, όπως αμφότερα έχουν προδιαγραφεί στο **Παραδοτέο Π20**.

2. Αποτελέσματα Πιλοτικής Εφαρμογής

Στο **Παραδοτέο Π20**, παρουσιάστηκε το σενάριο χρήσης πιλοτικής εφαρμογής και τέθηκε ο βασικός στόχος των πιλοτικών δοκιμών, δηλαδή ο εντοπισμός και η αντιμετώπιση τυχόν ζητημάτων που μπορεί να προκύψουν κατά τη χρήση στον πραγματικό κόσμο, όπως τεχνικές δυσλειτουργίες, προβλήματα χρηστικότητας και λειτουργικές προκλήσεις. Στις ενότητες που ακολουθούν παρατίθενται αρχικά οι λεπτομέρειες των βασικών παραμέτρων του σεναρίου και πως αυτές υλοποιήθηκαν -εν τέλει- στην πράξη, σχετικά με τον αρχικό σχεδιασμό.

2.1. Προετοιμασία Πιλοτικού

Όπως αναφέρθηκε στο **Παραδοτέο Π20**, η προετοιμασία του Πιλοτικού περιλάμβανε τη συνάντηση με τους διαχειριστές των καταστημάτων εστίασης, την επεξήγηση του πιλοτικού προγράμματος, τους στόχους του και τι αναμένεται από αυτούς. Στο πλαίσιο αυτό έγιναν όλες οι απαραίτητες συναντήσεις, ενώ ταυτόχρονα διενεργήθηκε η εγκατάσταση και ο έλεγχος της καλής λειτουργίας της εφαρμογής, στους δύο από αυτούς που έλαβαν μέρος στην πιλοτική δοκιμή.

Επιπρόσθετα για αυτούς τους δύο η ομάδα έργου προέβη στη ψηφιοποίηση των προϊόντων καταλόγου, οι οποίες στη συνέχεια ενσωματώθηκαν στη βάση δεδομένων της εφαρμογής. Στη συνέχεια, ακολουθεί η λεπτομερής περιγραφή του προφίλ και των προϊόντων ανά επιχείρηση που ενσωματώθηκαν στην εφαρμογή.

2.1.1. Κατάστημα Εστίασης 1

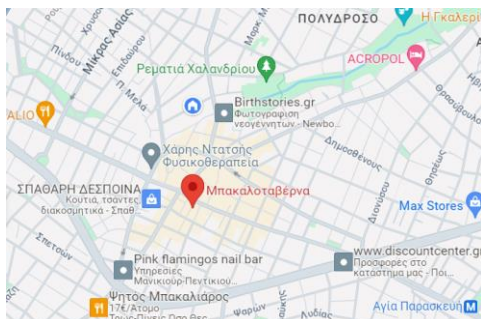
Προφίλ Επιχείρησης

Ονομασία: Μπακαλοταβέρνα

Διεύθυνση: Θουκυδίδου 6, Χαλάνδρι 152 32

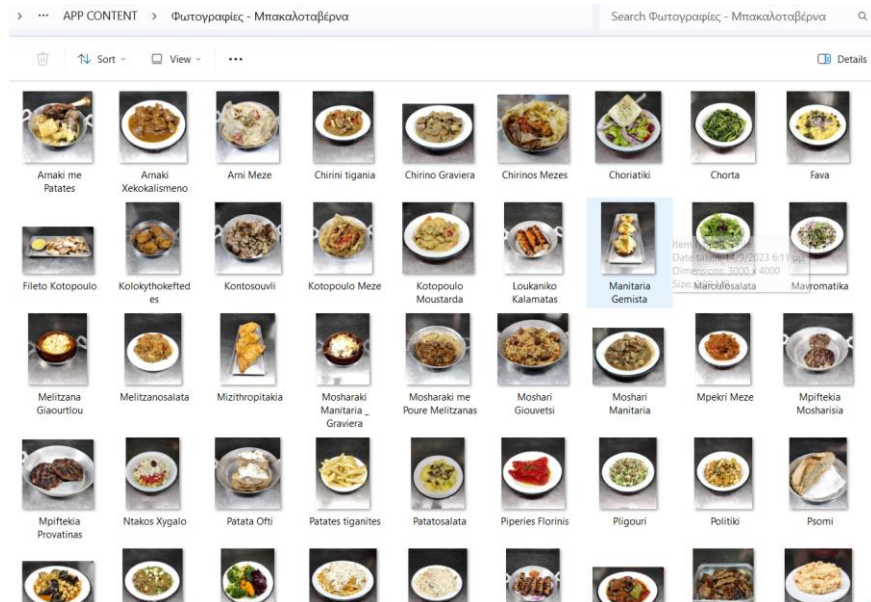
Τηλέφωνο: +30 2106800000

Φωτογραφία/ Θέση στον
Χάρτη Καταστήματος



Δεδομένα Καταλόγου

Στην ενότητα αυτή περιλαμβάνεται το σύνολο των στοιχείων για τα προϊόντα καταλόγου που ενσωματώθηκαν στην εφαρμογή. Οι τιμές για τη διαθέσιμη ποσότητα είναι ενδεικτικές. Οι φωτογραφίες για κάθε κατάστημα εστίασης, τραβήχτηκαν από την ομάδα έργου και τηρούνται σε ξεχωριστό φάκελο, όπως φαίνεται στο **Σχήμα 2.1**.



Σχήμα 2-1: Φωτογραφίες Καταλόγου – Επιχείρηση Πιλοτικού 1

1. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Ψωμί**

Είδος προϊόντος: Ορεκτικό

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 8 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 15:20 – 18:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Χωριάτικο ψωμί με προζύμι.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 300γρ

Διατροφικά στοιχεία: 790kcal

2. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Ντάκος με Ξύγαλο**

Είδος προϊόντος: Σαλάτα

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 2 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 15:20 – 18:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Παξιμάδι με φρέσκια τριμμένη ντομάτα, ξύγαλο Σητείας, ελιά, ελαιόλαδο και ρίγανη.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 380γρ

Διατροφικά στοιχεία: 670kcal

3. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Χόρτα**

Είδος προϊόντος: Σαλάτα

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 3 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 15:20 – 18:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Βλήτα ή ραδίκια ή ζοχοί με ελαιόλαδο.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 250γρ

Διατροφικά στοιχεία: 240kcal

4. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Χωριάτικη**

Είδος προϊόντος: Σαλάτα

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 2 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 15:20 – 18:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, φέτα, πράσινη πιπεριά, ελιές, ελαιόλαδο και ρίγανη.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 250γρ

Διατροφικά στοιχεία: 480kcal

5. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Πολίτικη**

Είδος προϊόντος: Σαλάτα

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 4 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 15:20 – 18:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Σαλάτα με άσπρο λάχανο, καρότο, σέλερι, πιπεριές Φλωρίνης, σκόρδο, ελαιόλαδο, ξίδι και ρίγανη.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 250γρ

Διατροφικά στοιχεία: 230kcal

6. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Μαρούλι**

Είδος προϊόντος: Σαλάτα

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 2 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 15:20 – 18:30

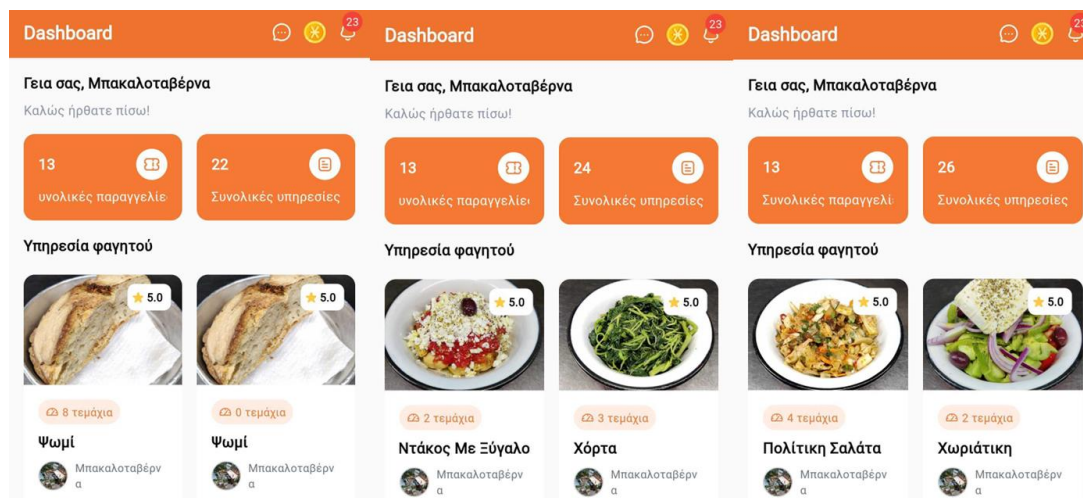
Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Σαλάτα με μαρούλι, φρέσκο κρεμμύδι, άνηθο, ελιές και ελαιόλαδο.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 180γρ

Διατροφικά στοιχεία: 260kcal



Σχήμα 2-2: Ενδεικτικές προσφερόμενες μερίδες από το κατάστημα εστίασης “Μπακαλοταβέρνα”

7. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Σαλάτα βραστή**

Είδος προϊόντος: Σαλάτα

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 4 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 15:20 – 18:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Σαλάτα με χόρτα, μπρόκολο, καρότο, παντζάρι και ελαιόλαδο.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 280γρ

Διατροφικά στοιχεία: 320kcal

8. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Σαλάτα με φακές**

Είδος προϊόντος: Σαλάτα

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 2 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 15:20 – 18:30

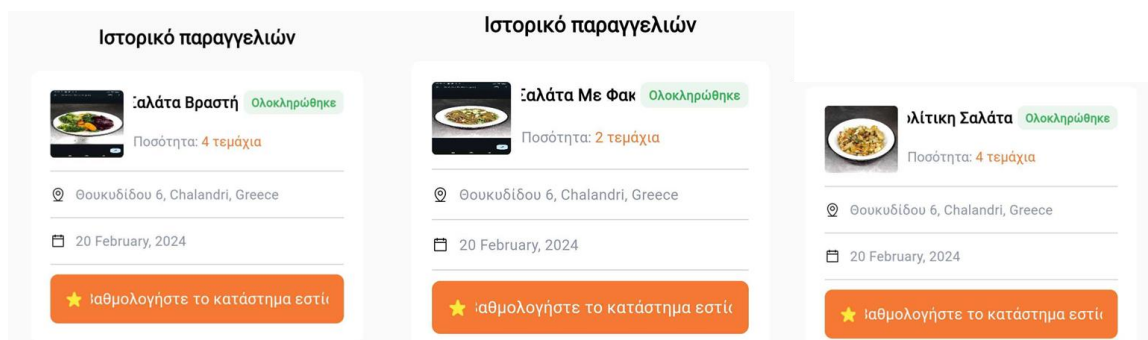
Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Σαλάτα με φακές, πιπεριές Φλωρίνης, πιπεριές πράσινες, φρέσκο κρεμμύδι, μαϊντανό, κόλιαντρο, αγγούρι, καρότο και λαδόξιδο.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 250γρ

Διατροφικά στοιχεία: 350kcal



Σχήμα 2-3: Ενδεικτικές εικόνες παραγγελιών που ολοκληρώθηκαν

9. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Πλιγούρι**

Είδος προϊόντος: Σαλάτα

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 2 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 15:20 – 18:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Σαλάτα με πλιγούρι, ντομάτα, αγγούρι, μαϊντανό, δυόσμο, φρέσκο κρεμμύδι, ελαιόλαδο και λεμόνι.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 200γρ

Διατροφικά στοιχεία: 330kcal

10. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Μαυρομάτικα**

Είδος προϊόντος: Σαλάτα

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 5 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 15:20 – 18:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Φασόλια μαυρομάτικα με μαϊντανό, άνηθο, φρέσκο και ξερό κρεμμύδι και ελαιόλαδο.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 280γρ

Διατροφικά στοιχεία: 480kcal

11. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Φάβα**

Είδος προϊόντος: Ορεκτικό

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 2 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 15:20 – 18:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Φάβα με ξερό κρεμμύδι, καρότο, ντομάτα, ελαιόλαδο και πιπέρι.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 300γρ

Διατροφικά στοιχεία: 230kcal

12. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Πατατοσαλάτα**

Είδος προϊόντος: Σαλάτα

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 5 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 18:20 – 20:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Σαλάτα με πατάτες βραστές, κάπαρη, μαϊντανό, άνηθο, φρέσκο και ξερό κρεμμύδι, ελαιόλαδο και ρίγανη.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 300γρ

Διατροφικά στοιχεία: 450kcal

13. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Τζατζίκι**

Είδος προϊόντος: Ορεκτικό

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 2 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 18:20 – 20:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Έδεσμα με τριμμένο αγγούρι, ξίδι, ελαιόλαδο, σκόρδο, αλάτι και πιπέρι.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 130γρ

Διατροφικά στοιχεία: 160kcal

14. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Τζατζίκι καρότο**

Είδος προϊόντος: Ορεκτικό

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 7 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 18:20 – 20:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Έδεσμα με τριμμένο καρότο, ξίδι, ελαιόλαδο, σκόρδο, αλάτι και πιπέρι.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 130γρ

Διατροφικά στοιχεία: 165kcal

15. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Τυροκαυτερή**

Είδος προϊόντος: Ορεκτικό

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 2 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 18:20 – 20:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Έδεσμα με φέτα, πιπεριές Φλωρίνης, καυτερές πιπεριές, ελαιόλαδο, ξίδι και πιπέρι.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 130γρ

Διατροφικά στοιχεία: 300kcal

16. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Μελιτζανοσαλάτα**

Είδος προϊόντος: Ορεκτικό

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 2 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 18:20 – 20:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Μελιτζάνες ψημένες και πολτοποιημένες με πιπεριές Φλωρίνης, ξίδι, σκόρδο, καπνιστή πάπρικα και ελαιόλαδο.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 130γρ

Διατροφικά στοιχεία: 150kcal

17. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Πιπεριές Φλωρίνης**

Είδος προϊόντος: Ορεκτικό

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 4 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 18:20 – 20:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Πιπεριές Φλωρίνης με ελαιόλαδο και μαϊντανό.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 150γρ

Διατροφικά στοιχεία: 130kcal

18. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Κολοκυθοκεφτέδες**

Είδος προϊόντος: Ορεκτικό

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 6 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 18:20 – 20:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Τηγανητοί κεφτέδες από τριμμένο κολοκύθι, ξερό και φρέσκο κρεμμύδι, άνηθο, δυόσμο, μαϊντανό και αλεύρι

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 200γρ

Διατροφικά στοιχεία: 340kcal

19. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Μυζηθοπιτάκια με μέλι**

Είδος προϊόντος: Ορεκτικό

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 2 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 18:20 – 20:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Τηγανητά πιταράκια με τυρί μυζήθρα, μάραθο και μέλι.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 120γρ

Διατροφικά στοιχεία: 480kcal

20. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Μελιτζάνα Γιαουρτλού**

Είδος προϊόντος: Ορεκτικό

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 5 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 18:20 – 20:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Τηγανητές μελιτζάνες με κόκκινη σάλτσα, γιαούρτι και πάπρικα, μαγειρεμένες σε πήλινο.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 280γρ

Διατροφικά στοιχεία: 350kcal

21. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Πατάτα τηγανητή**

Είδος προϊόντος: Ορεκτικό

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 2 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 18:20 – 20:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Πατάτες τηγανητές στην κατσαρόλα με αλάτι και ρίγανη.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 200γρ

Διατροφικά στοιχεία: 620kcal

22. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Πατάτα οφτή**

Είδος προϊόντος: Ορεκτικό

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 2 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 18:20 – 20:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Ολόκληρες πατάτες με τη φλούδα τους στο φούρνο, γαρνιρισμένα με στάκα, ελαιόλαδο και ρίγανη.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 300γρ

Διατροφικά στοιχεία: 590kcal

23. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Μανιτάρια Γεμιστά**

Είδος προϊόντος: Ορεκτικό

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 3 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 18:20 – 20:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Μανιτάρια στο φούρνο γεμιστά με ψιλοκομμένη ντομάτα, τυρί φέτα και γραβιέρα, γαρνιρισμένα με πάπρικα και μαϊντανό.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 200γρ

Διατροφικά στοιχεία: 350kcal

24. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Ρεβίθια με Μελιτζάνα**

Είδος προϊόντος: Μαγειρευτό

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 2 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 18:20 – 20:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Ρεβίθια με μελιτζάνα μαγειρεμένα με τριμμένη ντομάτα, κρεμμύδι, σκόρδο και λευκό κρασί.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 280γρ

Διατροφικά στοιχεία: 390kcal

25. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Σκιουφιχτά με κόκκινη σάλτσα**

Είδος προϊόντος: Ζυμαρικό

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 2 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 18:20 – 20:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Σκιουφιχτά με κόκκινη σάλτσα από ντομάτα και βασιλικό, γαρνιρισμένα με τυρί τριμμένο.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 290γρ

Διατροφικά στοιχεία: 630kcal

26. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Σκιουφιχτά με σύγκλινο**

Είδος προϊόντος: Ζυμαρικό

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 4 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 18:20 – 20:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Σκιουφιχτά με χοιρινό σύγκλινο, ζωμό και στάκα, γαρνιρισμένα με τυρί τριμμένο.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 300γρ

Διατροφικά στοιχεία: 680kcal

27. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Κοντοσούβλι**

Είδος προϊόντος: Μαγειρευτό

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 5 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 19:20 – 21:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Χοιρινός λαιμός μαριναρισμένος με ντομάτα, σκόρδο, αλάτι, πιπέρι και μουστάρδα, ψημένος σε σούβλα στη σχάρα.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 250γρ

Διατροφικά στοιχεία: 550kcal

28. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Μπιφτέκια Μοσχαρίσια**

Είδος προϊόντος: Μαγειρευτό

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 2 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 19:20 – 21:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Μπιφτέκια από κιμά μοσχάρι, κρεμμύδι, μαϊντανό, αλάτι, πιπέρι, φρυγανιά και αυγό, ψημένα στη σχάρα.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 250γρ

Διατροφικά στοιχεία: 490kcal

29. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Μπιφτέκια Προβατίνας**

Είδος προϊόντος: Μαγειρευτό

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 2 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 19:20 – 21:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Μπιφτέκια από κιμά προβατίνας, ζωμό λαχανικών, πάστα αντζούγιας, κρεμμύδι, μαϊντανό, αλάτι, πιπέρι και φρυγανιά, ψημένα στη σχάρα.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 250γρ

Διατροφικά στοιχεία: 540kcal

30. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Σουτζούκι Σερρών**

Είδος προϊόντος: Της σχάρας

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 7 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 19:20 – 21:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Μπιφτεκάκια από βόειο, χοιρινό και πρόβειο κρέας ψημένα στη σχάρα, συνοδεύονται από καυτερή σάλτσα και κρεμμύδια.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 250γρ

Διατροφικά στοιχεία: 530kcal

31. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Συκώτι Μοσχαρίσιο**

Είδος προϊόντος: Μαγειρευτό

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 3 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 19:20 – 21:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Μοσχαρίσιο συκώτι ψημένο στη σχάρα γαρνιρισμένο με ελαιόλαδο και ρίγανη.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 230γρ

Διατροφικά στοιχεία: 420kcal

32. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Φιλετάκια κοτόπουλο**

Είδος προϊόντος: Της σχάρας

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 5 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 19:20 – 21:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Φιλέτα στήθος ή μπούτι κοτόπουλο ψημένα στη σχάρα, συνοδεύονται από λευκό βινεγκρέτ λεμονιού.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 250γρ

Διατροφικά στοιχεία: 400kcal

33. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Λουκάνικο Καλαμάτας**

Είδος προϊόντος: Της σχάρας

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 2 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 19:20 – 21:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Χοιρινό λουκάνικο με φέτα και ελιά, ψημένο στη σχάρα.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 230γρ

Διατροφικά στοιχεία: 620kcal

34. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Χοιρινή τηγανιά με φέτα**

Είδος προϊόντος: Μαγειρευτό

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 6 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 19:20 – 21:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Κομματάκια από χοιρινό λαιμό μαγειρεμένα στο τηγάνι με πιπεριές Φλωρίνης, πράσινες πιπεριές, φέτα, λευκό κρασί και μουστάρδα.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 280γρ

Διατροφικά στοιχεία: 490kcal

35. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Μπεκρή Μεζέ**

Είδος προϊόντος: Μαγειρευτό

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 4 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 19:20 – 21:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Κομματάκια από χοιρινό λαιμό μαγειρεμένα στο τηγάνι με πιπεριές Φλωρίνης, πράσινες πιπεριές, ντομάτα ζουμί, κρασί, καπνιστή πάπρικα και μπουκόβο.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 280γρ

Διατροφικά στοιχεία: 430kcal

36. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Κοτόπουλο Μουστάρδα**

Είδος προϊόντος: Μαγειρευτό

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 3 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 19:20 – 21:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Κομματάκια από μπούτι κοτόπουλο μαγειρεμένα στο τηγάνι με μουστάρδα, πιπεριές Φλωρίνης, πράσινες πιπεριές και ζωμό κοτόπουλου.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 280γρ

Διατροφικά στοιχεία: 370kcal

37. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Μοσχαράκι με Μανιτάρια**

Είδος προϊόντος: Μαγειρευτό

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 5 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 19:20 – 21:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Μοσχαράκι μαγειρεμένο στο τηγάνι με λευκά μανιτάρια, λευκό κρασί και ζωμό κοτόπουλου.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 280γρ

Διατροφικά στοιχεία: 390kcal

38. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Σπετσοφάι**

Είδος προϊόντος: Μαγειρευτό

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 2 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 19:20 – 21:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Χοντρές φέτες από χωριάτικο λουκάνικο μαγειρεμένες στο τηγάνι με πιπεριές Φλωρίνης, πράσινες πιπεριές, τριμμένη ντομάτα και κόκκινο κρασί.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 280γρ

Διατροφικά στοιχεία: 570kcal

39. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Κοτόπουλο Μεζέ στη Λαδόκολλα**

Είδος προϊόντος: Μαγειρευτό

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 2 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 19:20 – 21:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Μαριναρισμένο μπούτι κοτόπουλο ψημένο στη λαδόκολλα με πιπεριές και τυρί γραβιέρα.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 260γρ

Διατροφικά στοιχεία: 420kcal

40. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Χοιρινός Μεζές στη Λαδόκολλα**

Είδος προϊόντος: Μαγειρευτό

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 6 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 19:20 – 21:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Μαριναρισμένος χοιρινός λαιμός ψημένος στη λαδόκολλα με πιπεριές και τυρί σφέλα.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 260γρ

Διατροφικά στοιχεία: 450kcal

41. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Αρνί Μεζέ στη Λαδόκολλα**

Είδος προϊόντος: Μαγειρευτό

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 5 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 19:20 – 21:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Αρνίσιο μπούτι ψημένο στη λαδόκολλα με πιπεριές και τυρί γραβιέρα.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 260γρ

Διατροφικά στοιχεία: 500kcal

42. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Αρνάκι με Πατάτες στη Γάστρα**

Είδος προϊόντος: Μαγειρευτό

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 2 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 19:20 – 21:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Αρνίσιο μπουτί ψημένο στη γάστρα με πατάτες.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 260γρ

Διατροφικά στοιχεία: 450kcal

43. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Αρνάκι Ξεκοκαλισμένο**

Είδος προϊόντος: Μαγειρευτό

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 2 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 19:20 – 21:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Κομματάκια από αρνί μαγειρεμένα στο τηγάνι με σάλτσα ντομάτας και λευκό κρασί.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 280γρ

Διατροφικά στοιχεία: 420kcal

44. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Μοσχαράκι Γιουβέτσι**

Είδος προϊόντος: Μαγειρευτό

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 5 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 19:20 – 21:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Μοσχαράκι στο φούρνο, με σπυρωτό κριθαράκι και ντομάτα.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 280γρ

Διατροφικά στοιχεία: 440kcal

45. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Μοσχαράκι με Πουρέ Μελιτζάνας**

Είδος προϊόντος: Μαγειρευτό

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 2 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 19:20 – 21:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Μοσχαράκι μαγειρεμένο στο τηγάνι συνοδευόμενο από πουρέ μελιτζάνας.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 280γρ

Διατροφικά στοιχεία: 450kcal

46. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Μοσχαράκι με Μανιτάρια και Γραβιέρα**

Είδος προϊόντος: Μαγειρευτό

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 3 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 19:20 – 21:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Μοσχαράκι ψημένο στο πηλίνο με λευκά μανιτάρια και γραβιέρα.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 280γρ

Διατροφικά στοιχεία: 430kcal

47. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Χοιρινό με γραβιέρα**

Είδος προϊόντος: Μαγειρευτό

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 4 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 19:20 – 21:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

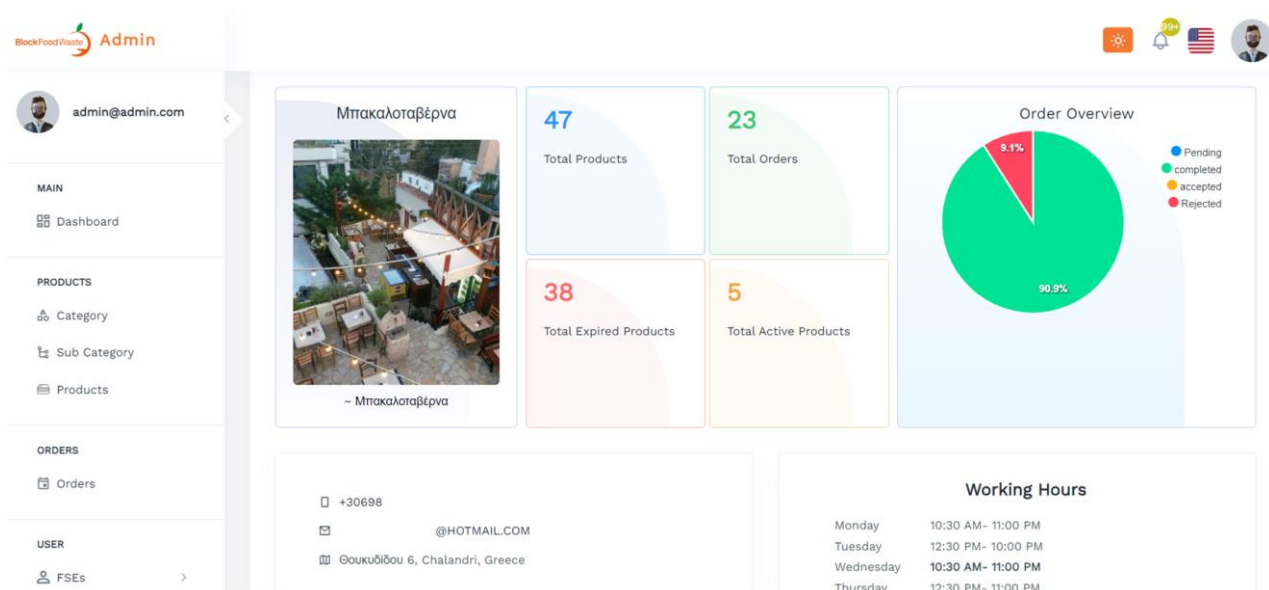
Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Κομματάκια από χοιρινό λαιμό πανσέτα μαγειρεμένα στο τηγάνι με τυρί γραβιέρα, λιαστή και λευκό κρασί.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: 280γρ

Διατροφικά στοιχεία: 470kcal

Έτσι, προστέθηκαν 47 προϊόντα στο λογαριασμό που ανήκει στο κατάστημα εστίασης “Μπακαλοταβέρνα”, με βάση τις παραπάνω προδιαγραφές (είδος προϊόντος, προσφερόμενη ποσότητα, διαθέσιμο ωράριο παραλαβής και τρόπος παραλαβής). Συνολικά, για τις ανάγκες του πιλοτικού, πραγματοποιήθηκαν 23 παραγγελίες, από τις οποίες το 91% ολοκληρώθηκε με επιτυχία, ενώ το 9% απορρίφθηκε από την επιχείρηση, με σκοπό να παρουσιαστεί στις επιχειρήσεις, καθώς και στους πολίτες αυτή η δυνατότητα της εφαρμογής. Ακόμα, με βάση το Σχήμα 2.4 διαφαίνονται στο web app σημαντικά στοιχεία του καταστήματος εστίασης, όπως το κινητό και το e-mail του διαχειριστή του λογαριασμού, η διεύθυνση του χώρου εστίασης, καθώς και οι ώρες λειτουργίας του, οι οποίες επιτρέπουν στον πολίτη να πραγματοποιήσει την εκάστοτε κράτηση μόνο κατά τη διάρκεια των συγκεκριμένων ωρών που έχουν καθοριστεί προηγουμένως από τον υπεύθυνο του λογαριασμού.



Σχήμα 2-4: Παρουσίαση καταστήματος εστίασης “Μπακαλοταβέρνα” στο web app

Επιπροσθέτως, στο Σχήμα 2.5 παρουσιάζονται ενδεικτικά μερικές παραγγελίες που πραγματοποιήθηκαν την ημέρα του πιλοτικού, αλλά και η κατάστασή τους. Πιο συγκεκριμένα, σχετικά με το προϊόν “Τυροκαυτερή”, η παραγγελία έχει ολοκληρωθεί επιτυχώς. Στον αντίποδα, η παραγγελία για το προϊόν “Κοτόπουλο στη λαδόκολλα” απορρίφθηκε από την επιχείρηση και ο χρήστης ενημερώθηκε αμέσως μέσω της εφαρμογής. Έτσι, είναι μονίμως ενήμερος σχετικά με την πορεία της παραγγελίας του.

FSE Details

Overview Products **Orders** Gallery Food Menu

Orders

Show 10 Entries Search:

Products	Order Date	User	Status	Action
Τυροκαυτερή	2024-02-21	Φαίη	completed	
Κοτόπουλο Στη Λαδόκολλα	2024-02-21	Ιωάννης	rejected	
Αρνάκι	2024-02-21	Ευθύμης	completed	
Χοιρινό Με Μανιτάρια Και Γραβιέρα	2024-02-21	Φαίη	completed	

Σχήμα 2-5: Αναλυτική παρουσίαση παραγγελιών στο web app

2.1.2. Κατάστημα Εστίασης 2

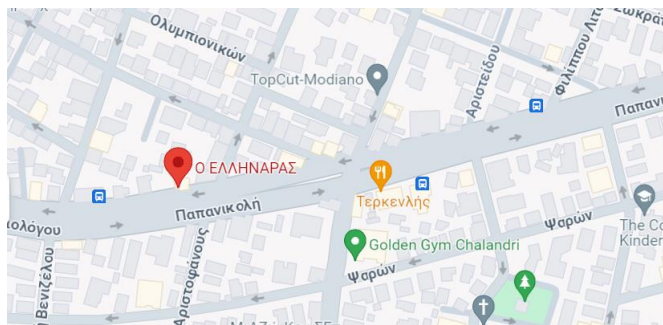
Πληροφορίες Πάροχου Τροφίμων

Ονομασία: Ο ΕΛΛΗΝΑΡΑΣ

Διεύθυνση: Παλαιολόγου 63, Χαλάνδρι 152 32

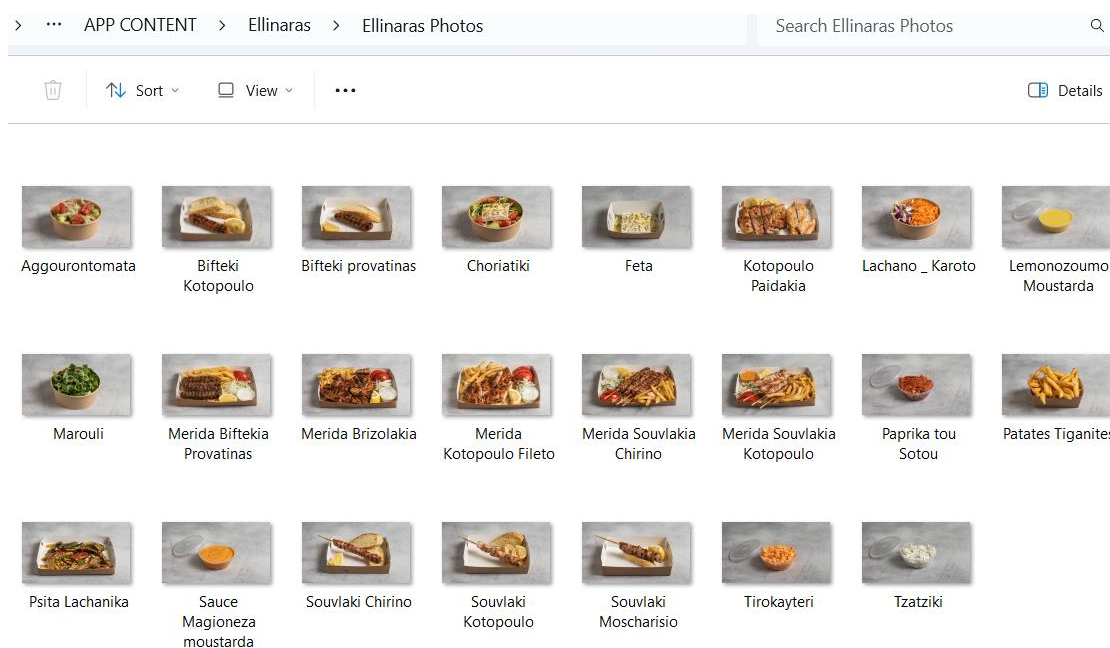
Τηλέφωνο: +30 2106811211

Φωτογραφία/ Θέση στον Χάρτη Καταστήματος



Δεδομένα Καταλόγου

Στην ενότητα αυτή περιλαμβάνεται το σύνολο των στοιχείων για τα προϊόντα καταλόγου που ενσωματώθηκαν στην εφαρμογή. Οι τιμές για τη διαθέσιμη ποσότητα είναι ενδεικτικές. Οι φωτογραφίες για κάθε κατάστημα εστίασης, τραβήχτηκαν από την ομάδα έργου και τηρούνται σε ξεχωριστό φάκελο, όπως φαίνεται στο Σχήμα 2.6.



Σχήμα 2-6: Φωτογραφίες Καταλόγου – Επιχείρηση Πιλοτικού 2

1. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Σουβλάκι Χοιρινό**

Είδος προϊόντος: Της σχάρας

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 5 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 19:20 – 21:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Σουβλάκι χοιρινό συνοδευόμενο από ψωμάκι και λεμόνι.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: γρ

Διατροφικά στοιχεία: kcal

2. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Σουβλάκι Κοτόπουλο**

Είδος προϊόντος: Της σχάρας

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 7 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 19:20 – 21:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Σουβλάκι κοτόπουλο συνοδευόμενο από ψωμάκι και λεμόνι.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: γρ

Διατροφικά στοιχεία: kcal

3. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Σουβλάκι Μοσχαρίσιο Γάλακτος**

Είδος προϊόντος: Της σχάρας

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 3 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 19:20 – 21:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Σουβλάκι μοσχαρίσιο συνοδευόμενο από ψωμάκι και λεμόνι.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: γρ

Διατροφικά στοιχεία: kcal

4. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Μπιφτέκι Προβατίνας**

Είδος προϊόντος: Της σχάρας

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 3 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 19:20 – 21:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Μπιφτέκι προβατίνας συνοδευόμενο από ψωμάκι και λεμόνι.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: γρ

Διατροφικά στοιχεία: kcal

5. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Μπιφτέκι Κοτόπουλο**

Είδος προϊόντος: Της σχάρας

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 1 μερίδα

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 19:20 – 21:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Μπιφτέκι κοτόπουλο συνοδευόμενο από ψωμάκι και λεμόνι.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: γρ

Διατροφικά στοιχεία: kcal

6. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Μερίδα Σουβλάκια Χοιρινό**

Είδος προϊόντος: Της σχάρας

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 2 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 19:20 – 21:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Μερίδα από χοιρινά σουβλάκια, συνοδευόμενα από τηγανητές πατάτες, ντομάτα, κρεμμύδι, πίτα και σως.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: γρ

Διατροφικά στοιχεία: kcal

7. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Μερίδα Σουβλάκια Κοτόπουλο**

Είδος προϊόντος: Της σχάρας

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 3 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 19:20 – 21:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Μερίδα από σουβλάκια κοτόπουλο, συνοδευόμενα από τηγανητές πατάτες, ντομάτα, κρεμμύδι, πίτα και σως.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: γρ

Διατροφικά στοιχεία: kcal

8. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Μερίδα Μπιφτέκια Προβατίνας**

Είδος προϊόντος: Της σχάρας

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 1 μερίδα

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 19:20 – 21:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Μερίδα από μπιφτέκια προβατίνας, συνοδευόμενα από τηγανητές πατάτες, ντομάτα, κρεμμύδι, πίτα και σως.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: γρ

Διατροφικά στοιχεία: kcal

9. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Μερίδα Μπριζολάκια Χοιρινά**

Είδος προϊόντος: Της σχάρας

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 4 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 19:20 – 21:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Μερίδα από χοιρινά μπριζολάκια, λαιμού και πανσέτας, συνοδευόμενα από τηγανητές πατάτες, ντομάτα, κρεμμύδι, πίτα και σως

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: γρ

Διατροφικά στοιχεία: kcal

10. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Παϊδάκια Κοτόπουλο**

Είδος προϊόντος: Της σχάρας

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 3 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 19:20 – 21:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Ξεκοκαλισμένο κοτόπουλο παϊδάκια, συνοδευόμενα από σως λεμονόζουμου (με μουστάρδα).

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: γρ

Διατροφικά στοιχεία: kcal

11. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Μερίδα Φιλετάκια Κοτόπουλο**

Είδος προϊόντος: Της σχάρας

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 1 μερίδα

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 19:20 – 21:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Μερίδα από φιλετάκια κοτόπουλο μπούτι, συνοδευόμενα από τηγανητές πατάτες, ντομάτα, κρεμμύδι, πίτα και σως

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: γρ

Διατροφικά στοιχεία: kcal

12. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Χωριάτικη**

Είδος προϊόντος: Σαλάτα

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 4 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 19:20 – 21:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά, φέτα, ελαιόλαδο και ρίγανη.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: γρ

Διατροφικά στοιχεία: kcal

13. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Αγγουροντομάτα**

Είδος προϊόντος: Σαλάτα

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 2 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 19:20 – 21:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ελαιόλαδο και ρίγανη.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: γρ

Διατροφικά στοιχεία: kcal

14. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Λάχανο & καρότο**

Είδος προϊόντος: Σαλάτα

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 3 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 19:20 – 21:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Σαλάτα με λάχανο, καρότο, ελαιόλαδο και λεμόνι.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: γρ

Διατροφικά στοιχεία: kcal

15. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Μαρούλι**

Είδος προϊόντος: Σαλάτα

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 3 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 19:20 – 21:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Σαλάτα με μαρούλι, φρέσκο κρεμμύδι, άνηθο, ελαιόλαδο και ξύδι.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: γρ

Διατροφικά στοιχεία: kcal

16. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Ψητά Λαχανικά**

Είδος προϊόντος: Ορεκτικό

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 5 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 19:20 – 21:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Μερίδα από ψητές μελιτζάνες, κολοκύθια, μανιτάρια και πιπεριές με ξύδι βαλσάμικο.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: γρ

Διατροφικά στοιχεία: kcal

17. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Πατάτες τηγανητές**

Είδος προϊόντος: Ορεκτικό

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 5 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 19:20 – 21:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Τηγανητές πατάτες με αλάτι και ρίγανη.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: γρ

Διατροφικά στοιχεία: kcal

18. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Σως Μαγιονέζας και Μουστάρδας**

Είδος προϊόντος: Σάλτσα - σως

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 8 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 19:20 – 21:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Σως μαγιονέζας και μουστάρδας.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: γρ

Διατροφικά στοιχεία: kcal

19. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Λεμονόζουμο με Μουστάρδα**

Είδος προϊόντος: Σάλτσα - σως

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 9 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 20:20 – 22:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Σως με λεμόνι, λάδι και μουστάρδα.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: γρ

Διατροφικά στοιχεία: kcal

20. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Τυροκαυτερή**

Είδος προϊόντος: Ορεκτικό

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 2 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 20:20 – 22:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Ορεκτικό με φέτα, γιαούρτι, ελαιόλαδο, ξύδι και καυτερή πιπεριά.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: γρ

Διατροφικά στοιχεία: kcal

21. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Τζατζίκι**

Είδος προϊόντος: Ορεκτικό

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 2 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 20:20 – 22:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Αλοιφή από γιαούρτι, αγγούρι, σκόρδο, ελαιόλαδο και ξύδι.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: γρ

Διατροφικά στοιχεία: kcal

22. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Πάπρικα του Σώτου**

Είδος προϊόντος: Ορεκτικό

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 4 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 22:30 – 23:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Αλοιφή από πελτέ ντομάτας, φέτα, μουστάρδα, πάπρικα γλυκιά, μπούκοβο και αλάτι.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: γρ

Διατροφικά στοιχεία: kcal

23. Πληροφορίες Προϊόντος

Τίτλος/Ονομασία προϊόντος: **Φέτα**

Είδος προϊόντος: Ορεκτικό

Φωτογραφία: Στο σχετικό φάκελο του καταστήματος

Διαθέσιμη προσφερόμενη ποσότητα: 2 μερίδες

Τιμή: Δωρεάν

Διαθέσιμο ωράριο παραλαβής: 22:30 – 23:30

Διαθέσιμος τρόπος παραλαβής: Από το κατάστημα

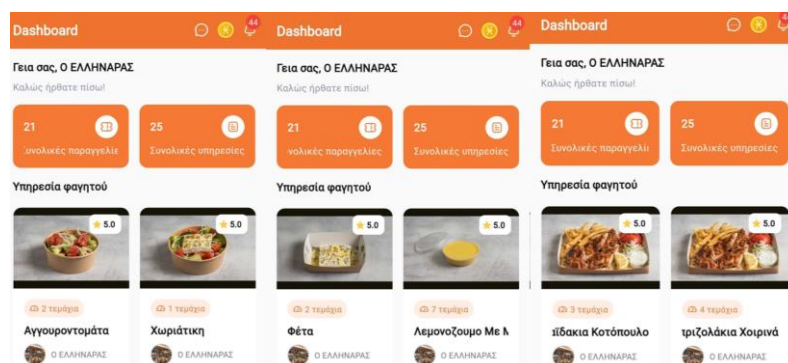
Προαιρετικές πληροφορίες προϊόντος

Σύντομη περιγραφή με τα βασικά συστατικά του: Τυρί φέτα με ελαιόλαδο και ρίγανη.

Βάρος προσφερόμενης μερίδας: γρ

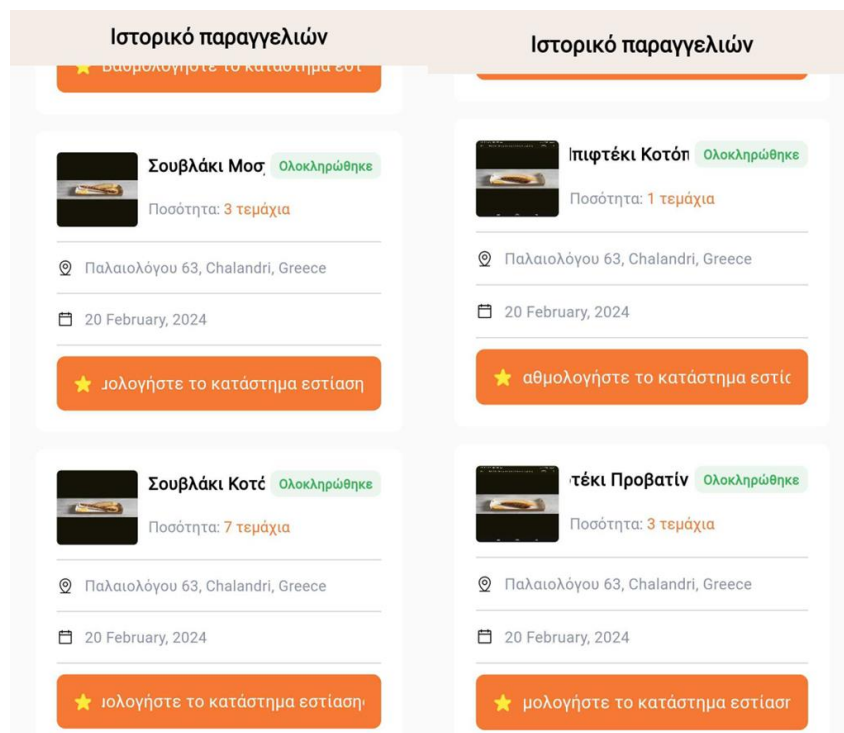
Διατροφικά στοιχεία: kcal

Στο Σχήμα 2.7 παρουσιάζονται μερικές από τις μερίδες φαγητών που προσφέρονται από την επιχείρηση “Ο ΕΛΛΗΝΑΡΑΣ” σε όλους τους χρήστες που είναι εγγεγραμμένοι στην εφαρμογή.



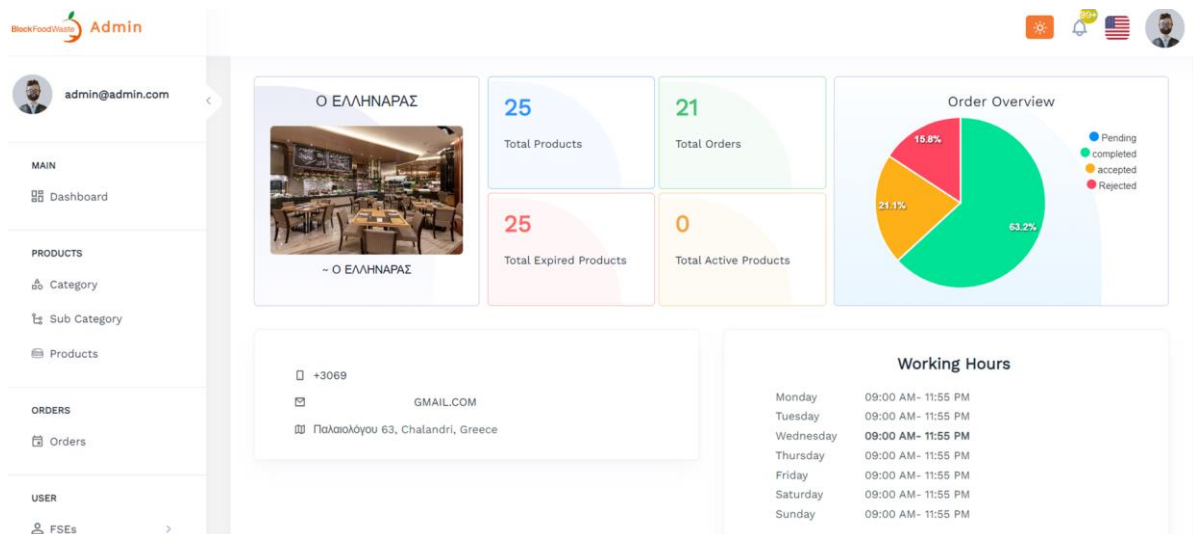
Σχήμα 2-7: Ενδεικτικές προσφερόμενες μερίδες από το κατάστημα εστίασης “Ο ΕΛΛΗΝΑΡΑΣ”

Ακόμα, στο Σχήμα 2.8 διαφαίνονται ενδεικτικά μερικές παραγγελίες που ολοκληρώθηκαν πλήρως στο πλαίσιο του πιλοτικού.



Σχήμα 2-8: Ενδεικτικές εικόνες παραγγελιών που ολοκληρώθηκαν

Με βάση το Σχήμα 2.9 παρατηρείται, ότι για τις ανάγκες του πιλοτικού πραγματοποιήθηκαν 23 καταχωρήσεις φαγητών στην εφαρμογή, ενώ οι άλλες 2 αποτελούν δοκιμές με σκοπό να βεβαιωθούν οι εταίροι ότι λειτουργεί ομαλά η διαδικασία. Συνολικά, διεκπεραιώθηκαν 21 παραγγελίες, από τις οποίες περίπου το 63% ολοκληρώθηκε πλήρως, ενώ το 16% των παραγγελιών απορρίφθηκε, αφήνοντας έτσι το 21% στο στάδιο της αποδοχής από την επιχείρηση, χωρίς να πραγματοποιηθεί η παραλαβή της μερίδας από τον πολίτη.



Σχήμα 2-9: Παρουσίαση καταστήματος εστίασης “Ο ΕΛΛΗΝΑΡΑΣ” στο web app

Στο Σχήμα 2.10 παρουσιάζονται μερικές από τις παραγγελίες που υλοποιήθηκαν την ημέρα του πιλοτικού, καθώς και το στάδιο στο οποίο βρίσκονται την τρέχουσα στιγμή. Ενδεικτικά, για το προϊόν “Χωριάτικη” η παραγγελία ολοκληρώθηκε πλήρως και πραγματοποιήθηκε η παραλαβή των προσφερόμενων μερίδων από τον πολίτη, ενώ το προϊόν “Σουβλάκι Χοιρινό” βρίσκεται στο στάδιο “Αποδοχή” και το προϊόν “Φέτα” στο στάδιο “Απόρριψη”.

FSE Details						
Overview Products Orders Gallery Food Menu						
Orders Show 10 Entries Search:						
Products	Order Date	User	Status	Action		
Χωριάτικη	2024-02-20	Φαίη	completed			
Φέτα	2024-02-20	Κώστας	rejected			
Σουβλάκι Χοιρινό	2024-02-20	Ευθύμης	accept			
Σουβλάκι Μοσχαρίσιο Γάλακτος	2024-02-20	Σοφία Καβράκου	completed			
Σουβλάκι Κοτόπουλο	2024-02-20	Ιωάννης	completed			

Σχήμα 2-10: Αναλυτική παρουσίαση παραγγελιών στο web app

3. Αξιολόγηση Αποτελεσμάτων Πιλοτικής Εφαρμογής

Όπως αναφέρθηκε στο **Παραδοτέο 20**, η αξιολόγηση των αποτελεσμάτων του πιλοτικού θα κινηθεί στους ακόλουθους άξονες:

- Ανταποκρισιμότητα εφαρμογής (χρόνοι εκτέλεσης συστημικών ενεργειών)
- Ευκολία χρήσης συστημικών ενεργειών
- Σφάλματα εφαρμογής
- Αναταράξεις (glitches) και σταματήματα (crashes) εφαρμογής

Στις επόμενες ενότητες αυτού του Κεφαλαίου, ακολουθεί συζήτηση για τα αποτελέσματα του πιλοτικού σε κάθε έναν από τους παρακάτω άξονες.

3.1. Ανταποκρισιμότητα Εφαρμογής

Σε γενικές γραμμές, η διαδικασία κύλησε ομαλά και άμεσα, εμφανίζοντας υψηλή ανταποκρισιμότητα και μηδαμινές καθυστερήσεις. Τόσο οι πολίτες όσο και τα καταστήματα εστίασης που χρησιμοποίησαν την εφαρμογή την ημέρα του πιλοτικού, την εγκατέστησαν με συνοπτικές διαδικασίες, η οποία μάλιστα ανταποκρινόταν γρήγορα κατά τη διάρκεια των παραγγελιών. Η μοναδική καθυστέρηση που εντοπίστηκε με βάση τις επιχειρήσεις είναι ότι κατά την προσθήκη νέου είδους φαγητού, η εικόνα καθυστερούσε να καταχωρηθεί στην εφαρμογή, ενδεχομένως λόγω του μεγέθους της.

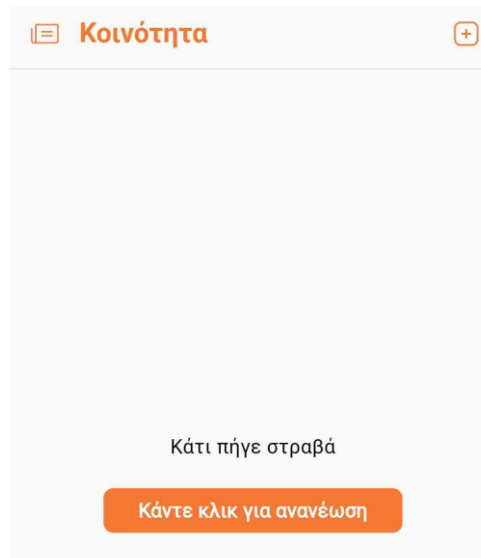
3.2. Ευκολία Χρήσης Συστημικών Ενεργειών

Μετά την επεξήγηση του τρόπου εγκατάστασης της εφαρμογής, καθώς και την αναλυτική περιγραφή των οδηγιών χρήσης της, οι πολίτες και οι επιχειρήσεις χαρακτήρισαν την εφαρμογή ως ιδιαίτερα φιλική προς το χρήστη. Φυσικά, σε προγενέστερο στάδιο είχε παρουσιαστεί ενδελεχώς όλη η διαδικασία από τους εταίρους, οι οποίοι απαντούσαν και σε ενδεχόμενες ερωτήσεις που είχαν δημιουργηθεί. Έτσι, το πιλοτικό διεκπεραιώθηκε με επιτυχία, αφού δεν εντοπίστηκαν καθυστερήσεις που αφορούσαν επιπλέον διευκρινίσεις σχετικά με την αξιοποίηση της εφαρμογής και την παρακολούθηση των χαρακτηριστικών της. Ένα πρόβλημα εντοπίστηκε στην προσθήκη διατροφικής κατηγορίας και κατηγορίας φαγητού, μια διαδικασία που υλοποιείται πλέον και μέσω της εφαρμογής του κινητού, με την οποία ωστόσο δεν ήταν εξοικειωμένες οι επιχειρήσεις, καθώς δεν επισημάνθηκε επαρκώς κατά την επεξήγηση.

3.3. Σφάλματα Εφαρμογής

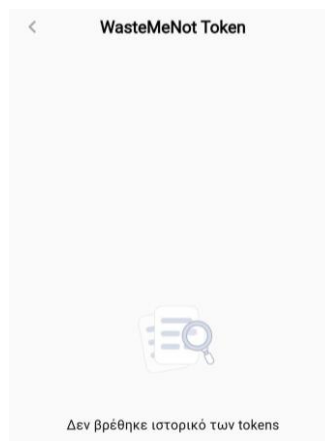
Μολονότι, η εφαρμογή λειτούργησε με επιτυχία κατά τη διάρκεια του πιλοτικού, εντοπίστηκαν μερικά σφάλματα, τα οποία αφορούσαν διαφορετικές λειτουργίες, που δεν εμπόδισαν ωστόσο τη συνολική διαδικασία. Είναι καταλυτικής σημασίας βέβαια να τονιστεί, ότι θα πραγματοποιηθούν οι απαραίτητες διορθωτικές ενέργειες σε μεταγενέστερο χρόνο.

Αρχικά, κατά την ανάρτηση ενός σχολίου στην κατηγορία “Κοινότητα” από μια επιχείρηση που συμμετείχε στο πιλοτικό, παρατηρήθηκε ότι εμφανίστηκε μήνυμα “Κάτι πήγε στραβά” και πλέον δεν ήταν δυνατή η παρακολούθηση ούτε των προηγούμενων αναρτήσεων (βλ. Σχήμα 3.1).



Σχήμα 3-1: Αδυναμία ανανέωσης σελίδας “Κοινότητα”

Ακόμα, διαπιστώθηκε ότι δεν πραγματοποιούνταν σωστά η μεταφορά των tokens ανάμεσα στους πολίτες και στα καταστήματα επιχείρησης, το οποίο ενδεχομένως οφείλεται σε κάποιες ενέργειες που έγιναν στο web app σχετικά με το tokenization του έργου (βλ. Σχήμα 3.2). Αμφότερα τα θέματα θα αντιμετωπιστούν στην τελική έκδοση που θα ανέβει στο play store και θα είναι διαθέσιμη στον αξιολογητή.



Σχήμα 3-2: Αδυναμία μεταφοράς WasteMeNot Tokens

Τέλος, κατά την εγγραφή του δεύτερου καταστήματος εστίασης εμφανίστηκε ένα μήνυμα στην εφαρμογή το οποίο αφορούσε τον κώδικα στον οποίο έχει βασιστεί η εφαρμογή και επιλύθηκε αλλάζοντας μερικά στοιχεία της επιχείρησης (βλ. Σχήμα 3.3).

The image shows a registration form with the following fields: 'Όνομα καταστήματος εστίασης' (Restaurant Name) with the value 'Ο Ελληνάρας', 'Είδος καταστήματος εστίασης' (Type of establishment) with a dropdown menu showing 'Ταβέρνα', 'ΑΦΜ' (VAT number) with a text input field, and 'Διεύθυνση' (Address) with the value 'Παλαιολόγου 63, Χαλάνδρι, Greece'. Below the address field, there is a red text prompt: 'Χρησιμοποιήστε την τρέχουσα τοποθεσία' (Use current location). At the bottom of the form is an orange button labeled 'Εγγραφή' (Register). Below the button, a black error message is displayed: 'type 'String' is not a subtype of type 'bool?''.

Σχήμα 3-3: Μήνυμα σφάλματος κατά την εγγραφή επιχείρησης

3.4. Αναταράξεις και Σταματήματα Εφαρμογής

Δεν έχουν καταγραφεί ούτε αναταράξεις (glitches), ούτε σταματήματα (crashes), τόσο κατά τη διάρκεια του πιλοτικού, όσο και στο στάδιο των δοκιμών χρήσης των τελικών εκδόσεων της εφαρμογής του κινητού, αλλά και του web app. Ενδεχομένως, το μόνο σταμάτημα που δημιουργήθηκε να ήταν κατά την ανάρτηση σχολίου στην “Κοινότητα”, όπως αναφέρθηκε προηγουμένως, το οποίο ωστόσο δεν παρεμπόδισε τη συνολική λειτουργικότητα της εφαρμογής.

3.5. Γενικές Παρατηρήσεις

Κατά την υλοποίηση του πιλοτικού πραγματοποιήσαν εγγραφή στην εφαρμογή 10 πολίτες – χρήστες (βλ. Σχήμα 3.4), καθώς και 2 καταστήματα εστίασης (Μπακαλοταβέρνα και Ο ΕΛΛΗΝΑΡΑΣ) (βλ. Σχήμα 3.5). Τόσο οι πολίτες, όσο και οι επιχειρήσεις έδειξαν ιδιαίτερο ενθουσιασμό σε αυτό το εγχείρημα, καθώς αντιλήφθηκαν αμέσως το διττό ρόλο που διαδραματίζει. Εφόσον, από τη μία προσφέρει δωρεάν μερίδες τροφίμων σε υποσιτιστικά ανασφαλείς συμπολίτες μας, ενώ από την άλλη μειώνει αισθητά το πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων. Αναμένεται φυσικά να αυξηθεί ραγδαία ο αριθμός τους, λόγω της σημαντικότητας, αλλά και της ευχρηστίας της εφαρμογής.

Customer List		
No Action APPLY		
	Image	Name
☐		Κώστας
☐		Φαίη
☐		Κατερίνα
☐		Άννα

Σχήμα 3-4: Ενδεικτική λίστα χρηστών

FSEs List		
Status Active		
	Image	Name
☒		Ο ΕΛΛΗΝΑΡΑΣ
☒		Μπακαλοταβέρνα

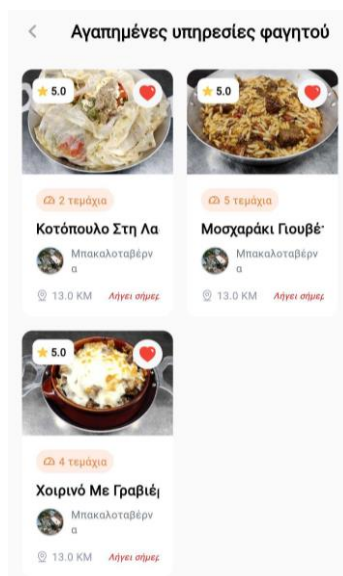
Σχήμα 3-5: Λίστα επιχειρήσεων που συμμετείχαν στο πιλοτικό

Κατά τη διεκπεραίωση του πιλοτικού πραγματοποιήθηκαν 21 παραγγελίες από την επιχείρηση “Ο ΕΛΛΗΝΑΡΑΣ” και 23 από το κατάστημα εστίασης “Μπακαλοταβέρνα”. Επομένως, συνολικά πραγματοποιήθηκαν 44 παραγγελίες, μερικές από τις οποίες ολοκληρώθηκαν επιτυχώς, ενώ άλλες απορρίφθηκαν ή έμεινα στο στάδιο “Αποδοχή” από την εκάστοτε εταιρεία. Με βάση το Σχήμα 3.6 και όλες τις παραγγελίες διαπιστώθηκε ότι τα πιο δημοφιλή είδη φαγητού ήταν κυρίως τα κρεατοφαγικά και έπειτα, οι σαλάτες.

☐	#336	Αρνάκι Με Πατάτες	2024-02-20	Σοφία Καβράκου	Μπακαλοταβέρνα	Completed	
☐	#337	Αρνάκι Με Πατάτες	2024-02-20	Σοφία Καβράκου	Μπακαλοταβέρνα	Rejected	
☐	#338	Πιπεριές Φλωρίνης	2024-02-20	Ευθύμης	Μπακαλοταβέρνα	Completed	
☐	#339	Μοσχάρaki Με Πουρέ	2024-02-20	Ευθύμης	Μπακαλοταβέρνα	Completed	
☐	#340	Πιπεριές Φλωρίνης	2024-02-20	Ευθύμης	Μπακαλοταβέρνα	Completed	
☐	#341	Αρνί Μεζέ	2024-02-20	Ευθύμης	Μπακαλοταβέρνα	Completed	
☐	#342	Πιπεριές Φλωρίνης	2024-02-20	Κώστας	Μπακαλοταβέρνα	Completed	
☐	#343	Χοιρινός Μεζές	2024-02-20	Φαίη	Μπακαλοταβέρνα	Completed	

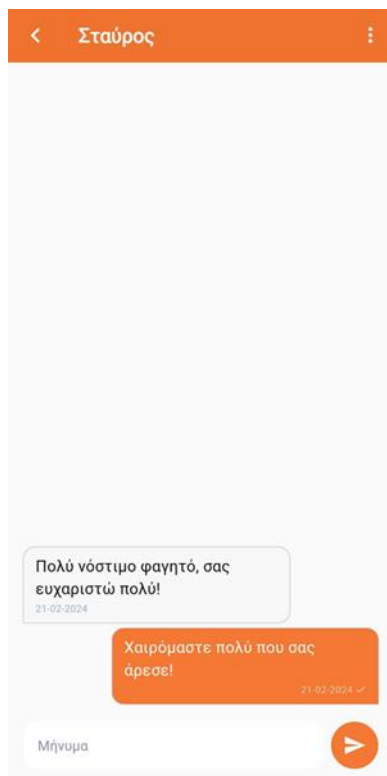
Σχήμα 3-6: Παραγγελίες

Τέλος, οι χρήστες είχαν τη δυνατότητα να προσθέσουν στις αγαπημένες τους υπηρεσίες φαγητού, τις μερίδες που τους άρεσαν, έτσι ώστε να τις προτιμήσουν σε περίπτωση που είναι διαθέσιμες ξανά από το εκάστοτε κατάστημα εστίασης, όπως παρουσιάζεται και στο Σχήμα 3.7.



Σχήμα 3-7: Αγαπημένες υπηρεσίες φαγητού

Ακόμα, είχαν τη δυνατότητα να συνομιλήσουν με τις εγγεγραμμένες επιχειρήσεις και να τους στείλουν θετικά σχόλια, όπως διαφαίνεται και στο Σχήμα 3.8, όπου ο χρήστης Σταύρος χαρακτήρισε τη μερίδα φαγητού που παρέλαβε ως πολύ νόστιμη και με τη σειρά του το κατάστημα απάντησε θετικά.

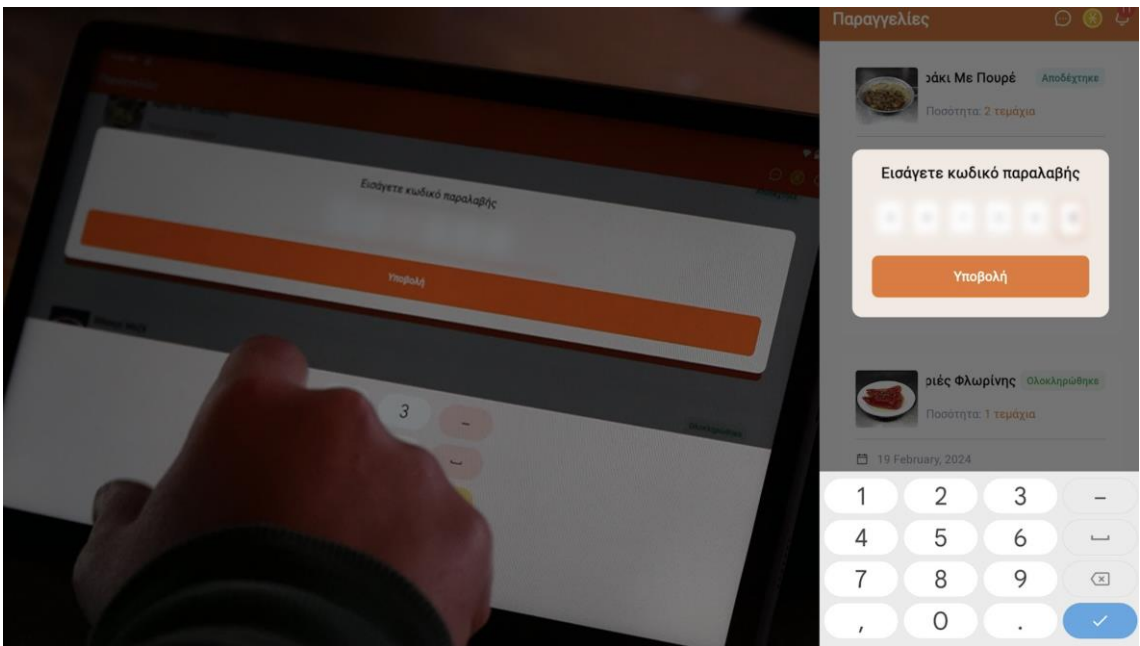


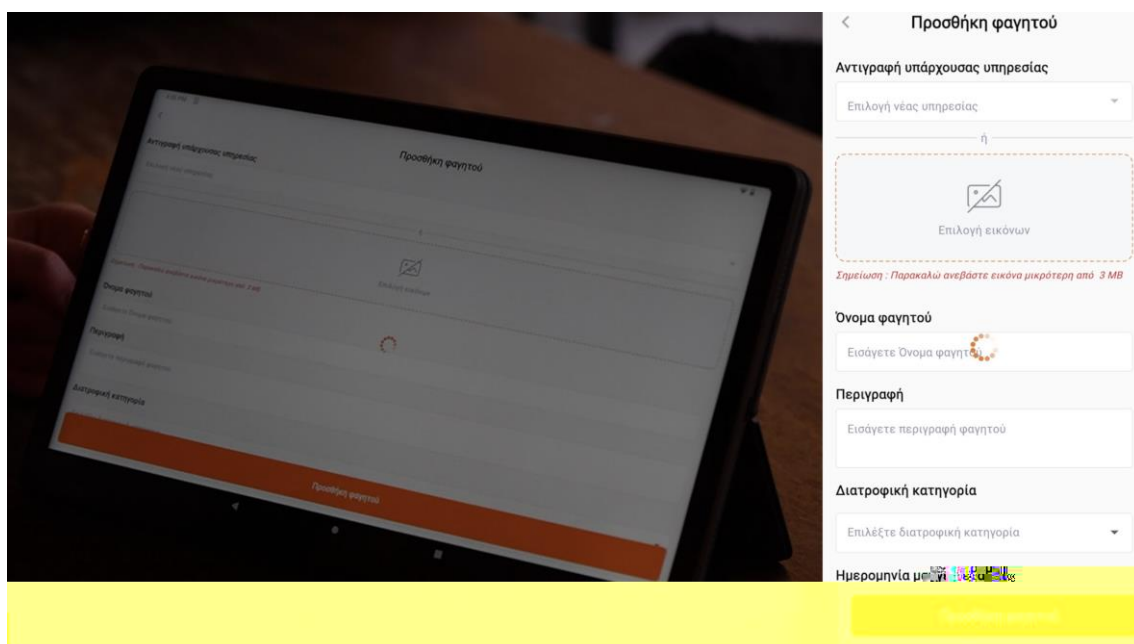
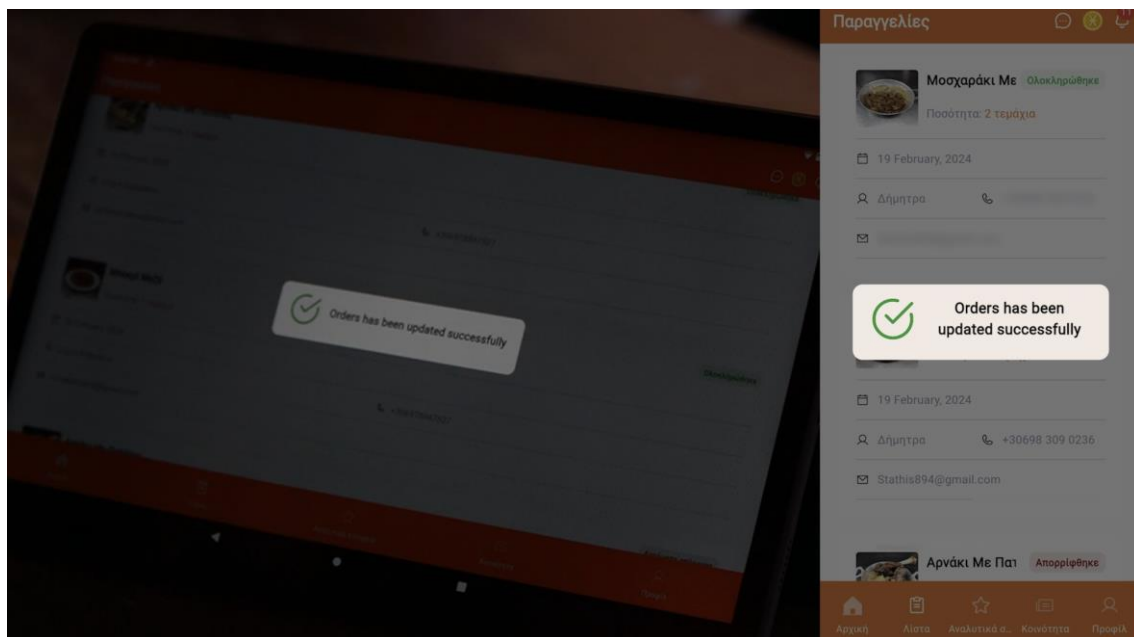
Σχήμα 3-8: Σχόλια χρηστών και επιχειρήσεων

Τέλος, στο προωθητικό βίντεο του έργου ο αναγνώστης μπορεί να πάρει μια εικόνα από το βασικό σενάριο χρήσης που εκτελέστηκε στο πεδίο, όπως φαίνεται και στις φωτογραφίες που ακολουθούν.









3.6. Αριθμός Εγγεγραμμένων Νέων Χρηστών (Επιχειρήσεις – Ιδιώτες)

Ως αποτέλεσμα του απόηχου της πιλοτικής εφαρμογής, τρεις ακόμα επιχειρήσεις έδειξαν ενδιαφέρον για τη συμμετοχή τους στο πρόγραμμα και τη χρήση της εφαρμογής. Για αυτές τις επιχειρήσεις, ακολουθήθηκε η ίδια διαδικασία ενημέρωσης και ενσωμάτωσης στοιχείων στην εφαρμογή (onboarding & registration) υποδηλώνοντας έτσι, ότι η εφαρμογή είχε απήχηση σε πολύ μικρό χρονικό διάστημα. Για την οικονομία του Παραδοτέου, παρουσιάζεται μόνο το προφίλ τους καθώς και φωτογραφία με τα προϊόντα καταλόγου, χωρίς την περιγραφή τους.

3.6.1. Νέο Κατάστημα Εστίασης 1

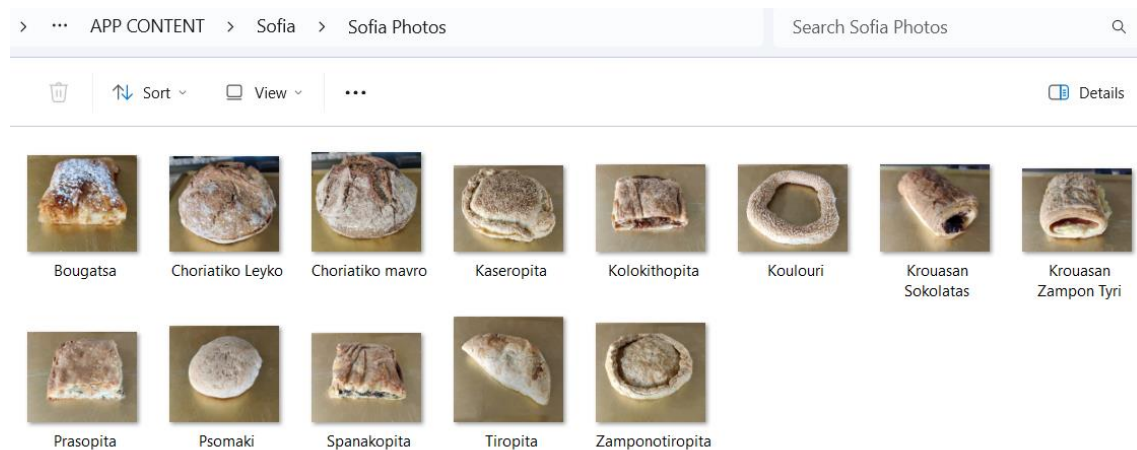
Πληροφορίες Πάροχου Τροφίμων

Ονομασία: Φούρνος 'Σοφία'

Διεύθυνση: Αιτωλίας 14, Χαλάνδρι 152 31

Τηλέφωνο: +30 2106741509

Οι φωτογραφίες για το κατάστημα εστίασης, τραβήχτηκαν από την ομάδα έργου και τηρούνται σε ξεχωριστό φάκελο, όπως φαίνεται στο Σχήμα 3.9.



Σχήμα 3-9: Φωτογραφίες Καταλόγου – Νέα Επιχείρηση 1

3.6.2. Νέο Κατάστημα Εστίασης 2

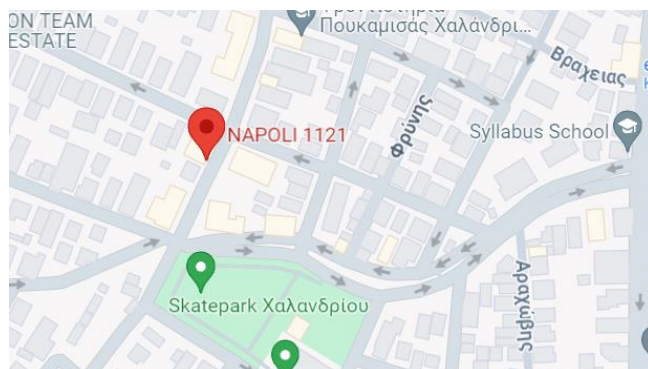
Πληροφορίες Πάροχου Τροφίμων

Ονομασία: Napoli 1121

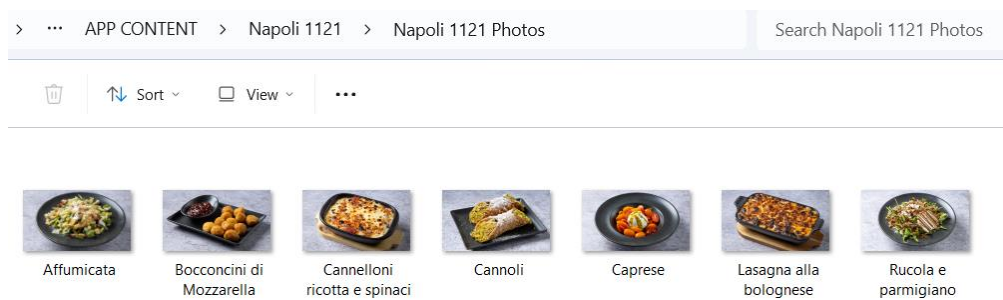
Διεύθυνση: Σοφοκλή Βενιζέλου, 80, Χαλάνδρι 152 32

Τηλέφωνο: +30 2113115555

Φωτογραφία/ Θέση στον
Χάρτη Καταστήματος



Οι φωτογραφίες για το κατάστημα εστίασης, τραβήχτηκαν από την ομάδα έργου και τηρούνται σε ξεχωριστό φάκελο, όπως φαίνεται στο Σχήμα 3.10.



Σχήμα 3-10: Φωτογραφίες Καταλόγου – Νέα Επιχείρηση 2

3.6.3. Νέο Κατάστημα Εστίασης 3

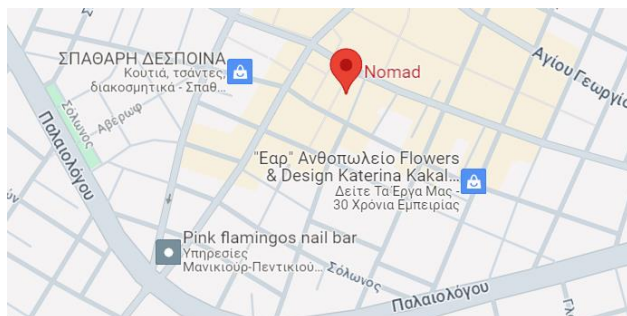
Πληροφορίες Πάροχου Τροφίμων

Ονομασία: Nomad

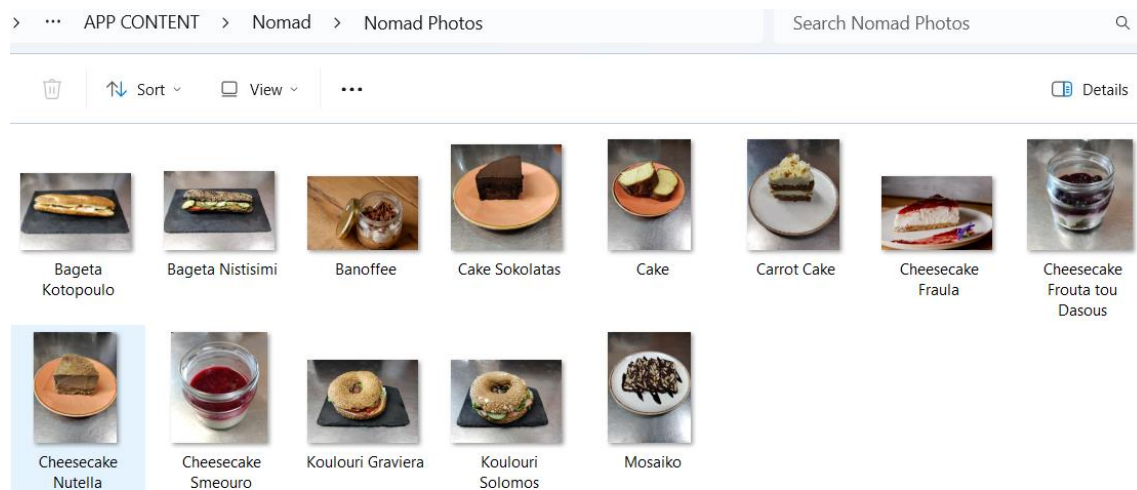
Διεύθυνση: Θουκυδίδου 3, Χαλάνδρι 152 32

Τηλέφωνο: +30 2106851051

Φωτογραφία/ Θέση στον
Χάρτη Καταστήματος



Οι φωτογραφίες για το κατάστημα εστίασης, τραβήχτηκαν από την ομάδα έργου και τηρούνται σε ξεχωριστό φάκελο, όπως φαίνεται στο Σχήμα 3.11.



Σχήμα 3-11: Φωτογραφίες Καταλόγου – Νέα Επιχείρηση 3

4. Αποτελέσματα Εθνογραφικής Έρευνας Πεδίου

Όπως έχει αναφερθεί σε προηγούμενα παραδοτέα, το φαγητό είναι ένα πολιτισμικό φαινόμενο, συνδεδεμένο με κοινωνικές, πολιτισμικές, πολιτικές και οικονομικές διαδικασίες και δυναμικές, κάτι που γίνεται ακόμα πιο περίπλοκο αν λάβουμε υπόψη μας και τους ψηφιακούς χώρους στους οποίους διαπραγματεύονται πολλές εκφάνσεις της καθημερινότητας. Το τοπίο της βιομηχανίας τροφίμων, των υπηρεσιών εστίασης και της γαστρονομίας γενικότερα έχει αλλάξει τα τελευταία χρόνια, με τις ψηφιακές τεχνολογίες και τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης να διαδραματίζουν έναν πολύ σημαντικό ρόλο στην αναδιαμόρφωση των θεμάτων που αφορούν τη σπατάλη τροφίμων. Τέτοια ζητήματα κατανάλωσης και σπατάλης τροφίμων συνδέονται με ευρύτερες ηθικές, περιβαλλοντικές και ανησυχίες που έχουν να κάνουν με την αναδημιουργία ατομικών και συλλογικών ταυτοτήτων, και οι οποίες εκφράζονται, διαπραγματεύονται και επαναπροσδιορίζονται με τη χρήση των μέσων κοινωνικής δικτύωσης και των νέων τεχνολογιών. Στην ανάλυση που ακολουθεί, εμβαθύνουμε περαιτέρω σε αυτές τις διαδικασίες, καθώς παρουσιάζουμε τα εθνογραφικά ευρήματα της έρευνάς μας.

4.1. Τι είναι η Σπατάλη Τροφίμων

Η εθνογραφική επιτόπια έρευνά μας επικεντρώνεται στη σπατάλη τροφίμων, δηλαδή στη δημιουργία απορριμμάτων που εμφανίζονται «κοντά στο πιρούνι» στην αλυσίδα αξίας, η οποία εκτείνεται από το αγρόκτημα και μέχρι το τραπέζι. Οι σελίδες που ακολουθούν παρουσιάζουν μερικές από τις σημαντικότερες πολιτισμικές αξίες, δυναμικές, κίνητρα, συμπεριφορές, τρόπους ανταλλαγής πληροφοριών, συνεργασίας και δράσης από τις κοινωνικές ομάδες που υπάρχουν γύρω από τη σπατάλη τροφίμων στην Αθήνα και την Ελλάδα. Προκειμένου να αποκαλυφθούν όλοι αυτοί οι τρόποι συσχέτισης με τα απορρίμματα, είναι σημαντικός ο ορισμός της σπατάλης τροφίμων. Τι βλέπουν και βιώνουν οι Αθηναίοι, οι Έλληνες ως τροφή και τι ως απόρριμμα; Ή, με απλά λόγια, πώς ορίζουμε τα απορρίμματα;

Σκεφτείτε για παράδειγμα κάποια κόκκαλα βοείου κρέατος που μπορεί να σας έχουν μείνει από την αγορά ενός κομματιού κρέατος. Υπάρχει σπατάλη, αν αναλογιστούμε την αξία που παίρνουμε από τη χρήση των κοκάλων αυτών που διαφορετικά θα κατέληγαν στον κάδο, για παράδειγμα στην παρασκευή ενός ζωμού; Ή μήπως τα κόκκαλα αυτά είναι έτσι και αλλιώς απορρίμματα, καθώς ακόμα και ύστερα από την παρασκευή του ζωμού καταλήγουν ούτως ή άλλως στον κάδο των αχρήστων (ή της κομποστοποίησης); Και ακόμα κι έτσι, θα ταξινομούσατε τα κόκκαλα από βόειο κρέας ως απορρίμματα αν κάνατε ζωμό μόνο τις μισές φορές που είχατε περισσευούμενα κόκκαλα; Τι θα γινόταν αν φτιάχνατε ζωμό χρησιμοποιώντας μόνο λίγα από τα κόκκαλα που είχαν μείνει από το κομμάτι κρέατος; Όταν σκεφτόμαστε τα απορρίμματα φαγητού, έχει πραγματικά σημασία αν χρησιμοποιούμε τα κόκκαλα για να φτιάξουμε ζωμό προτού καταλήξουν στον κάδο, ή ίσως αυτό που έχει σημασία είναι το πού τελικά καταλήγουν αυτά, δηλαδή το ότι τα κόκκαλα βρίσκονται στον κάδο; Είναι πολύ εύκολο να χαθεί κανείς στη λεπτομέρεια της λεπτομέρειας και των ορισμών, ειδικά καθώς δεν υπάρχει σαφής συναίνεση

σχετικά με το τι είναι τα απορρίμματα τροφίμων και πώς αυτά ορίζονται (Nicholes et al., 2019). Αυτή η έρευνα στοχεύει να ρίξει φως σε πολλές από αυτές τις διαφορετικές αποχρώσεις, αποκαλύπτοντας τον ρόλο της κουλτούρας στη δημιουργία αντιλήψεων σχετικά με την βρωσιμότητα, και τις στάσεις και τις πρακτικές γύρω από τα απορρίμματα τροφίμων.

Ο ορισμός της σπατάλης τροφίμων είναι λοιπόν αρκετά δύσκολος, καθώς σχετίζεται με την κατηγοριοποίηση των τροφίμων ως βρώσιμα ή μη. Στην έρευνά τους στο Ηνωμένο Βασίλειο, οι Nicholes et al. (βλ. 2019) εξετάζουν «τη βρωσιμότητα των απορριμμάτων τροφής», δίνοντας προσοχή όχι μόνο στις αισθήσεις ή στις κατευθυντήριες γραμμές πολιτικής (για παράδειγμα όταν πρόκειται για τις ημερομηνίες λήξης), αλλά και το ρόλο της κοινωνίας και του πολιτισμού στη μετατροπή των βρώσιμων τροφίμων σε μη βρώσιμα και κατά συνέπεια σε απορρίμματα. Οι ερευνητές ζητούν από τους συμμετέχοντες στη μελέτη τους να διακρίνουν μεταξύ των τροφίμων που θεωρούν ότι είναι βρώσιμα ή όχι. Στη συνέχεια, ρωτούν αν κατανάωναν όντως τα τρόφιμα που οι ίδιοι ταξινομούν ως βρώσιμα. Δηλώνουν ότι, όταν προσπαθούμε να καθορίσουμε πολιτισμικούς κανόνες, είναι σημαντικό όχι μόνο να κατανοήσουμε τις αντιλήψεις των ανθρώπων για την βρωσιμότητα, αλλά και τις πρακτικές τους γύρω από αυτήν. Για παράδειγμα, όπως είπε ένας από τους συνομιλητές μας σε μια συζήτηση για το κοτόπουλο: *«Το κρέας δεν θα πεταχτεί. Θα το ξεκοκκαλίσω, και θα πεταχτούν μόνο οι φτερούγες, τα κόκκαλα και ό,τι έχει μείνει πάνω στα κόκκαλα.»* Τα λόγια του αποκαλύπτουν πώς γι' αυτόν, παρόλο που το κοτόπουλο κατατάσσεται ως βρώσιμο, κάποια μέρη αυτού, για παράδειγμα οι φτερούγες κοτόπουλου δεν είναι «τροφή». Για αυτόν είναι ήδη απορρίμματα τροφής και ως εκ τούτου θα τα απομακρύνει, θα τα πετάξει και δεν ανησυχεί και για αυτό. Για άλλους όμως, οι φτερούγες κοτόπουλου όχι μόνο είναι «τροφή», αλλά και αποτελούν από μόνες τους ένα γεύμα, καθώς τις βλέπουμε να πωλούνται και στα κρεοπωλεία.

Οι σελίδες που ακολουθούν επικεντρώνονται και στην έννοια του βρώσιμου και των πρακτικών που ακολουθούν τέτοιες κατηγοριοποιήσεις, επιδιώκοντας να φωτίσουν τόσο αυτό που οι άνθρωποι αντιλαμβάνονται ως τροφή ή απόρριμμα και τα πολιτισμικά πλαίσια στα οποία τα τρόφιμα μετατοπίζονται και γίνονται απορρίμματα, αλλά και τις καταναλωτικές πρακτικές γύρω από τη σπατάλη τροφίμων, που μπορεί να έρχονται ή να μην έρχονται σε σύγκρουση με τις αντιλήψεις περί βιωσιμότητας. Παρακολουθώντας την κοινωνική ζωή της σπατάλης τροφίμων (βλ. Appadurai, 1986), η μελέτη αυτή επιδιώκει να αποκαλύψει και τα κοινωνικά δίκτυα που χτίζονται γύρω από τη σπατάλη τροφίμων και τις κοινωνικές ομάδες που δημιουργούνται, και το πως αυτά τα στοιχεία εμφανίζονται και διαπραγματεύονται στον ψηφιακό κόσμο. Σε αυτές τις διαδικασίες, η σπατάλη τροφίμων συνυφαίνεται με μεγαλύτερες ιδεολογίες και αποκαλύπτει ευρύτερες αντιλήψεις.

Καθ' όλη τη διάρκεια της έρευνάς μας, επιλέχθηκαν tweets χρησιμοποιώντας τις λέξεις-κλειδιά «σπάταλη τροφίμων». Η επιλογή των tweets που παρουσιάζονται στην ανάλυση επικεντρώνεται χρονολογικά στον τελευταίο χρόνο, για να προσφέρει μια πιο πρόσφατη οπτική για τις αξίες και τις στάσεις γύρω από το θέμα της σπατάλης τροφίμων. Παρουσιάζεται εδώ όχι μόνο μια επισκόπηση των tweets που εμφανίστηκαν στα αποτελέσματα αναζήτησης, αλλά και

μια κειμενική ανάλυση αρκετών από αυτά που αγγίζουν τα βασικά θέματα που ανέφεραν και ανέλυσαν οι συνομιλητές μας. Συνδέοντας και το διαδικτυακό κόσμο με τη ζωή των συνομιλητών, φωτίζονται έτσι οι στιγμές κατά τις οποίες αυτές οι αφηγήσεις συμβαδίζουν, και μπορούμε με τον τρόπο αυτό να εξερευνήσουμε τη σύγκλιση μεταξύ του ψηφιακού και του μη-ψηφιακού κόσμου. Με αυτόν τον τρόπο, αποκαλύπτονται οι αξίες, οι συμπεριφορές και οι πρακτικές που ακολουθούνται σχετικά με τα απορρίμματα τροφίμων, την κατανάλωση και την αναδιανομή αυτών, όπως αυτές είναι ορατές στην καθημερινή ζωή αλλά στον διαδικτυακό κόσμο, κοινοποιούνται μεταξύ των χρηστών και αποτελούν τη βάση για τη δημιουργία ψηφιακών τοπίων που τοποθετούν τη σπατάλη τροφίμων στην ελληνική διαδικτυακή κουλτούρα.

Η ανάλυσή μας ξεκινά από την εξέταση της δημιουργίας απορριμμάτων τροφίμων σε μικρά καταστήματα τροφίμων, εντός των νοικοκυριών και σε εστιατόρια, καθώς και με τις αντιλήψεις γύρω από αυτά.

4.2. Δημιουργία Απορριμμάτων Τροφίμων

Σπατάλη τροφίμων σε Αθηναϊκά μικρά καταστήματα τροφίμων

Η Μαίρη είναι ιδιοκτήτρια ενός μικρού μανάβικου σε μια μοντέρνα γειτονιά στο κέντρο της πόλης, όπου κατοικούν πολλές νεαρές αστικές οικογένειες, ξένοι εργαζόμενοι επαγγελματίες, καλλιτέχνες, καθώς και μερικοί ηλικιωμένοι κάτοικοι. Ανάμεσα στις καφετέριες, τα πολλά μπαρ και τα εστιατόρια, υπάρχουν πολλά και διαφορετικά σούπερ μάρκετ και μικρά καταστήματα τροφίμων. Η Μαίρη, στα 50 της, έχει ένα από τα τρία μανάβικα σε έναν από τους κεντρικούς δρόμους. Ο σύζυγός της προμηθεύεται καθημερινά φρούτα και λαχανικά από την κεντρική λαχαναγορά, ενώ εκείνη φροντίζει το μαγαζί και τους πελάτες του, οι περισσότεροι από τους οποίους είναι κάτοικοι της γειτονιάς. Το μαγαζί είναι γεμάτο με φρέσκα και πολύχρωμα φρούτα και λαχανικά, και μερικά άλλα προϊόντα όπως φασόλια που πωλούνται χύμα, συσκευασμένα παξιμάδια, και μαρμελάδες που πωλούνται σε βάζα χωρίς ετικέτα.

Η Μαίρη εξηγεί πώς ξεδιαλέγει τα φρούτα και τα λαχανικά της κάθε μέρα, συνήθως τα πρωινά. *«Αν είναι λίγο ζαρωμένη ή χτυπημένη η πολύ ώριμη η τομάτα τη βάζω για σάλτσα, στη β' κατηγορία, που είναι και πιο φτηνά»,* λέει ενώ δείχνει τα διάφορα τελάρα με τις τομάτες. *«Ό,τι έχει χαλάσει, έχει ωριμάσει πολύ θα το πετάξω. Στα λαχανικά το έχω πληρώσει και έχεις φύρα 10-20%, έχεις κόστος. Εγώ ό,τι βλέπω που είναι καλό, δεν είναι για πέταμα, να έχει εδώ αυτό το σημάδι, αυτό το κόβεις και το τρως. Θα τα μαζέψω θα κάνω μια μαρμελάδα. Αν είναι σάπιο θα τα πετάξω γιατί μπορείς να πάθεις δηλητηρίαση.»*

Γενικότερα, τα απούλητα τρόφιμα στα μανάβικα μπορεί να προέρχονται από φρούτα και λαχανικά που είναι κακοσχηματισμένα, δεν έχουν το σωστό, ομοιόμορφο μέγεθος ή έχουν λάθος χρώμα και ως εκ τούτου προτιμώνται λιγότερο από τους πελάτες. Με τη ζήτηση να είναι χαμηλή, αυτά τα φρούτα και τα λαχανικά αφήνονται, τελικά ωριμάζουν πολύ και στο τέλος καταλήγουν να είναι ακατάλληλα προς πώληση. Αυτά τα φρούτα και τα λαχανικά αλλά και αυτά

που μπορεί να καταστραφούν κατά τη μεταφορά ξεδιαλέγονται επίσης καθημερινά από τα μανάβικα και αφήνονται στην άκρη ως απορρίμματα.

Τα λόγια της Μαίρης έρχονται στο μυαλό μας κατά την επίσκεψη σε ένα άλλο προάστιο στην ανατολική πλευρά της Αττικής. Εκεί, ο Μανώλης, στα 40 του, έχει ένα μικρό μαγαζί με φρούτα και λαχανικά. Όπως η Μαίρη, πουλάει και μερικά ζυμαρικά και άλλα προϊόντα από μικρούς Έλληνες παραγωγούς, καθώς και λίγο τυρί από μικρά τυροκομεία. Η γειτονιά είναι γεμάτη με μεγάλες πολυκατοικίες με όμορφα μεγάλα μπαλκόνια και κοινόχρηστους κήπους, λίγα παλιά σπίτια, και κατοικείται κυρίως από οικογένειες και ζευγάρια της μεσαίας τάξης. Είναι μια ήσυχη γειτονιά, με μόνο ένα καφενείο, ένα κατάστημα αισθητικής και ένα μικρό μίνι-μάρκετ δίπλα στο μαγαζί του Μανώλη. Το μανάβικο του Μανώλη φαίνεται λίγο απεριποίητο, με πολλά φρούτα και λαχανικά στα πρόθυρα του να γίνουν σκουπίδια. *«Λίγο μαραμμένα, λίγο χτυπημένα δεν τα παίρνει κανείς. Χωρίς να έχει τίποτα όμως, το προϊόν είναι φρέσκο. Πετιούνται, έξω, στον κάδο»*, λέει ενώ μας δείχνει μερικές αρκετά ώριμες τομάτες με ζαρωμένη φλούδα. *«Αυτό δεν θα το έπαιρνε κανένας, ίσως για σάλτσα»*, λέει. *«Δεν τα παίρνουν γιατί είναι λίγο περήφανοι, νομίζουν ότι θα ήταν παιδιά ενός κατώτερου θεού αν τα έπαιρναν»*. Στην ερώτηση του αν αυτό οφείλεται στην μεσοαστική κοινωνικοοικονομική τάξη των ανθρώπων που κατοικούν στη γειτονιά, απαντά *«Παντού σε όλες τις περιοχές, το μυαλό του Έλληνα το ίδιο είναι»*. Τα λόγια του εκφράζουν την πολιτισμική έννοια της αξιοπρέπειας που έρχεται στο προσκήνιο όταν συζητούμε για τα απορρίμματα τροφίμων. Στο ελληνικό πολιτισμικό πλαίσιο, η αξιοπρέπεια συνδέεται με τη διατήρηση της τιμής, του σεβασμού ή της υπερηφάνειας και οι εμπειρίες γύρω από τη σπατάλη τροφίμων διαμορφώνονται από την ανάγκη αυτή για αξιοπρέπεια. Όπως θα αναλυθεί και παρακάτω, η διατήρηση της αξιοπρέπειας και ταυτόχρονα η πρόσκληση στην κατανάλωση τροφών που κάποιος μπορεί να θεωρούν ως απορρίμματα ή στα όρια ανάμεσα στα τρόφιμα και απορρίμματα (όπως οι υπερώριμες τομάτες σε αυτή την περίπτωση) είναι μια διφορούμενη διαδικασία, που περιλαμβάνει την αντιμετώπιση και διαπραγμάτευση πτυχών που έχουν να κάνουν με την κοινωνική τάξη και το κεφάλαιο, τόσο οικονομικό όσο και πολιτισμικό. Επιστρέφουμε σε αυτές τις ιδέες αργότερα.

Ερωτώμενος για την ποσότητα των απορριμμάτων που δημιουργούνται στο μαγαζί του, ο Μανώλης αναφέρεται στην κεντρική λαχαναγορά, ως τον χώρο όπου δημιουργούνται τεράστιες ποσότητες απορριμμάτων, κάτι που μας αναφέρει και η Μαίρη. *«Στη λαχαναγορά πρέπει να πας να δεις τι πετάγεται»*, λέει ο Μανώλης. *«Δεν πετάνε ένα τελάρο ή δυο.»* Η Μαίρη αναφέρει και το σούπερ μάρκετ που είναι δίπλα στο μαγαζί της και είναι μέρος μιας μεγάλης αλυσίδας: *«στο σουπερμάρκετ εδώ δίπλα πετάνε πολύ κρέας»*, λέει ότι της είπε η φίλη της που εργάζεται εκεί. Αν και πέρα από το πεδίο έρευνας αυτής της μελέτης, τα απορρίμματα τροφίμων στην κεντρική λαχαναγορά και στα ελληνικά σουπερμάρκετ είναι πράγματι σε πολύ μεγαλύτερη κλίμακα από τα προϊόντα που πετούν μικρά μανάβικα όπως αυτά της Μαίρης ή του Μανώλη. Επιπλέον, οι μεγάλοι λιανοπωλητές / σουπερμάρκετ διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στη σπατάλη τροφίμων, καθώς έχουν τη δυνατότητα να επηρεάσουν τους καταναλωτές μέσω του μάρκετινγκ και της διαφήμισης στο να αγοράσουν παραπάνω τρόφιμα,

συμβάλλοντας έμμεσα στη δημιουργία απορριμμάτων. Επικεντρωνόμαστε σε αυτό αργότερα, καθώς αναλύουμε σε βάθος την καμπάνια μάρκετινγκ του σουπερμάρκετ ΑΒ Βασιλόπουλος με στόχο τη μείωση της σπατάλης τροφίμων και τη δημιουργία υπεύθυνων πολιτών-καταναλωτών. Παρόλα αυτά, αν και μικρότερη σε όγκο, η σπατάλη τροφίμων και στα δύο μανάβικα δεν είναι ευκαταφρόνητη, καθώς φρούτα και λαχανικά απορρίπτονται καθημερινά. Εδώ, η σπατάλη τροφίμων, που είναι περίπου το 10-20% των προϊόντων όπως αναφέρει η Μαίρη, ενέχει και μια οικονομική ζημιά που καλούνται να επωμισθούν οι ίδιοι οι μανάβηδες.

Οι μικρότεροι λιανοπωλητές, όπως τα παντοπωλεία, ψιλικατζίδικα, μίνι μάρκετ και τα ντελικάτέσεν, έχουν επίσης απούλητα τρόφιμα που καταλήγουν στα σκουπίδια, μαζί με προϊόντα που μπορεί να καταστραφούν ή να σπάσουν από το προσωπικό ή τους πελάτες.

Ο Αντώνης, ο 37χρονος υπεύθυνος ενός μίνι-μάρκετ που βρίσκεται δίπλα στο μανάβικο του Μανώλη, εξηγεί ότι θα πετάξουν προϊόντα όπως μαλακά τυριά σαν το Philadelphia, cottage cheese, κατίκι κλπ, είδη που δεν αγοράζουν απευθείας από τους παραγωγούς, αλλά μέσω άλλων προμηθευτών, ακόμη και των τμημάτων χονδρικής των μεγάλων σούπερ μάρκετ. «Αυτά δεν επιστρέφονται», λέει. «Και την ίδια μέρα που λήγει το βγάζουμε και το πετάμε. Τσεκάρουμε κάθε μέρα. Γιαούρτια μπορεί να λήξουν, γάλατα. Χυμοί είναι απίθανο, δεν βρίσκεις ληγμένα, στα τσάγια και τέτοια. Πατατάκι μπορεί στο γέμισμα του ραφιού να μην κάνεις σωστή ανακύκλωση και να μείνει πίσω-πίσω στο ράφι και να λήξει. Μπισκότα, κρουασάν είναι αρκετά κινήσιμα, ούτε κονσερβοειδή ή κομπόστες γιατί έχουν μακρινές ημερομηνίες λήξης». Λέει πώς οι πελάτες τους, τους εμπιστεύονται ότι θα ψωνίσουν από τα ράφια τους και ότι δεν θα βρουν κανένα προϊόν που να έχει περάσει την ημερομηνία λήξης του. Το κατάστημά του συγκεντρώνει τους κατοίκους της γειτονιάς, ειδικά αυτούς που δεν μπορούν ή δεν θέλουν να ταξιδέψουν μέχρι τα μεγάλα σουπερμάρκετ που είναι πιο μακριά, επιλέγοντας αυτό το μικρό μίνι μάρκετ γιατί «μπορώ να κατέβω με την παντόφλα να ψωνίσω», όπως μοιράστηκε μαζί μας ένας κύριος μεγαλύτερης ηλικίας. Έτσι, έχουν αρκετούς τακτικούς πελάτες, οι οποίοι χρησιμοποιούν αυτό το ψιλικατζίδικο όχι μόνο για ένα-δυο τρόφιμα, αλλά και για όλες τις εβδομαδιαίες αγορές τους.

Το θέμα της εμπιστοσύνης αναφέρει και η Χαρά, η ιδιοκτήτρια ενός μικρού ντελικάτέσεν στο κέντρο της Αθήνας, όπου συχνάζουν δικηγόροι, καλλιτέχνες και ηλικιωμένοι κάτοικοι του κέντρου. Πρόκειται για ανθρώπους με οικονομικό και πολιτισμικό κεφάλαιο, όπως μας εξηγεί η Χαρά. Με αστικό, μοντέρνο χαρακτήρα, το μαγαζί της θυμίζει τα μπακάλικα του παρελθόντος, με ελιές σε μεγάλα πήλινα μπολ, όσπρια σε μεγάλα τσουβάλια που πωλούνται χύμα, ένα μεγάλο ψυγείο με τυριά και αλλαντικά, και πολλά προϊόντα από μικρούς Έλληνες παραγωγούς που αναδημιουργούν παραδοσιακές ελληνικές γεύσεις, όπως μαρμελάδες με φράουλα και ούζο ή μαριναρισμένες αγκινάρες σε βάζα. Η Χαρά εξηγεί ότι αν κάτι λήγει μέσα στις επόμενες ημέρες θα το αποσύρει από το ράφι.

«Ακόμα και κρέμες, αποσύρονται 2-3 μέρες πριν την ημερομηνία λήξης ή τις δίνουμε δωρεάν σε πελάτες που μας εμπιστεύονται. Αν ένα προϊόν ξέρω ότι αντέχει από τη λήξη του και μετά, γιατί το έχω δοκιμάσει και ξέρω ότι αντέχει, και αφού και οπτικά κάνω έλεγχο, τους λέω 'δεν

έχει τίποτα, φάτο σήμερα – αύριο’. Τα αποσύρω νωρίτερα για να αποφύγω την κακή κριτική ενός πελάτη, ‘κοίτα αυτό μου το πούλησε και λήγει’. Φοβάμαι την αστοχία όταν είναι κοντά η ημερομηνία, οπότε εξετάζω οπτικά τη συσκευασία για να δω μήπως έχει πάρει αέρα, και θα ανοίξω πρώτα και μια συσκευασία πριν τις δώσω για δώρο για να το δοκιμάσω.» Τόσο για τον Αντώνη στο μίνι-μάρκετ, όσο και για τη Χαρά στο ντελικάτέσεν, είναι σημαντικό να διατηρούν τις σχέσεις εμπιστοσύνης που έχουν με τους πελάτες τους, ακόμη και εις βάρος της σπατάλης, όπως δείχνει η πρακτική της Χαράς να μην πουλάει προϊόντα των οποίων η ημερομηνία λήξης δεν έχει περάσει αλλά είναι κοντά.

Μετά τη συνέντευξή μας, η Χαρά πρόσφερε στην ανθρωπολόγο μας ένα βάζο με κομπόστα ροδάκινο που έληγε στο τέλος του μήνα. Καθώς ήμασταν ακόμα στις αρχές του μήνα, εξήγησε πώς δεν μπορούσε να το πουλήσει πια, αλλά θα τα προσέφερε σε μερικούς καλούς πελάτες *«Σε καλό πελάτη θα πω ‘λήγει αυτό το μήνα η κομπόστα, κατά τη γνώμη μου και τον άλλο μήνα το τρως, μη φοβάσαι το έχω ελέγξει’»*. Τρόφιμα όπως οι κομπόστες και τα γλυκά του κουταλιού αποτελούν ιστορικά τρόπους διατήρησης της τροφής και είναι μέρος της ελληνικής κουζίνας και της διατροφικής κουλτούρας των Ελλήνων. Ο τρόπος αυτός διατήρησης των φρούτων ή λαχανικών για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, γινόταν παραδοσιακά στο σπίτι, ενώ τα τελευταία χρόνια μικροί Έλληνες παραγωγοί έχουν δημιουργήσει αρκετά τέτοια προϊόντα, μέρος ενός ευρύτερου κινήματος αναβίωσης και εκμοντερνισμού διατροφικών παραδόσεων, συνταγών και υλικών (Paracharalamprous, 2023). Ως εκ τούτου, ο νόμος πλέον απαιτεί τα βάζα αυτά με κομπόστες ή γλυκά του κουταλιού να έχουν ημερομηνίες λήξης, βάζα όμως που διαφορετικά θα έμεναν στα ντουλάπια του σπιτιού ακόμη και για χρόνια. Η Χαρά αναγκάζεται από τους νόμους σχετικά με την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων να αντιμετωπίσει αυτό το βάζο αυτό ως απόρριμμα (και αν όχι στην αρχή του μήνα, τουλάχιστον στο τέλος του), κάτι που αντίκειται σε αυτό που υποτίθεται ότι αντιπροσωπεύει η κομπόστα: τη συντήρηση, τη διάρκεια. Όταν τη ρωτήσαμε αν τα φρούτα στο βάζο θα ήταν ασφαλή για κατανάλωση, απάντησε «Φυσικά». Επιστρέφουμε στη συζήτηση για τις ημερομηνίες λήξης στις επόμενες σελίδες.

Εκτός από τη δημιουργία και διατήρηση της σχέσης εμπιστοσύνης με τους πελάτες και την τήρηση των κανονισμών υγιεινής και ασφάλειας, τέτοια μικρά καταστήματα, και ειδικά εκείνα που έχουν τρόφιμα από μικρούς Έλληνες παραγωγούς, πρέπει επίσης να διαπραγματευτούν και την περιορισμένη προσφορά των προϊόντων αυτών. Η Χαρά διηγείται πώς έμεινε με αυτά τα κοντολήξιμα βάζα κομπόστας. *«Έφευγε πάρα πολύ για ένα διάστημα και μας είπε ο παραγωγός ότι δεν έχει μεγάλη ποσότητα. Θα είχε ξανά του χρόνου το καλοκαίρι. Οπότε παρήγγειλα πολλές για να καλύψω τους πελάτες που ήταν φανατικοί. Και έτσι έμειναν...»* Ως αποτέλεσμα λοιπόν της συχνά μικρής παραγωγής και περιορισμένης προσφοράς των προϊόντων αυτών, οι ιδιοκτήτες μικρών καταστημάτων μπορεί να κάνουν μεγάλες παραγγελίες για να αποφύγουν να μείνουν χωρίς απόθεμα (και να απογοητεύσουν τους πελάτες τους), καταλήγοντας έτσι να αυξάνουν τα απορρίμματα τροφίμων τους εάν οι πωλήσεις δεν καταλήξουν να είναι οι αναμενόμενες. Όλα αυτά συνδέονται και με τον κοινωνικό χαρακτήρα

των μικρών καταστημάτων τροφίμων, όπου οι σχέσεις εμπιστοσύνης μεταξύ των ιδιοκτητών, των εργαζομένων και των πελατών τους παίζουν σημαντικό ρόλο στη δημιουργία συμπεριφορών που μπορεί να μην έχουν οικονομικά ή περιβαλλοντικά κριτήρια. Ωστόσο, οι ποσότητες που στην πραγματικότητα καταλήγουν ως απορρίμματα είναι πολύ μικρές: *«Είναι οι μικρές ποσότητες, 2 κεσεδάκια κρέμα ή γιαούρτι την εβδομάδα και αν»*, λέει η Χαρά.

Τι συμβαίνει με αυτό το απούλητο φαγητό; Πριν εξερευνήσουμε που διατίθενται αυτά τα «απορρίμματα», και αν όντων γίνονται απορρίμματα, ας αναλύσουμε την παραγωγή απορριμμάτων τροφίμων και σε άλλους χώρους, πηγαίνοντας μέσα στο νοικοκυριό, στην οικιακή κουζίνα.

Σπατάλη τροφίμων σε Αθηναϊκές οικιακές κουζίνες

Οι στάσεις και οι πρακτικές γύρω από τα οικιακά απορρίμματα τροφίμων είναι συνυφασμένες με τις μαγειρικές πρακτικές και εξετάζονται σε μια χώρα όπου το μαγείρεμα έχει μεγάλη πολιτισμική αξία (βλ. για παράδειγμα Sutton, 2014). Στα ελληνικά νοικοκυριά λοιπόν, υπάρχει περισσότερο μαγείρεμα και ως εκ τούτου περισσότερα απορρίμματα τροφής, σε σύγκριση για παράδειγμα με έτοιμα γεύματα που μπορεί να προτιμώνται σε άλλες χώρες. Εκεί, τα μόνα απορρίμματα προέρχονται από οτιδήποτε δεν καταναλωθεί, και όχι από την προετοιμασία του φαγητού, καθώς αυτή, και η αντίστοιχη παραγωγή απορριμμάτων, λαμβάνει χώρα σε διαφορετική τοποθεσία. Κατά τη διάρκεια της μαγειρικής στην οικιακή κουζίνα, υπερβολικά αλατισμένα, καμένα φαγητά ή πρώτες ύλες που έχουν αλλοιωθεί συμβάλλουν στη δημιουργία απορριμμάτων τροφίμων. Τα απορρίμματα διαφέρουν επίσης ανάλογα με τον τρόπο μαγειρέματος, για παράδειγμα, τα ψάρια στο σπίτι μπορεί να καταναλώνονται ολόκληρα ή φιλεταρισμένα και οι διαφορετικοί τρόποι μαγειρέματος επηρεάζουν το τι τοποθετείται στην κατσαρόλα ή το πιάτο και τι πάει χαμένο/ είναι αχρησιμοποίητο. Άρα η δημιουργία απορριμμάτων εξαρτάται τόσο από το ποια τρόφιμα θεωρούνται μη βρώσιμα για διάφορους λόγους, όσο και από τις συγκεκριμένες συνταγές που ακολουθεί ο οικιακός μάγειρας. Για παράδειγμα, η Μεσογειακή διατροφή που ακολουθούν πολλά νοικοκυριά περιλαμβάνει πολλά φρούτα και λαχανικά, και αυτό είναι επίσης ένα στοιχείο που μπορεί να αυξήσει τη σπατάλη τροφίμων, καθώς η διαχείριση και η κατανάλωσή τους έχει ως αποτέλεσμα πολλές φλούδες, κουκούτσια κλπ. Όσον αφορά την απόρριψη των τροφών, η οικιακή κομποστοποίηση, το τάισμα των ζώων, η χρήση του αποχετευτικού συστήματος ή η απλή ρίψη φαγητού στον κάδο σκουπιδιών είναι οι συνηθείς διέξοδοι (Parizeau, 2020), θέματα που προέκυψαν και στην εθνογραφία μας. Τι είναι τότε αυτό που πάει χαμένο και γίνεται σκουπίδι;

Ο Δημήτρης είναι ένας 60χρονος μηχανικός που ζει σε ένα προάστιο μέσο-αστικής τάξης στο κέντρο της πόλης. Μαγειρεύει τακτικά και μοιράζεται μαζί μας τις εμπειρίες του γύρω από τα απορρίμματα τροφίμων και το τι πετάει *«Λαχανικά αν έχουν μείνει για καιρό στο ψυγείο αχρησιμοποίητα πετάγονται. Φαίνονται από την υφή, τα καρότα τα ζουπάς, τα κρεμμύδια μέσα μπορεί να είναι μαύρα. Δεν μου έχει τύχει ποτέ να χαλάσει το κρέας γιατί το βάζω κατευθείαν στην κατάψυξη μόλις το παίρνω. Τυρί το τρώω αμέσως, δεν πετάω ποτέ, είναι και ακριβά αυτά, δεν θα άφηνα ποτέ να χαλάσει.»* Στην περιγραφή του δεν αναφέρεται μόνο το πώς η χρήση

ηλεκτρικών συσκευών (όπως η κατάψυξη) συμβάλλει στη μείωση της σπατάλης τροφίμων. Ξεχωρίζουμε επίσης και τη φροντίδα που δείχνει στα διάφορα είδη τροφίμων και πώς αυτό συνδέεται με τη χρηματική τους αξία. Το κόστος είναι καθοριστικός παράγοντας, καθώς τα τρόφιμα όπως το τυρί που, όπως λέει, είναι ακριβά, λαμβάνουν περισσότερη φροντίδα και καταναλώνονται σχεδόν εξ' ολοκλήρου, σε αντίθεση με τα λαχανικά που μπορούν να μείνουν για περισσότερο καιρό στο ψυγείο και να καταλήξουν στα σκουπίδια. Ως εκ τούτου, όσο πιο πολύτιμο θεωρείται το φαγητό, τόσο λιγότερο πιθανό είναι να γίνει απόρριμμα. Στην περιγραφή του αναδεικνύεται ο ρόλος των αισθήσεων, εδώ η όραση και η αφή, θέμα που αναφέρουν και άλλοι συνομιλητές.

Μιλώντας για το μαγειρεμένο φαγητό λέει «Ή αν δεν είναι βραστερά τα φασόλια θα τα πετάξω. Δεν είναι κρίμα, γιατί δεν ήταν καλά τα φασόλια. Πήρα ένα φαγητό που ήταν χαλασμένο, δεν πρόκειται να λυπηθώ, δεν ήταν δικό μου το λάθος. Ή παρήγγειλα ένα φαγητό απ' έξω που ήταν τίγκα στο αλάτι, και αυτό θα το πετάξω και δεν θα λυπηθώ. Ήταν προβληματικό σαν φαγητό. Μου 'χει τύχει σε εστιατόριο να μου δώσουν μπακαλιάρο τίγκα στο αλάτι. Και το γύρισα πίσω, τι να λυπηθώ. Αφού δεν τρωγόταν.»

Εδώ, οτιδήποτε είναι κακής ποιότητας που όμως έχει παράξει ή δημιουργήσει κάποιος άλλος, είτε πρόκειται για μια πρώτη ύλη όπως τα φασόλια, είτε για το μαγειρεμένο φαγητό που διανέμεται στο σπίτι ή σερβίρεται στο εστιατόριο, θεωρείται για το Δημήτρη ήδη ως απόρριμμα. Επομένως, υπό αυτή την έννοια δεν υπάρχουν δεύτερες σκέψεις ή αρνητικά συναισθήματα για να το πετάξει. Τα κακώς παραγόμενα ή κακώς μαγειρεμένα τρόφιμα θεωρούνται απορρίμματα και ως εκ τούτου πετάγονται αμέσως.

Υπάρχει επίσης κάτι που πρέπει να ειπωθεί εδώ για τη μετατόπιση ευθύνης και του ποιος φταίει για τη δημιουργία απορριμμάτων. Σε αυτή την περίπτωση, στα λόγια του Δημήτρη διαφαίνεται ότι υπάρχει μια χρονική και χωρική διαφορά μεταξύ της δημιουργίας απορριμμάτων (που λαμβάνει χώρα στο παρελθόν, και στον αγρό με τις φασολιές ή στην κουζίνα του εστιατορίου) και της πράξης απόρριψής τους (η οποία λαμβάνει χώρα στο παρόν και στο νοικοκυριό του). Ως εκ τούτου, και λόγω της χρονικής και χωρικής απόστασης στη δημιουργία απορριμμάτων, η πράξη της απόρριψης φαγητού είναι για το Δημήτρη άνευ ευθύνης και δεν του προκαλεί αρνητικά συναισθήματα, όπως προκαλεί για παράδειγμα η σταδιακή αποσύνθεση των λαχανικών στο ψυγείο του. Το θέμα της ευθύνης εμφανίζεται επίσης όταν σκεφτόμαστε το φαγητό του οποίου έχει παρέλθει η ημερομηνία λήξης, όπως φαίνεται από την κουβέντα με τον Ηλία, που ακολουθεί.

Ο Ηλίας είναι 22 ετών. Πρόσφατα μετακόμισε στην Αθήνα και ζει με τη θεία και τον θείο του σε ένα προάστιο της εργατικής τάξης στο ευρύτερο κέντρο της πόλης. Σπουδάζει για να γίνει μπαμπέρης και παράλληλα εργάζεται με μερική απασχόληση. «Πράγματα που έχουν λήξει δεν τα τρώω», λέει. Παρόλα αυτά ο ίδιος δεν θα πετάξει κάτι που έχει λήξει. «Δεν θα το πετάξω, θα το αφήσω εκεί, να το κάνει ο επόμενος ό,τι θέλει». Με αυτόν τον τρόπο, μεταθέτει την ευθύνη για τη δημιουργία απορριμμάτων στο επόμενο άτομο που θα έχει μια σύντομη συνάντηση με τα τρόφιμα που έχουν μετατραπεί σε απορρίμματα. Θα επιστρέψουμε στην έννοια της ευθύνης

αργότερα, καθώς αναζητούμε το τι γίνεται με τα φαγητά που έχουν απομείνει στα εστιατόρια. Προς το παρόν θα μείνουμε στις ημερομηνίες λήξης που αναφέρει ο Ηλίας, οι οποίες δημιούργησαν έντονες συζητήσεις κατά τη διάρκεια της εθνογραφικής μας έρευνας.

Ημερομηνίες φθοράς

Στο διαδικτυακό κόσμο, απαντώντας σε ένα tweet σχετικά με τις ημερομηνίες λήξης, ένας χρήστης έγραψε:

«Η ημερομηνία που αναγράφεται ως ανάλωση κατά προτίμηση δεν μας δείχνει μέχρι πότε πρέπει να φάμε ένα προϊόν αλλά μέχρι πότε η γεύση του θα είναι σύμφωνα με την εταιρεία στο πικ της. Οπότε μετά την συγκεκριμένη ημερομηνία απλώς αρχίζει να χάνει σε γεύση».

Κάποιος άλλος απάντησε:

«Ακριβώς. Σύντομος κανόνας: Ανάλωση κατά προτίμηση -> ποιότητα. Ημερομηνία λήξης -> ασφάλεια». Η απάντηση ήταν ότι: «Γενικά πολύς κόσμος δεν το ξέρει με αποτέλεσμα να πετάνε τρόφιμα που είναι μια χαρά να καταναλωθούν και να αυξάνεται η σπατάλη τροφίμων!»

Σε αυτή τη διαδικτυακή συνομιλία οι χρήστες αναγνωρίζουν ότι η έλλειψη κατανόησης των ημερομηνιών λήξης (που όπως λένε είναι ενδεικτικές της ασφάλειας), μπορεί να αυξήσει τη σπατάλη τροφίμων. Εφόσον οι ημερομηνίες στην επισήμανση «ανάλωση κατά προτίμηση πριν από» εγγυώνται την ικανοποιητική γεύση των προϊόντων και οι ημερομηνίες λήξης εγγυώνται την ασφάλειά τους, γιατί υπάρχει τόση συζήτηση και διαφορετικές προσεγγίσεις στον τρόπο με τον οποίο γίνονται αντιληπτές αυτές οι επισημάνσεις;

Ο Δημήτρης μας εξηγεί τις διαφορές που υπάρχουν παρατηρώντας τις επισημάνσεις «ανάλωση κατά προτίμηση πριν από» και τις ημερομηνίες λήξης:

«Ληγμένα δεν ξέρω αν είναι, αλλά αν κάτι είναι πέραν της ημερομηνίας λήξης δεν το καταναλώνω, ανεξάρτητα αν είναι γάλα ή κομπόστα. Αν είναι «κατά προτίμηση πριν από», τότε ναι θα το φάω. Αυτό που έχει περάσει την ημερομηνία λήξης, δεν το θεωρώ χαλασμένο, θεωρώ ότι μπορεί να κρατήσει ένα χρονικό διάστημα ακόμα γιατί οι εταιρείες βάζουν πολύ ασφαλείς ημερομηνίες για να μην πάθει κανείς τίποτα, οπότε σίγουρα μπορεί να πει το γάλα κάποιος και μετά – αλλά εγώ δεν θα το διακινδυνεύσω, μην πάθω καμία δηλητηρίαση.» Σε αυτή την περίπτωση, η επισήμανση χρησιμοποιείται ως καθοδήγηση και ακολουθείται κατά γράμμα κατά την απόφαση κατανάλωσης ή απόρριψης ενός τροφίμου, ακόμη και αν υπάρχει η επίγνωση ότι το τρόφιμο αυτό δεν μετατρέπεται αυτόματα σε απόρριμμα αν παρέλθει η ημερομηνία λήξης του. Οι ημερομηνίες αυτές που υπάρχουν στις επισημάνσεις είναι επομένως σύμβολα ασφάλειας, και βοηθούν στη διαχείριση του συνεχούς κινδύνου που ενέχει το να βάλει κάποιος τροφή μέσα στο σώμα του.

Πολλοί παραδέχονται ότι η μετατροπή ενός τροφίμου σε απόρριμμα δεν είναι κάτι το απόλυτο. Ο Ορέστης, που είναι στα 40 του, εργάζεται στην πληροφορική και ζει σε ένα προάστιο μεσοαστικής τάξης στην ανατολική πλευρά της Αττικής με τη γάτα του, μας λέει: «Δεν είναι επιστήμη αυτά, μια δυο μέρες δεν κάνουν διαφορά». Ωστόσο, ο κίνδυνος τροφικής

δηλητηρίασης που αναφέρει ο Δημήτρης, αποκαλύπτει τον φόβο που συνοδεύει τις καθημερινές αποφάσεις γύρω από το φαγητό. Αυτοί οι φόβοι και ο κίνδυνος (υπαρκτός ή φανταστικός) διαπραγματεύονται επίσης μέσω των αισθήσεων, όπως πολλοί παραδέχονται.

Η Χαρά, η ιδιοκτήτρια του ντελικάτέσεν λέει: *«Τρώω πολλά προϊόντα που να είναι μετά την ημερομηνία λήξης. Όχι όλα. Ένα ψάρι το σκέφτεσαι δυο φορές. Το σολομό θα τον φάω και μετά τη λήξη αρκεί να είναι το κενό αέρος άριστο. Θα χρησιμοποιήσω τη μύτη και το στόμα μου για να μου πουν αν πρέπει να το φάω. Το ίδιο όμως και αν δεν έχει λήξει. Να έχεις το μυαλό και την κρίση σου σε δράση, σε επιφυλακή. Σίγουρα οι ημερομηνίες λήξης έχουν παραπάνω αλλά χρειάζεται το προσωπικό αισθητήριο.»* Η Μαίρη, η μανάβισσα λέει: *«Αν πάρω κανένα κοτόπουλο πριν το μαγειρέψω το μυρίζω. Πιάνει και μια γλίτσα, δεν είναι απαραίτητο ότι έχει χαλάσει βέβαια, μπορείς να το σκουπίσεις και να είναι εντάξει. Αλλά αν έχει πολλή γλίτσα και μυρίζει έχει χαλάσει.»* Στις περιγραφές τους για το πως χρησιμοποιούν τις αισθήσεις τους για να αισθανθούν αν ένα τρόφιμο είναι βρώσιμο ή απόρριμμα κυριαρχούν η μυρωδιά και η αφή. Ο Δημήτρης, όπως μας είπε θα δοκιμάσει μια μικρή γουλιά γάλα πριν το πιει, για να βεβαιωθεί ότι δεν έχει χαλάσει. Η ανθρωπολόγος της ομάδας μας χρησιμοποιεί την ακοή της για να δει αν έχουν αναπτυχθεί βακτήρια όταν ανοίγει ένα συσκευασμένο τρόφιμο. Και φυσικά, τα οπτικά σημάδια φθοράς είναι παντού για να τα παρατηρήσει ο καταναλωτής πριν μαγειρέψει ή καταναλώσει το φαγητό.

Το σώμα γίνεται επομένως ένας τρόπος διαπραγμάτευσης της σπατάλης τροφίμων (βλ. για παράδειγμα Cooks, 2018) και οι (εν)σωματοποιημένες πρακτικές γύρω από τα απορρίμματα τροφίμων φωτίζουν τον ρόλο των αισθήσεων στον ορισμό, την πρόληψη και τη χρήση των απορριμμάτων τροφίμων. Ωστόσο, όπως θα αναλύσουμε παρακάτω, τέτοιοι αισθητηριακοί δείκτες συχνά αγνοούνται σε περιπτώσεις που έχουν να κάνουν με θέματα ατομικής και συλλογικής ταυτότητας.

Συνεχίζοντας την κουβέντα για τις ημερομηνίες λήξης, η Σοφία, καθηγήτρια γυμνασίου στα 60 της, που ζει σε ένα οικογενειακό οίκημα σε ένα προάστιο της μεσαίας-κατώτερης τάξης στο ευρύτερο κέντρο της Αθήνας μας δια φωτίζει ακόμα περισσότερο: *«Αν κάτι έχει λήξει αυτά τρώνε πέταμα. Έχει τύχει να το χρησιμοποιήσουμε την επόμενη μέρα αν σε όλο το οίκημα δεν υπάρχει γάλα και πρέπει να πιει γάλα κάποιος, να υπάρχει ανάγκη. Γιατί νομίζω μια μέρα μετά δεν παθαίνει κάτι.»*

Από τα λεγόμενά της της καταλαβαίνουμε ότι το φαγητό του οποίου η ημερομηνία λήξης έχει παρέλθει γίνεται αμέσως απόρριμμα. Αλλά επίσης, πώς τα απορρίμματα καταναλώνονται μόνο αν υπάρχει ανάγκη. Αν και η Σοφία πιστεύει ότι το γάλα θα ήταν ενδεχομένως ασφαλές για κατανάλωση και πέραν της ημερομηνίας λήξης, θα το έκανε μόνο αν υπάρχει ανάγκη, αν δεν υπάρχει άλλο γάλα διαθέσιμο. Αυτό συνδέεται με την ιδέα ότι τα απορρίμματα φαγητού καταναλώνονται μόνο από (ή διοχετεύονται σε) άτομα με ανάγκη, ή γενικότερα με επισιτιστική ανασφάλεια, όπως αναλύσαμε στην προηγούμενη ενότητα, ιδέες που διαδραματίζονται τώρα σε ένα νοικοκυριό της μεσαίας τάξης όπου χρησιμοποιείται πάλι, αλλά με διαφορετική

σημασιοδότηση η λέξη «ανάγκη» για να περιγράψει αυτή τη σχέση με τα απορρίμματα τροφίμων.

Όλες αυτές οι εμπειρίες των συνομιλητών σε σχέση με τις ημερομηνίες λήξης των προϊόντων φέρνουν στο νου τους freegans, που χρησιμοποιούν το σώμα και τις αισθήσεις τους για να καταλάβουν (και να αποφασίσουν) εάν το φαγητό που βρίσκουν στον κάδο των σκουπιδιών και που έχει περάσει την ημερομηνία λήξης του, είναι ασφαλές για κατανάλωση. Ακολουθώντας αυτές τις πρακτικές ασκούν κριτική και απορρίπτουν την ύπαρξη και τον σκοπό των επισημάνσεων των ημερομηνιών αυτών (Barnard and Mourad, 2020, Edwards and Mercer, 2012, Evans et al., 2013b).

Αλλά αυτές οι (εν)σωματωποιημένες πρακτικές δεν συνδέονται μόνο με τους freegans, αλλά έχουν τις ρίζες τους στην ελληνική ιστορία: *«Όταν μεγάλωνα, δεν υπήρχαν ημερομηνίες λήξης, έπρεπε να αποφασίσεις μόνος σου»*, μας είπε μια γυναίκα στα 50 της. *«Αυτά είναι καινούρια πράγματα»*. Οι επισημάνσεις με τις ημερομηνίες λήξης ή *«ανάλωσης κατά προτίμηση πριν από»*, λέγεται ότι έχουν εφευρεθεί για να καλύψουν τα κενά ελέγχου, εμπιστοσύνης και ευθύνης που μπορεί να υπάρχουν σε όλο και μεγαλύτερες τροφικές αλυσίδες. Ωστόσο, η ανακατανομή της ευθύνης μακριά από τον καταναλωτή συχνά επηρεάζει την αισθητηριακή του ικανότητα να προσδιορίζει με ακρίβεια τι είναι ασφαλές και τι όχι, τροφοδοτώντας το κοινωνικό άγχος σε βάρος της σπατάλης τροφίμων (Watson και Meah, 2013). Όπως μας λέει χαριτολογώντας η Αθηνά, μια νοικοκυρά στα 60 της που ζει σε ένα προάστιο της μεσαίας-κατώτερης τάξης με τον σύζυγό της και την έφηβη κόρη της *«Η πεθερά μου δεν δίνει σημασία σε πράγματα που λήγουν. Έχει επιβιώσει όμως.»* Και πράγματι, η Ζωή, που είναι 40 χρονών και καθηγήτρια βιολογίας στο λύκειο και ζει σε ένα προάστιο της ανώτερης τάξης ομολογεί ότι *«αν τα προϊόντα δεν είχαν πάνω ημερομηνία λήξης θα τα καταλάωνα σε μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Αν έχει ημερομηνία πάνω δεν μπορώ να το φάω και ας το βλέπω ότι είναι καλό, [γιατί] μου είπαν ότι έχει χαλάσει, δίκιο θα έχουν [οι εταιρίες]. Από τη στιγμή που μου λένε άνοιξε το και φάτο σε 5 μέρες, θεωρώ ότι σε 5 μέρες πρέπει να το φάω. Αν δεν μου το έλεγε μπορεί να το έτρωγα και σε 10.»* Για τους συνομιλητές μας, το φαγητό γίνεται μια διαδικασία διαρκούς ρίσκου, με κινδύνους που πρέπει να αντιμετωπιστούν είτε ανεξάρτητα από, είτε με τη βοήθεια των ημερομηνιών λήξης.

Η εισαγωγή της χρήσης των ημερομηνιών λήξης και *«ανάλωσης κατά προτίμηση πριν από»* είναι ιδιαίτερα ενδιαφέρουσα, καθώς ανησυχίες για την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων διαπραγματεύονται μέσα από (και συχνά έρχονται σε σύγκρουση με) τις αισθητηριακές αντιλήψεις (ή την έλλειψή τους) για το τι είναι ασφαλές να καταναλωθεί ή όχι. Παράλληλα, είναι αβέβαιο το εάν η ύπαρξη των ετικετών αυτών στα τρόφιμα έχει ως αποτέλεσμα τη δημιουργία περισσότερων απορριμμάτων ή όχι, αν και φαίνεται πως η απάντηση είναι ναι για πολλούς από τους συνομιλητές μας.

Στο πλαίσιο αυτό των εξελίξεων που έχουν να κάνουν με την εισαγωγή των ημερομηνιών λήξης και *«ανάλωσης κατά προτίμηση πριν από»*, η εκβιομηχάνιση των τροφίμων έχει ως αποτέλεσμα λιγότερα τρόφιμα να μετατρέπονται σε απορρίμματα. *«Εξελισσόμαστε και μαθαίνουμε νέους*

τρόπους συντήρησης, διατήρησης, καλύτερη εκπαίδευση, σίγουρα είναι καλύτερα απ' ότι παλιά», λέει ο Άλκης, στα 40, ένας σεφ βραβευμένος με αστέρι Michelin. Μέχρι σήμερα, οι καινοτομίες, όχι μόνο όσον αφορά τη συντήρηση, αλλά και τη συσκευασία και τις επισημάνσεις στα τρόφιμα έχουν ως στόχο τη δημιουργία δομών που θα αντιμετωπίσουν προϋπάρχουσες πρακτικές των καταναλωτών γύρω από την αγορά, συντήρηση και κατανάλωση που έχουν ως αποτέλεσμα τη σπατάλη τροφίμων (βλ. για παράδειγμα Evans, 2014, LaBarge et al., 2020). Η Χαρά, η ιδιοκτήτρια του ντελικατέσεν μοιράζεται ότι παρόλο που τα αλλαντικά κοπής και τα τυριά έχουν φύρα «από τη φύρα σε σώνει η τεχνολογία, το θάκιουμ, μειώνει εκπληκτικά τη φύρα». Ακόμη και η ύπαρξη συντηρητικών μετριάζει αυτόν τον κίνδυνο για κάποιους. «Εγώ τα τρώω και ληγμένα, τόσα συντηρητικά έχει, τι να λήξει» λέει ο Μανώλης, ο μανάβης. Ή, όπως μας είπε ένας νεαρός φοιτητής μιλώντας για τυποποιημένα τρόφιμα όπως η κέτσαπ και η μουστάρδα «το βιομηχανοποιημένο δεν λήγει ποτέ». Εδώ, η εκβιομηχάνιση των τροφίμων προσθέτει ένα άλλο δίκτυο ασφαλείας, καθώς όσο λιγότερο «ωμά» είναι τα τρόφιμα, τόσο λιγότερο εύθραυστα θεωρούνται, και ως εκ τούτου, τόσο περισσότερος χρόνος χρειάζεται για να «σαπίσει» κάτι, καθιστώντας το πιο ασφαλές για κατανάλωση εάν έχει παρέλθει η ημερομηνία λήξης του. Ομοίως, όσο πιο «μαγειρεμένο» είναι ένα φαγητό, τόσο πιο ασφαλές θεωρείται. Η Ζωή, η καθηγήτρια βιολογίας εξηγεί πως η απόφασή της σχετικά με το πότε ένα τρόφιμο γίνεται απόρριμμα εξαρτάται περισσότερο από το είδος του τροφίμου, και λιγότερο από την ημερομηνία λήξης «Τη σαλάτα την κομμένη που παίρνω στο σουπερμάρκετ αφού την ξεψαχνίσω ότι είναι εντάξει μετά την ημερομηνία λήξης 1 άντε 2 μέρες θα τη φάω, αν έχουν περάσει 5 μέρες δεν θα τη φάω, δεν θα την ξεψαχνίσω καν. Μακαρόνια - ρύζια όμως τα τρώω μετά την ημερομηνία λήξης πιο εύκολα.» Και πάλι, όσο πιο «ωμό» είναι ένα τρόφιμο, τόσο πιο εύκολο είναι να γίνει απόρριμμα μετά την ημερομηνία λήξης του. Πιο βιομηχανοποιημένα, επεξεργασμένα, «μαγειρεμένα» τρόφιμα όπως το ρύζι ή τα ζυμαρικά μπορεί να ξεφύγουν από τον κάδο, έστω και για λίγο.

Συνεχίζοντας την ανάλυσή μας για τα απορρίμματα τροφίμων με βάση το ωμό/μαγειρεμένο δίπολο (βλ. Lévi-Strauss, 1970), τα ληγμένα τρόφιμα χρησιμοποιούνται συχνά σε συνταγές που απαιτούν περαιτέρω μαγείρεμα: «το ληγμένο γάλα η αυγά θα το κάνω scones ή κρέπες», μας λέει ένας νεαρός φοιτητής, ενώ η Σοφία, η καθηγήτρια του λυκείου μας λέει πως η μητέρα της φτιάχνει κρέμες με ό,τι ληγμένο γάλα υπάρχει. «Να έχει περάσει μια μέρα όμως, όχι περισσότερο», σημειώνει. Η προσωπική εμπειρία της ανθρωπολόγου της ομάδας είναι παρόμοια με αυτή των συνομιλητών, καθώς η συγγατρικός της συχνά ξαναζέστανε το μαγειρεμένο φαγητό που είχε μείνει στο ψυγείο τους για μέρες, καθώς πίστευε ότι με το ξαναζέσταμά του, όλα τα βακτήρια σκοτώνονται και, ως εκ τούτου, είναι ασφαλές για κατανάλωση. Μια πρακτική που τυχαία ή όχι δεν οδήγησε ποτέ σε τροφική δηλητηρίαση.

Όταν όμως μιλάμε για μαγειρική που προορίζεται και για άλλους ανθρώπους, η απόφαση του αν θα καταναλωθεί ένα τρόφιμο μετά την ημερομηνία λήξης ή «ανάλωσης κατά προτίμηση πριν από» γίνεται ακόμη πιο περίπλοκη. Ο Αντώνης, ο υπεύθυνος του μίνι-μάρκετ, που είναι παντρεμένος με ένα μικρό παιδί λέει: «Επειδή έχω και μικρό παιδί τα αποφεύγω τα ληγμένα.

Μη φάει κάτι. Στο μυαλό μου είναι, όχι ότι θα πάθει κάτι. Για μένα δεν νομίζω θα πάθαινα κάτι. Άμα έχει λήξει μια μέρα το γιαούρτι είναι μπόμπα μέσα, και δυο και τρεις μέρες». Στα λόγια του διαφαίνεται η ευθύνη που αισθάνεται για την υγεία του παιδιού του, μια ευθύνη που δημιουργεί την ανάγκη να αποφύγει οτιδήποτε μπορεί να είναι έστω και ελάχιστα επικίνδυνο, ακόμα κι αν, για το ίδιο του το σώμα, θα ήταν πρόθυμος να λάβει αυτό το ρίσκο.

Εδώ, οι επίσημες οδηγίες για την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων είναι ένας άλλος παράγοντας που συμβάλλει στη δημιουργία απορριμμάτων. Σε αυτή την περίπτωση εμφανίζεται και η διαπραγμάτευση μεταξύ ατομικού και συλλογικού καλού, καθώς οι ενέργειες του ατόμου για την προστασία της προσωπικής του υγείας (με την απόρριψη τροφίμων που έχουν περάσει από την ημερομηνία λήξης ή ορθής χρήσης τους) μπορεί να οδηγήσουν στην παραγωγή περισσότερων απορριμμάτων, οδηγώντας έτσι σε περιβαλλοντικές και άλλες συνέπειες, βλάπτοντας το ευρύτερο, συλλογικό καλό (βλ. επίσης Nicholes et al., 2019).

Ταυτόχρονα, για όσους εργάζονται στη βιομηχανία τροφίμων, οι ημερομηνίες λήξης δεν μειώνουν τον κίνδυνο, προσθέτοντας άλλο ένα επίπεδο πολυπλοκότητας και υπογραμμίζοντας τη σημασία των αισθήσεων στις διαδικασίες αυτές.

Ο σεφ Άλκης εξηγεί: «Πρέπει να το δεις, να το μυρίσεις, πρέπει να έχεις αντίληψη, γιατί εσύ το πήρες σήμερα αλλά δεν ξέρεις τι το έχει κάνει ο προηγούμενος. Είναι μια δικλίδα οι ημερομηνίες λήξης. Όταν μαγειρεύεις για κόσμο δεν παίρνεις το ρίσκο, μπορεί να το πάρεις για τον εαυτό σου. Αν εγώ ψωνίσω το γάλα και έχει ημερομηνία λήξης μεθαύριο αλλά του έχει κοπεί το ρεύμα χθες, εγώ πρέπει να έχω αντίληψη, δεν με διασφαλίζει καλώς ή κακώς μια ημερομηνία». Σύμφωνα με τη δική του εμπειρία στην επαγγελματική κουζίνα, ανεξάρτητα από οποιοδήποτε ημερομηνίες, ο κάθε μάγειρας είναι υποχρεωμένος να δοκιμάσει κάθε υλικό ξεχωριστά ώστε να διασφαλίσει ότι αυτά είναι ασφαλή για κατανάλωση, πριν τα προσθέσει σε οποιοδήποτε συνταγή. Απηχώντας αυτά τα λόγια, η Χαρά, η ιδιοκτήτρια του ντελικάτέσεν μας δίνει περισσότερες λεπτομέρειες: «Τα γάλατα το καλοκαίρι δεν κρατάνε μέχρι τη λήξη τους. Κανένα ψυγείο δεν είναι 0-4 βαθμούς όταν έχει 45 βαθμούς. Ο παραγωγός έβγαλε το προϊόν, φορτώθηκε σε ένα μεσάζοντα, το άφησε έξω, μεταφορτώθηκε, σε έναν τρίτο μεσάζοντα, το άφησε έξω, και ήρθε μετά σε μένα. Όλο αυτό στην αλυσίδα μέχρι να φτάσει σπίτι σου έχει μείνει το προϊόν καμιά ώρα έξω σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Όταν είναι καλοκαίρι αυτό του μειώνει την ημερομηνία λήξης. Δεν επαναπαυόμαστε στην ημερομηνία λήξης σε ευαίσθητα προϊόντα». Για αυτούς, η αδυναμία του καταναλωτή να ακολουθήσει το ταξίδι των τροφίμων από το αγρόκτημα στο τραπέζι καθιστά τις ημερομηνίες λήξης αν όχι άχρηστες, τότε απλώς ενδεικτικές. Η λήψη της απόφασης για το πότε τα τρόφιμα μετατρέπονται σε απορρίμματα εξαρτάται αυστηρά από τις αισθήσεις.

Στους προβληματισμούς αυτούς έρχεται να προστεθεί και η κλιματική αλλαγή που έχει διαδραματιστεί τα τελευταία χρόνια. Όπως λέει και η Χαρά: «Είναι σημαντικό και δεν το έχουν λάβει υπόψιν τους τα θεσμικά όργανα: η μετάλλαξη του κλίματος σε κάτι πολύ διαφορετικό από αυτό που έχουμε συνηθίσει. Όλες οι ημερομηνίες λήξης έχουν βγει με μια καιρική συνθήκη που χαρακτήριζε για χρόνια την Ελλάδα. Το κλίμα έχει αλλάξει τόσο πολύ, έχει παρατεταμένες

ζέστες, κάτι που δεν ίσχυε παλαιότερα, φοβερή υγρασία ακόμα και το χειμώνα. Κάποια στιγμή πρέπει να το λάβουν υπόψιν τους γιατί οι ημερομηνίες λήξης έχουν τροποποιηθεί, ειδικά για το γάλα και το γιαούρτι. Ειδικά για τα δικά μας που δεν έχουν πρόσθετα και συντηρητικά. Το αγνό προϊόν βασανίζεται. Το κατσικίσιο γάλα που είναι και πιο ευαίσθητο δεν έχει τις 6 μέρες που γράφει ως ημερομηνία λήξης και είναι και ένας από τους λόγους που αποσύρω τα προϊόντα νωρίτερα.» Για το σκοπό αυτό, οι περιβαλλοντικές αλλαγές και τα ευρύτερα μακρο-φαινόμενα παίζουν ρόλο στη δημιουργία απορριμμάτων καθώς οι ιδιοκτήτες καταστημάτων αισθάνονται δυσπιστία απέναντι στις επισημάνσεις των τροφίμων, αφαιρώντας τα τρόφιμα νωρίτερα από τα ράφια και βαφτίζοντας τα ως απορρίμματα.

Σαπισμένα τρόφιμα

Η διάκριση μεταξύ οργανικών, ανακυκλώσιμων και λοιπών απορριμμάτων προέκυψε σε πολλές από τις συνομιλίες μας. Όπως οι LaBarge et al. σημειώνουν διερευνώντας τη σχετική βιβλιογραφία, οι πλαστικές συσκευασίες είναι για πολλούς μεγαλύτερη ανησυχία απ' ότι τα ίδια τα απορρίμματα τροφίμων, πιθανώς επειδή τα τρόφιμα είναι βιοδιασπώμενα, ενώ οι περισσότερες πλαστικές συσκευασίες δεν είναι, και ως εκ τούτου πιστεύεται ότι προκαλούν μεγαλύτερη βλάβη στο περιβάλλον (LaBarge et al., 2020). Επιπλέον, μέχρι πρόσφατα τέτοια απορρίμματα ήταν πολύ πιο ορατά από τα απορρίμματα τροφίμων (Evans et al., 2013a).

Παρόμοιες αντιλήψεις μοιράζονται μαζί μας και οι συνομιλητές μας. Ο Δημήτρης, ο 60χρονος μηχανικός λέει: *«Το φαγητό δεν είναι χημεία, απορροφάται από το περιβάλλον, γίνεται ένα με τη γη. Δεν προκαλεί βλάβη στο περιβάλλον το πεταμένο φαγητό. Αυτό το food waste δεν το πιστεύω [ότι βλάπτει το περιβάλλον]. Αν συνδεθεί με την αύξηση του καταναλωτισμού το δέχομαι, ότι παράγεις παραπάνω σκουπίδια και αυτό δημιουργεί ένα παραπάνω θέμα με τις σακούλες. Αλλά η ίδια η τροφή αυτούσια χωρίς τις συσκευασίες δεν αποτελεί πρόβλημα για το περιβάλλον....Λες για food waste, αλλά είναι plastic waste, αυτό που πετάμε είναι πλαστικές συσκευασίες και εκεί είναι το μεγάλο πρόβλημα.»* Μεγαλώνοντας στην Ελλάδα, πολλοί από εμάς έχουμε μνήμες από τις καθοδηγήσεις των γονιών μας για να μην πετάμε σκουπίδια και ρυπαίνουμε. Στο πλαίσιο αυτό όμως, πολλοί θυμόμαστε ότι επιτρεπόταν να πετάξουμε το κοτσάνι του μήλου έξω από το παράθυρο του αυτοκινήτου όταν για παράδειγμα πηγαίναμε μια εκδρομή, καθώς «γίνεται ένα με τη γη», ενώ ταυτόχρονα δεν επιτρεπόταν να πετάξουμε ένα πλαστικό περιτύλιγμα τσίχλας, καθώς αυτό ήταν «σκουπίδι» που θα έβλαπτε το περιβάλλον.

Παρόμοιες ιδέες μοιράζεται και η Άννα, μια βιολόγος που εργάζεται στο Πανεπιστήμιο, και ζει με τον σύζυγο της και τα παιδιά της σε ένα προάστιο εργατικής τάξης στην Αθήνα. *«Το στοίχημα στο σπίτι είναι να μην πεταχτεί φαΐ, είναι πάρα πολύ δύσκολη η διαχείριση του πόσο θα αγοράσεις για να μαγειρέψεις και να μην πεταχτεί και να φαγωθεί. Είναι κρίμα, με ενοχλεί η σπατάλη, είναι κρίμα. Και το ότι έδωσες λεφτά και πετάχτηκε, ενώ έκανε ολόκληρη διαδρομή για να φτάσει εδώ, σπαταλήθηκε τόση ενέργεια. Λίγο το αλαφραίνει αν δεν το πετάξεις στα σκουπίδια και το πετάξεις στο κόμποστ. Αν έχεις κομπόστ νιώθω ότι εξισορροπείται το πράγμα γιατί έκανε αυτή τη διαδρομή, κάψαμε πολύ λιγνίτη αλλά τουλάχιστον επιστρέφει στο χώμα.»*

Η Ζωή, η καθηγήτρια βιολογίας εκφράζει παρόμοιες σκέψεις: «*Νομίζω ότι αν είχα δυνατότητα κομποστοποίησης θα πετούσα πιο εύκολα οργανικά χωρίς τόσες τύψεις. Τώρα θα καταπιεστώ να φάω και την ελαφρώς χαλασμένη σαλάτα. Αν είχα κομποστοποίηση 'γεια σου bye'».*

Οι συνομιλητές μας, όπως αποκαλύπτουν οι φράσεις τους «Είναι κρίμα, με ενοχλεί η σπατάλη, είναι κρίμα» της Άννας ή το «θα καταπιεστώ να φάω και την ελαφρώς χαλασμένη σαλάτα» της Ζωής, αισθάνονται ανησυχία για το περιβάλλον και ενοχές εάν πετάξουν τρόφιμα. Παρόλα αυτά, οι αντιλήψεις τους σχετικά με το τι είναι απόρριμμα ή σκουπίδι αλλάζουν όταν μιλούμε για οργανικά απορρίμματα. Για την Άννα και τη Ζωή, τα οργανικά απορρίμματα, δηλαδή τα τρόφιμα, εφόσον επιστραφούν στη γη δεν είναι «επιβλαβή» απορρίμματα. Και ενώ για την Άννα, η κομποστοποίηση θα αντιστάθμιζε τις περιβαλλοντικές ανησυχίες της καθώς «τουλάχιστον επιστρέφει στο χώμα», όπως μας λέει, για το Δημήτρη ακόμη και τα οργανικά απορρίμματα που καταλήγουν στη χωματερή δεν βλάπτουν το περιβάλλον. Η ανησυχία του έγκειται στις πλαστικές και άλλες συσκευασίες και στην υπερκατανάλωση, ένα θέμα στο οποίο επανερχόμαστε στο τελευταίο μέρος αυτής της μελέτης.

Αναρωτιέται κανείς εάν η εισαγωγή και διάδοση της κομποστοποίησης στα ελληνικά νοικοκυριά θα είχε ως αποτέλεσμα περισσότερα απορρίμματα τροφίμων, καθώς θα ανακούφιζε αισθήματα ενοχής ή λύπης, καθιστώντας την πράξη της απόρριψης των τροφίμων μια πράξη χωρίς αρνητικά συναισθήματα και μεταμορφώνοντας τη σε μια πράξη που «ευνοεί» το περιβάλλον.

Σπατάλη τροφίμων σε Αθηναϊκά εστιατόρια

Ένας χρήστης του Twitter, σχολιάζοντας την ελληνική εκπομπή Master Chef γράφει:

«Γιατί ρε παιδιά του #MasterChefGR να χρησιμοποιηθεί ένα ζώο απλά για το ζωμό του και μετά να πεταχτεί στον κάδο των ακρήστων; κάπου ώπα με τη σπατάλη τροφίμων.»

Η σπατάλη τροφίμων στην τηλεοπτική αυτή εκπομπή όπου οι διαγωνιζόμενοι καλούνται συχνά να τηγανίσουν φαινομενικά ατελείωτες ποσότητες αυγών ή να ξεφλουδίσουν όσα περισσότερα λαχανικά μπορούν σε συγκεκριμένο χρονικό διάστημα, ξεπερνά τα όρια της σπατάλης τροφίμων που βλέπει κανείς στην καθημερινή μαγειρική. Και μολονότι η έρευνα τέτοιων τηλεοπτικών εκπομπών είναι πέραν του σκοπού αυτής της μελέτης, αξίζει περαιτέρω ανάλυση. Η ανησυχία που εκφράζει ο χρήστης του Twitter για τη χρησιμοποίηση ενός ζωικού προϊόντος απλώς για την παρασκευή ενός ζωμού που χρησιμοποιείται μόνο στην τηλεόραση και όχι για κατανάλωση, μας φέρνει στη συζήτηση γύρω από τη σπατάλη τροφίμων σε συνθήκες όπου η τροφή και η κατανάλωση αυτής δεν είναι απλώς μια καθημερινή πρακτική, αλλά γίνεται μέρος διαδικασιών που έχουν να κάνουν με τη δημιουργικότητα, την αισθητική και την τέχνη της υψηλής γαστρονομίας.

Απορρίμματα επαγγελματικής κουζίνας

Όπως αναφέρθηκε προηγουμένως, τα απορρίμματα στους χώρους εστίασης προέρχονται από το εσωτερικό της κουζίνας, κατά το στάδιο της προετοιμασίας, από φαγητά που αφήνονται στις

πιατέλες σερβιρίσματος στον μπουφέ, και τέλος από τα απορρίμματα τροφής στο τραπέζι, δηλαδή τρόφιμα που δεν καταναλώνονται και μένουν στα πιάτα των πελατών μετά το τέλος του γεύματος ή το δείπνου. Στους χώρους της εστίασης στην Ελλάδα, οι συζητήσεις για τη σπατάλη τροφίμων, τη βιωσιμότητα και την πολυπλοκότητα της σύγχρονης τροφικής αλυσίδας είναι λίγες, ενώ η σπατάλη τροφίμων είναι ως επί το πλείστον αόρατη.

Τα απορρίμματα της επαγγελματικής κουζίνας προέρχονται από την απόφαση του σεφ να συμπεριλάβει ή να αποκλείσει μέρη από κάθε πρώτη ύλη, αλλά και από τις διαδικασίες κατά την προετοιμασία των διαφόρων συνταγών στην κουζίνα. Για παράδειγμα μπορεί να υπάρχουν υπολείμματα τροφίμων μετά την προετοιμασία ενός πιάτου (π.χ. κόκκαλα), αλλά και υπολείμματα από μια σούπα που μπορεί περαστεί από μια σίτα για να έχει πιο απαλή υφή, όπως λέει ο σεφ Νικόλας, επίσης βραβευμένος με αστέρι Michelin. Αλλά επίσης, όπως σημειώνει ο σεφ Άλκης, η σπατάλη φαγητού προέρχεται από τους ίδιους τους μάγειρες: «Οπουδήποτε μπαίνει χέρι έχει φύρα, όταν εγώ φιλετάρω το ψάρι είναι τα κόκκαλα, τα φλούδια από τα λαχανικά» είπε και εξήγησε ότι πολύ συχνά, απορρίμματα τροφίμων δημιουργούνται από την απειρία του μάγειρα «που θα του ξεφύγει κάτι, που δεν κόψει καλά κάτι». «Ένας ‘κακός’ μάγειρας δεν μπορεί να κρίνει τι θα πετάξει», κατέληξε. Αλλά τελικά, όπως θα δούμε παρακάτω, μια σημαντική ποσότητα απορριμμάτων κουζίνας προέρχεται από το στάδιο της δημιουργίας των συνταγών που μπορεί να χρησιμοποιούν μόνο μέρη ενός υλικού, κάτι που δεν μπορεί να αντισταθμιστεί από την εμπειρία (ή μη) του μάγειρα καθώς η δημιουργία απορριμμάτων εξαρτάται όχι τόσο από το μάγειρα που θα εκτελέσει τη συνταγή, αλλά από τον σεφ που θα την δημιουργήσει.

Στα εστιατόρια υψηλής γαστρονομίας, όπως εξηγεί ο σεφ Άλκης «δεν υπάρχει φύρα στις παραγγελίες γιατί γίνονται σύμφωνα με τις κρατήσεις, είναι πολύ ελεγχόμενα». Ο σεφ Νικόλας, που είναι υπεύθυνος για τα διαφορετικά εστιατόρια σε ένα πολυτελές ξενοδοχείο της Αθήνας συμφωνεί και εξηγεί πως οι παραγγελίες των πρώτων υλών έχουν αλλάξει τα τελευταία χρόνια, ακολουθώντας μια νοοτροπία μικρότερης σπατάλης: «τα τελευταία χρόνια στα μεγάλα ξενοδοχεία προμηθευόμαστε τα κομμάτια του ζώου και όχι ολόκληρο το ζώο, ιδιαίτερα στο μοσχάρι. Παίρνεις συγκεκριμένες ποσότητες, ξέρεις πως θα τις κοστολογήσεις, πως θα τις μεριδοποιήσεις και πως θα τις σερβίρεις. Παλιά είχα τη φιλοσοφία να πάρω το μισό ζώο. Αλλά τα ξενοδοχεία που δεν έχουν τον τρόπο να διοχετεύσουν όλα τα κομμάτια στους πελάτες, αγοράζουν κομμάτια ζώου, ένα φιλέτο, ένα κιλότο. Αυτό μας δίνει τη δυνατότητα να μην έχουμε και πολλά σκουπίδια». Τέτοιες αλλαγές στον τρόπο παραγγελίας έχουν ως αποτέλεσμα τη δημιουργία λιγότερων απορριμμάτων τροφίμων στις επαγγελματικές κουζίνες. Εάν ισχύει αυτό, τότε από πού προέρχονται τα απορρίμματα;

«Το εστιατόριο είναι παρασκευαστήριο φαγητού, δεν υπάρχει γενικά εστιατόριο που να μην πετάει» λέει σεφ Άλκης. Ο σεφ, που είναι γύρω στα 40 έχει ένα εστιατόριό του βρίσκεται σε μια περιοχή του κέντρου της πόλης η οποία βρίσκεται υπό ανάπλαση. Ερειπωμένα κτίρια, μικρά καταστήματα μεταναστών, θορυβώδη αυτοκίνητα και μια εβδομαδιαία λαϊκή περιτριγυρίζουν το εστιατόριο. Το εστιατόριο βρίσκεται σε ένα πολυτελές αναπαλαιωμένο σπίτι, με έναν

όμορφο κήπο και σερβιτόρους με κατάλευκα πουκάμισα. «Φύρα είναι οτιδήποτε δεν αποτελεί μέρος του πιάτου», είπε ο σεφ απαντώντας στην ερώτηση του τι πάει στα σκουπίδια στην κουζίνα του. «Κάθε συνταγή, κάθε υπό-συνταγή έχει φύρα. Ακόμα και στο ζωμό, που οι ζωμοί αρχικά δημιουργήθηκαν για να διοχετεύουμε τις σπατάλες, και αυτοί έχουν φύρα, είτε λέγονται φλούδια, κοτσάνια, άκρες από λαχανικά, είτε λίπη από κρέας. Αλλά ακόμα και αυτά που δεν βολεύουν στο χρώμα, για παράδειγμα στο πράσο, το πράσινο μέρος θα σου χρωματίσει το ζωμό, οπότε ή θα δημιουργήσεις μια νέα συνταγή για τα μέρη αυτά ή θα πεταχτεί. Εμείς ας πούμε έχουμε ένα πιάτο με καλαμάρι και έχουμε 140 κιλά καλαμάρι την εβδομάδα που περισσεύουν που πρέπει να δούμε πως θα το χρησιμοποιήσουμε.» Γιατί υπάρχει τόσο μεγάλη φύρα στο καλαμάρι; «Τα πτερύγια δεν είναι στο επίπεδο που πρέπει για αυτό το μαγαζί, γιατί είναι πιο σκληρά, θέλουν άλλη διαχείριση. Τα οποία να, άμα κάναμε μια τεμπούρα καλαμάρι θα ήταν μια χαρά». Ο σεφ εξηγεί ότι για να δημιουργήσεις μια συνταγή δεν θα κοιτάξεις τη φύρα: «Φτιάχνω τη συνταγή, βλέπω τι θα χρειαστώ. Άμα ξεκινήσεις από τη φύρα κόβεις τη δημιουργικότητά σου....Είναι αδύνατο να σκέφτεσαι δημιουργικά πατώντας στο τι πετιέται». Κουβεντιάζοντας για τη συνέντευξη αυτή με μια ξένη σεφ στο Λονδίνο, εκείνη είπε έκπληκτη «Στο Ηνωμένο Βασίλειο, μπορείτε να φανταστείτε κάποιον να τολμήσει να πει κάτι τέτοιο, ότι να ενδιαφέρεται για τη σπατάλη τροφίμων και τη βιωσιμότητα;», κάτι που τονίζει και το ρόλο της διαφορετικής κουλτούρας της κάθε χώρας στις αφηγήσεις και πρακτικές γύρω από τη σπατάλη τροφίμων.

Ωστόσο, για τον σεφ Άλκη, η δημιουργικότητα και η δημιουργία μιας συνταγής που θα καταφέρει να διατηρήσει τα αστέρια Michelin, αλλά και την εκλεκτή πελατεία του εστιατορίου, δικαιολογεί κάθε σπατάλη που μπορεί να δημιουργήσει η όποια συνταγή. Παρόλο που ο σεφ γνωρίζει και ενστερνίζεται ανησυχίες σχετικά με τη βιωσιμότητα του πλανήτη και τη σπατάλη τροφίμων, αυτές οι ανησυχίες μπαίνουν στην άκρη όταν πρόκειται για την επιτυχία ή την καλλιτεχνική του δημιουργία. Ακριβώς όπως το φαγητό γίνεται μπογιά στον καμβά των food stylists και των φωτογράφων, και οι σακούλες σκουπιδιών στο τέλος μιας γαστρονομικής φωτογράφισης γεμίζουν με υπολείμματα που όπως λέει ένας στυλίστας φαγητού «αποτελούν εξίσου μέρος της εργαλειοθήκης μου όσο και τα κοφτερά μαχαίρια και τα καθαρά τσιμπιδάκια μου» (Macey, 2019, σελ. 56), ομοίως και για τον σεφ Άλκη, το φαγητό γίνεται απλώς ένα άλλο εργαλείο στην εργαλειοθήκη του, παρόμοιο με το μαχαίρι του, το ξύλο κοπής, και άλλα αντικείμενα που συμβάλλουν στη δημιουργία της τέχνης του. Για αυτόν, η σπατάλη τροφίμων είναι απλώς ένα άλλο κόστος που επηρεάζει την κερδοφορία του εστιατορίου του, παρόμοιο με το εργατικό κόστος ή το κόστος για τις πρώτες ύλες. Επιλέγει λοιπόν να πετάξει ό,τι δεν σχετίζεται άμεσα με το αισθητικό ή γευστικό αποτέλεσμα που θέλει να έχει στην κάθε συνταγή του. Ακόμα κι αν αυτό είναι 140 κιλά καλαμάρι την εβδομάδα.

«Αλλά είναι επιχείρηση. Βέβαια αν κάτι δεν συμφέρει γιατί έχει πολύ μεγάλη φύρα τότε δεν θα μπει στο μενού», συμπεραίνει. Τα λόγια του σεφ θέτουν επίσης το θέμα του κόστους των τροφίμων και της σπατάλης αυτών ως μια οικονομική ανησυχία για όσους εργάζονται στον κλάδο της εστίασης. Έτσι, η απόφαση σχετικά με την ποσότητα φαγητού που σπαταλάται στο

στάδιο του σχεδιασμού του μενού δεν εξαρτάται μόνο από τις αντιλήψεις γύρω από τη σπατάλη τροφίμων ως ιδεολογία, αλλά από το κόστος που συνεπάγονται τέτοιες αποφάσεις, θυμίζοντάς μας παρόμοιες διαδικασίες στα νοικοκυριά.

Σε μια άλλη γειτονιά της Αθήνας, σε ένα από τα πιο πολυτελή ξενοδοχεία της χώρας, ο σεφ Νικόλας ζωγραφίζει μια διαφορετική εικόνα: «*Το σκέφτομαι όταν κάνω συνταγές. Είναι από τις βασικές μας αρχές. Και για κόστος και για το σκουπίδι. Δεν μπορείς να παίρνεις τον σολομό να τον κάνεις καπνιστό και να πάρεις αυτό το κομματάκι το εξαιρετικό το Ιοίη και την κοιλιά να την πετάς. Δεν γίνεται. Δεν είναι θέμα μαγειρικής είναι θέμα αντίληψης. Τώρα έχουν σφίξει πολύ τα πράγματα. Το κόστος έχει πάει σε φοβερά ύψη.*» Μας εξηγεί πώς λόγω της δομής του ξενοδοχείου, που περιλαμβάνει πολλά διαφορετικά εστιατόρια, οι πρώτες ύλες κατευθύνονται σε διάφορες κουζίνες. «*Εμείς κάνουμε την κεντρική διαχείριση των υλικών. Όταν κάνουμε συνταγές στα εστιατόρια, ξέρω ποιος και τι παίρνει. Καραβίδες, μπορεί να πάρει ο ένας την ψίχα και ο άλλος ένα ζουμί να το κάνει ριζότο.*» Στα εστιατόρια αυτά της υψηλής γαστρονομίας, η δημιουργικότητα συμβαδίζει με οικονομικές ανησυχίες. Σε αυτό το εκκρεμές, η πρόληψη της σπατάλης τροφίμων - και η διαχείριση αυτής δεν είναι πλέον μόνο μια προσπάθεια που έχει να κάνει με την ιδεολογία και συνδέεται με την επιθυμία για τη βιωσιμότητα του πλανήτη και με πιο ηθικά και δίκαια συστήματα παραγωγής, διακίνησης και κατανάλωσης τροφίμων, αλλά γίνεται και προϊόν οικονομικής σκέψης. Είναι, εξάλλου όπως λέει ο σεφ Άλκης «*όσο ανεβαίνει [η σπατάλη τροφίμων], τόσο ανεβαίνει και το κόστος της φύρας, και το κόστος της επιχείρησης και το κόστος του πλανήτη, λεφτά για την επιχείρηση και λεφτά για τον πλανήτη.*»

Απορρίμματα μπουφέ

Ένας χρήστης του Twitter γράφει:

«*Πρόσφατα σε γάμο, όπου το φαγητό ήταν άφθονο βγήκε η μάνα της νύφης και σε πολύ φίλους και συγγενείς είπε ζητήστε πακέτα με φαγητό γιατί θα πεταχτεί. Και όντως κόσμος έφευγε με πακέτα φαγητό που δεν πλήρωσε χωρίς ντροπή. Και θα ντραπώ να ζητήσω αυτό που πλήρωσα? Δεν πάτε καλά*»

Το tweet έλαβε 38,9 χιλιάδες προβολές (τη στιγμή που γραφόταν αυτή η μελέτη) και διάφορες απαντήσεις. Μεταξύ αυτών, ένας χρήστης γράφει:

«*Το άσχημο είναι ότι κάποια catering δεν δίνουν τίποτα, ακόμα κι αν το ζητήσεις με το πρόσχημα ότι δεν θέλουν να έχουν ευθύνες αν πάθει κάτι κάποιος μετά.. Σε γάμους συγγενών μου, ζητήσαμε να πάει το φαγητό σε κοντινά ιδρύματα και μας το αρνήθηκαν πεισματικά.*»

Όσον αφορά τα απορρίμματα του μπουφέ, εικόνες από πλουσιοπάροχες πιατέλες συγκρούονται με κανονισμούς και φόβους σχετικά με την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων αλλά και με ανησυχίες σχετικά με τη σπατάλη αυτών. Εξερευνούμε αυτό το θέμα στο μπουφέ ενός πολυτελούς ξενοδοχείου. Ο σεφ Νικόλας λέει ότι ό,τι φαγητό έχει μείνει στον μπουφέ είναι διαχειρίσιμο, καθώς είναι προσεκτικός με το σερβίρισμα: «*Το έχουμε ρυθμίσει έτσι ώστε τα containers ή τα platters που έχουμε να είναι μικρούλκα ώστε να γίνονται πολλές αλλαγές –*

και για να είναι φρέσκα όταν αλλάζουν και για να μην πετάμε πολλά. Τρεις άνθρωποι γεμίζουν.» Ωστόσο, αν και μικρές, οι πιατέλες πρέπει να γεμίζουν σωστά και μέχρι το τέλος της διάρκειας του μπουφέ, σε περίπτωση που πελάτες έρθουν την τελευταία στιγμή να αναζητήσουν φαγητό. Από την εμπειρία της ανθρωπολόγου μας σε ένα πολυτελές κρουαζιερόπλοιο, το τέλος του μεσημεριανού γεύματος στον μπουφέ βρίσκει την κουζίνα με υπολείμματα από σωρούς από φρεσκοψημένες γαρίδες, αλλαντικά, τυριά, φρεσκοκομμένα λαχανικά και σαλάτες, ατελείωτες ποσότητες διαφορετικών γλυκών, και μεγάλη ποικιλία από ζεστό μαγειρεμένο φαγητό, όπως ψητό αρνί ή ψητά κρέατα από τον ζεστό μπουφέ. *«Αν μείνει, από το σύστημα και τις αρχές υγιεινής, οτιδήποτε είναι σε παράθεση ανοικτό δεν μπορείς να το κρατήσεις. Δεν είναι σωστό αυτό το φαγητό να το προσφέρεις αλλού»* λέει ο σεφ Νικόλας. Και πράγματι, στο τέλος του σέρβις τα τρόφιμα που έχουν βγει από το ψυγείο ή βρίσκονται πάνω σε ζεστές επιφάνειες βρίσκονται στα όρια μεταξύ φαγητού και απορρίμματος. Θα εμβαθύνουμε σε αυτό περισσότερο αργότερα, καθώς συζητούμε τι συμβαίνει με τα υπολείμματα αυτά.

Η μείωση αυτού του είδους σπατάλης τροφής στα εστιατόρια μπορεί να επιτευχθεί με καλύτερο σχεδιασμό όσον αφορά την προετοιμασία και το μαγείρεμα του φαγητού, την αποφυγή λαθών από τους μάγειρες (όπως το κάψιμο φαγητών ή το φιλετάρισμα ψαριών), τη χρήση κατά τα άλλα μη βρώσιμων μερών (για παράδειγμα κόκκαλα) στην παρασκευή ζωμών, με συγκεκριμένους τρόπους σερβιρίσματος και των πελατών (για παράδειγμα με τη χρήση μικρότερων πιάτων εάν υπάρχει μπουφές) ή με το να προσφέρει η κουζίνα την επιλογή στον πελάτη να παραγγείλει μισή μερίδα. Ωστόσο, αυτές οι λύσεις δεν είναι πάντα πολιτισμικά αποδεκτές, όπως θα συζητήσουμε αργότερα.

Απορρίμματα πιάτων

«Το πιο δύσκολο είναι στο ντεπαρασάζ των εστιατορίων» λέει ο σεφ Νικόλας, ο οποίος είναι υπεύθυνος για 3.500 γεύματα την ημέρα. Από αυτά, τα 500 γεύματα είναι για το προσωπικό του ξενοδοχείου και ετοιμάζονται και σερβίρονται στην καντίνα του προσωπικού. Τα υπόλοιπα είναι για τον μπουφέ του πρωινού ή για το a la carte μενού που σερβίρεται στα διάφορα εστιατόρια του ξενοδοχείου. *«Όταν μαζεύουν οι σερβιτόροι τα πιάτα από τους πελάτες. Εκεί είναι το πιο δύσκολο σκουπίδι. Έχει τα πάντα μέσα, οργανικά, μπορεί να έχει πλαστικά, χαρτιά, χαρτομάντηλα. Εκεί υπάρχει μεγάλη δυσκολία. Ο λαντζιέρης θα κάνει διαχωρισμό, αλλά αν έχεις φάει μια ομελέτα και έχεις πετάξει μέσα στο πιάτο και το χαρτί που έχεις σκουπίσει τα χέρια σου, δεν μπορείς αυτό να το πας στην ανακύκλωση. Και γίνεται όλο general waste. Δεν υπάρχει περίπτωση να βρεθεί κάποιος να τα διαχωρίσει. Αυτή είναι η μεγαλύτερη πληγή στο food waste. Είναι τα περισσότερα, σε όγκο και σε βάρος. Τα γενικά σκουπίδια που λέμε».* Όπως εξηγεί ο σεφ, μια μεγάλη ποσότητα απορριμμάτων δεν παράγεται μόνο από τα τρόφιμα που μένουν στα πιάτα των πελατών, αλλά και από την αδυναμία (ή την επιλογή της διοίκησης προκειμένου να αποφευχθεί το αυξημένο κόστος εργασίας) των λατζιέρηδων στην κουζίνα να διαχωρίσουν τα οργανικά, τα ανακυκλώσιμα και τα γενικά απορρίμματα. Αποτέλεσμα αυτού είναι να «ταξινομούνται» τα πάντα ως γενικά απορρίμματα. Και πάλι βλέπουμε εδώ τη λεπτή ισορροπία ανάμεσα στο εργατικό, οικονομικό και περιβαλλοντικό κόστος αλλά, όπως και

νωρίτερα στα νοικοκυριά, και την ιδέα ότι η ύπαρξη της κομποστοποίησης ή ανακύκλωσης θα μπορούσε να απαλύνει το μέγεθος της σπατάλης τροφίμων.

Συζητώντας για τη σπατάλη τροφίμων στα πιάτα των πελατών, ο σεφ εξήγησε πώς, παρά το γεγονός ότι χρησιμοποιούν μικρότερα πιάτα, τα οποία λέγεται ότι γεμίζουν λιγότερο, υπάρχει πολύ φαγητό που παραμένει στα πιάτα των πελατών κατά τη διάρκεια του πρωινού μπουφέ. Όχι τόσο από Αμερικανούς ή Ευρωπαίους, όπως ομολογεί ο σεφ, αλλά από άλλες εθνικότητες. *«Ίσως γιατί αυτοί οι άνθρωποι δεν έχουν μάθει να τρώνε ευρωπαϊκό breakfast, ή αμερικάνικο και πολλές φορές δοκιμάζουν πράγματα και τα αφήνουν στα πιάτα τους γιατί δεν τους αρέσουν, δεν τα ξέρουν. Το πρόβλημα είναι ότι δεν έχω τόσο μεγάλο χώρο να κάνω International μπουφέδες και αναγκαστικά οι άνθρωποι τρώνε αμερικάνικο και ελληνικό πρωινό.»*

Σε αυτήν την περίπτωση, οι πολιτισμικές έννοιες του βρώσιμου, όταν οι ταξιδιώτες βρεθούν σε μια ξένη χώρα μπορούν να δημιουργήσουν περισσότερα απορρίμματα από αυτά που θα δημιουργούσε κανείς όταν τρώει το πρωινό του στο σπίτι ή σε ένα οικείο γαστρονομικό πολιτισμικό περιβάλλον. Η κατανάλωση στον τουρισμό περιλαμβάνει και γαστρονομικούς πειραματισμούς με ξένα υλικά ή τρόπους μαγειρέματος, που ωστόσο μπορεί να επηρεάσουν τα απορρίμματα που αφήνονται στα πιάτα. Αυτό γίνεται όλο και πιο ορατό σε λιγότερο πολυτελή περιβάλλοντα μαζικού τουρισμού, όπου μπορεί κανείς να φανταστεί ότι τα απορρίμματα που παράγονται είναι ακόμη μεγαλύτερα, ειδικά αν λάβουμε υπόψη όχι μόνο το πρωινό, αλλά και το δείπνο και το μεσημεριανό μπουφέ που προσφέρονται σε ξένους επισκέπτες.

Αλλά επίσης, οι υπερβολικά μεγάλες παραγγελίες στα εστιατόρια είναι μέρος του προβλήματος. Στην Ελλάδα, το προσωπικό των εστιατορίων δεν θα συμβουλεύσει σχεδόν ποτέ τους πελάτες σε περίπτωση που έχουν παραγγείλει πολλά, ενώ με εξαίρεση τα εστιατόρια υψηλής γαστρονομίας, οι μερίδες είναι αρκετά μεγάλες σε σύγκριση με άλλες ευρωπαϊκές πόλεις. Μερίδες μισού μεγέθους δεν υπάρχουν. Τα πλούσια τραπέζια στα ελληνικά εστιατόρια ή ταβέρνες είναι συνδεδεμένα με την έννοια του συμποσιασμού και συνδέονται με την κοινωνικότητα και τη δημιουργία συλλογικών ταυτοτήτων, όπως θα παρουσιάσουμε αργότερα με περισσότερες λεπτομέρειες.

Οργανικά απορρίμματα

Ο Μπάμπης είναι ιδιοκτήτης μιας πολυσύχναστης ταβέρνας σε μια γειτονιά χαμηλότερης κοινωνικής τάξης στο κέντρο της πόλης. Λέει πώς θα του άρεσε πολύ να έχει «αυτόν τον κουβά που τα κάνει λίπασμα». «Ένα μεγάλο πρόβλημα είναι ότι δεν υπάρχει κομποστοποίηση», λέει επίσης ο σεφ Άλκης μιλώντας για τη δική του γειτονιά. Ωστόσο, στη γωνία του δρόμου έξω από το εστιατόριο υπήρχε ένας καφέ κάδος. Αλλά ακόμη και αν υπήρχε κομποστοποίηση, είπε ο σεφ Άλκης, «δεν ξέρω κατά πόσο είναι εφικτό τα μαγαζιά να κουβαλάνε τέτοια ποσότητα». Η Μαίρη, η μανάβισσα είπε ότι ο Δήμος της θα έφερνε κάδους κομποστοποίησης: *«Θα κάνουν αυτό που γίνεται χύμα... Έξω από το Βασιλόπουλο [το σούπερμάρκετ] έχει. Είναι κάποια χρόνια αυτός ο κάδος, ένας καφέ που είναι μόνο για φρούτα κ λαχανικά».*

Αλλά όταν ρωτήθηκε γιατί δεν πάει εκεί τα οργανικά απορρίμματα, η απάντησή της ήταν παρόμοια με του σεφ: «Δεν μπορώ μωρέ να τα πάω εκεί». Τα λόγια τους τονίζουν το ρόλο της κουλτούρας στις πρακτικές διαχείρισης των απορριμμάτων. Η ανθρωπολόγος της ομάδας μας, που για μερικά χρόνια εργαζόταν επαγγελματικά ως σεφ στο Λονδίνο περιγράφει πως σε όλα τα καταστήματα τροφίμων, τις αγορές, τα εστιατόρια, τα νοικοκυριά και άλλους χώρους υπήρχαν κάδοι κομποστοποίησης και ήταν αδιανόητο να μην διαχωριστούν τα οργανικά απορρίμματα, η ανακύκλωση και τα γενικά απορρίμματα. «Αν και ήταν δύσκολο, και μάλλον αηδιαστικό να μεταφέρει κανείς κάδους γεμάτους με σάπια φαγητά στους μεγαλύτερους κάδους κομποστοποίησης στο τέλος της βάρδιας, ήταν μέρος της εργάσιμης ημέρας», λέει. «Όταν μετακόμισα για πρώτη φορά στο Λονδίνο, συχνά το ξεχνούσα και πετούσα τα οργανικά απορρίμματα στα σκουπίδια, τόσο σε επαγγελματικές κουζίνες, αλλά και στο σπίτι, και αμέσως με διόρθωναν και οι συνάδελφοι αλλά και οι συγγαμικοί μου. Η κομποστοποίηση ήταν μέρος της εργάσιμης και της οικιακής ζωής». Οι αναμνήσεις της αυτές σκιαγραφούν μια διαφορετική εικόνα από αυτή που περιγράφουν ο Άλκης ή η Μαίρη και τονίζουν τη διαφορά που υπάρχει στις προσεγγίσεις για την κομποστοποίηση στις διάφορες χώρες. Τέτοιες αντιλήψεις και συμπεριφορές γίνονται ακόμη πιο σημαντικές αν αναλογιστούμε μεγαλύτερης κλίμακας εγκαταστάσεις όπως εστιατόρια ή ξενοδοχεία που εξυπηρετούν πολλούς περισσότερους πελάτες και, ως εκ τούτου, δημιουργούν περισσότερα σκουπίδια.

Ο Σεφ Νικόλας έχει μια διαφορετική οπτική: «Τα οργανικά σκουπίδια που είναι φρούτα τα βγάζουμε μόνα τους, για να φεύγουν στην ανακύκλωση των οργανικών πρώτα. Σερβίρονται 800 πρωινά κάθε μέρα, δηλαδή μιλάμε για πολλούς τόνους φρούτων την ημέρα, για παράδειγμα πορτοκάλια. Αγοράζουμε πάνω από 500 κιλά πορτοκάλια για στυμμένο. Αυτά τα φλούδια δεν χρειάζεται να τα τσεκάρουμε. Οργανικό σκουπίδι μπορεί να βγει και μέσα από την κουζίνα, καθαρίζοντας κρεμμύδια, πατάτες και οτιδήποτε άλλο. Αλλά αυτό το σκουπίδι μπορεί κάποιος να μην κάνει σωστά τη δουλειά του και να πετάξουν μαζί χαρτιά, μεμβράνη, γάντια. Στο θάλαμο των σκουπιδιών υπάρχει ειδικό συνεργείο που ανοίγουν τις σακούλες αυτές και τα κοιτάζουν για να μην πάει χαμένη η ανακύκλωση, αυτή η παρτίδα. Σε αυτή τη διαδικασία θα μαζευτούν τα απορρίμματα όλης της ημέρας, και από την κεντρική κουζίνα και από τα εστιατόρια. Έρχεται ο Δήμος Αθηναίων και παίρνει με ξεχωριστό δρομολόγιο τα οργανικά σκουπίδια.» Εξηγεί πώς φιλοδοξούν να αγοράσουν κομποστοποιητές, και ενθουσιασμένος διηγείται πώς η νέα τεχνολογία μετατρέπει πλέον τα οργανικά απορρίμματα σε νερό, και πώς αυτά στέλνονται στο χωράφια καθώς εμπεριέχουν θρεπτικά συστατικά. Τέτοια μηχανήματα χρησιμοποιούνται πλέον ευρέως σε μεγαλύτερες υποδομές στο εξωτερικό, αλλά όχι ακόμα στο δικό του ξενοδοχείο.

Όπως δείχνουν αυτές οι αφηγήσεις, η κομποστοποίηση στην Αθήνα βρίσκεται ακόμη σε βρεφικό στάδιο. Απαιτείται ο πολλαπλασιασμός των κάδων κομποστοποίησης, μαζί με τακτικές ημερομηνίες συλλογής. Αλλά ακόμα κι αν συνέβαινε αυτό, όπως φαίνεται από τα λόγια των σεφ, ο διαχωρισμός των οργανικών από τα μη οργανικά απορρίμματα, ειδικά όταν μιλούμε για ιδιαίτερα αυξημένους όγκους, αλλά και η μεταφορά τους στους κάδους είναι μια διαδικασία

έντονης εργασίας, που συνεπάγεται πρόσθετο κόστος εργασίας. Αλλά επίσης, όπως μας εξηγεί ο σεφ Νικόλας, σε μικρότερες πόλεις ή στα νησιά η δημιουργία απορριμμάτων συνεπάγεται και υψηλό κόστος συλλογής, θυμίζοντάς μας τη συζήτηση γύρω από το οικονομικό κόστος που παίζει μεγάλο ρόλο στις συμπεριφορές εξοικονόμησης ή παραγωγής απορριμμάτων. «Πίσω από το *food waste*, από αυτή τη φιλοσοφία βρίσκονται τα χρήματα. Είτε *save money* πριν μαγειρέψεις, είτε *save money* αφού υπάρχουν σκουπίδια. Και στις δυο περιπτώσεις μιλάμε για χρήματα. Πέρα από το περιβαλλοντικό κομμάτι που ισχύει και συμφωνούμε όλοι να κάνουμε το σωστό. Χρήματα που ξοδεύονται για να πεταχτούν σκουπίδια, π.χ. στα *resort* ξενοδοχείων». Πέραν αυτού όμως είναι και θέμα αλλαγής της νοοτροπίας για το τι είναι «εφικτό» όπως λέει ο σεφ Άλκης και τι όχι.

Οι σεφ αντιμετωπίζουν λοιπόν προκλήσεις καθώς πρέπει να εξισορροπήσουν τη δημιουργικότητά τους (που θα διατηρήσει τη φήμη του εστιατορίου, την πελατεία, τις υψηλές τιμές και ως εκ τούτου τη βιωσιμότητά τους τους), με το κόστος που συνεπάγεται η δημιουργία απορριμμάτων τροφίμων, είτε αυτό είναι το κόστος των πρώτων υλών που πετάγονται, είτε αυτό είναι τα τέλη που καταβάλλονται για τη συλλογή τους ή ακόμα και το κόστος εργασίας για την επεξεργασία και το διαχωρισμό των απορριμμάτων σε οργανικά, ανακυκλώσιμα και γενικά απορρίμματα. Μιλούμε δηλαδή και πάλι για αντικρουόμενα κίνητρα που έχουν να κάνουν με τη βιωσιμότητα του ατόμου (εστιατορίου) και του συλλογικού καλού (του πλανήτη).

4.3. Όταν το Φαγητό γίνεται Σκουπίδι: Ο Ρόλος της Κουλτούρας στις Συμπεριφορές Σπατάλης Τροφίμων

Ρύζι: Γαμήλια καμπάνια για τη σπατάλη τροφίμων

Η Athens Voice δημοσίευσε το 2019, στην ενότητα «Trending Now» μια είδηση με τίτλο «*Τέλος σε μια παράδοση συνυφασμένη με τη σπατάλη τροφίμων; Το ρύζι που σπαταλάται και καταλήγει στα σκουπίδια για τις γαμήλιες τελετές, μπορεί να γίνει φαγητό και να ταΐσει 195 εκατ. συνανθρώπους*» (Siaravas, 2019). Το άρθρο αναφέρεται στο hashtag #IndiaDegaAashirvad το οποίο συνδέεται με μια καμπάνια στην Ινδία, η οποία καλεί τα ζευγάρια που παντρεύονται να απέχουν από την παραδοσιακή πρακτική της ρίψης ρυζιού στο νιόπαντρο ζευγάρι, κατά την οποία, όπως και στην Ελλάδα, οι καλεσμένοι εύχονται μια ζωή με ευημερία, ή αλλιώς να ριζώσει ο γάμος.

Η ανθρωπολόγος της ομάδας μας, λίγες εβδομάδες αφότου διαβάσαμε το άρθρο και ακολουθήσαμε την καμπάνια στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, προσκλήθηκε να συνοδεύσει τον σύντροφό της σε έναν οικογενειακό γάμο σε ένα ελληνικό νησί και περιγράφει την εθνογραφική της εμπειρία:

Διηγήθηκα την έρευνά μου σχετικά με τα απορρίμματα φαγητού στα μέλη της οικογένειάς του, συμπεριλαμβανομένης της ξαδέρφης του, η οποία είναι στα 60 της. Καθώς ήμασταν δίπλα-δίπλα στην εκκλησία όπου γινόταν η τελετή, παρακολουθούσαμε τη νύφη και τον γαμπρό να βγαίνουν από την εκκλησία, ενώ τα χέρια μας ήταν γεμάτα με ρύζι έτοιμοι να τους το

πετάξουμε. Καθώς πετάγαμε το ρύζι, η ξαδέρφη γύρισε προς το μέρος μου χαμογελώντας και με ρώτησε «τι πιστεύεις, είναι αυτό σπατάλη φαγητού;» Χαμογέλασα και πριν προλάβω να πω οτιδήποτε, συνέχισε, και πολύ σοβαρά τώρα είπε «αυτό θα το φάνε τα μυρμήγκια, σίγουρα δεν είναι σπατάλη φαγητού». Τα λόγια της μου θύμισαν εκείνα των συνομιλητών μου στην Αθήνα, για τους οποίους [όπως θα αναλύσουμε παρακάτω] το να ταΐζουν οικόσιτα ή αδέσποτα ζώα κάνει τα απορρίμματα φαγητό, και όχι σπατάλη.

Στην καμπάνια για την πρακτική αυτή στο Twitter, το hashtag περιλάμβανε tweets όπως «*Τι θα γινόταν αν οι ευλογίες του γάμου της Ινδίας μπορούσαν να μετατραπούν σε ευλογίες τροφίμων για τους φτωχούς;*», συνδέοντας την επισιτιστική ανασφάλεια και τη σπατάλη. Τέτοιες πρωτοβουλίες που στοχεύουν στη μείωση της επισιτιστικής φτώχειας, είτε πρόκειται για εταιρικές πρωτοβουλίες, όπως στην περίπτωση της Ινδίας, είτε παρόμοιες κυβερνητικές ή άλλες προσπάθειες από μη κυβερνητικές οργανώσεις συχνά αγνοούν τη σημασία και το νόημα των πολιτισμικών παραδόσεων και της ιστορικότητας αυτών. Σε αυτήν την περίπτωση, η μακροχρόνια πρακτική της ρίψης ρυζιού στους γάμους αποτελεί μέρος των τελετών και των πολιτισμών για γενιές, και συγκρούεται με «νέες» ανησυχίες σχετικά με την επισιτιστική ανασφάλεια και την βιωσιμότητα του πλανήτη. Ως αποτέλεσμα, δημιουργούνται εντάσεις όταν τα άτομα που είναι αποδέκτες τέτοιων μηνυμάτων στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης -και όχι μόνο- πρέπει να αποφασίσουν ποιες από τις αντικρουόμενες αξίες θα ήθελαν να ασπαστούν. Πετάω ρύζι στους γάμους, γνωρίζοντας ότι αυτό γίνεται απόρριμμα; Θα μπορούσε το ρύζι μου να είναι μια «ευλογία τροφίμων» για κάποιους όπως λέει το Twitter; Και στα ερωτήματα αυτά, συνυπολογίζεται κάπου το ότι το ρύζι αυτό επιστρέφει στη φύση και στα μυρμήγκια; Αυτό καθιστά τη σχετικά απλή απόφαση (το να ακολουθήσει κανείς μια παράδοση), αρκετά πολύπλοκη, καθώς πολλαπλές συγκρουσιακές δυνάμεις μπαίνουν στο παιχνίδι. Αυτό τονίζει επίσης και το ρόλο της κουλτούρας στο να διαμορφώνει και να διαμορφώνεται από τις αντιλήψεις που υπάρχουν γύρω από τη σπατάλη τροφίμων. Θα εμβαθύνουμε σε αυτό περισσότερο στις επόμενες σελίδες, καθώς μελετούμε τα πολιτισμικά σημαντικά τρόφιμα και τις συμπεριφορές και αξίες γύρω από αυτά.

Ψωμί και πίτα: τροφές με πολιτισμική σημασία

Συζητώντας για τα είδη των τροφίμων που καταλήγουν ως απορρίμματα και τα συναισθήματα γύρω από τέτοιες πράξεις, η Χαρά, η ιδιοκτήτρια του ντελικατέσεν φωτίζει τις αποχρώσεις των αποφάσεων αυτών, αποκαλύπτοντας την ένταση που υπάρχει όταν οι ανησυχίες για την υγεία συγκρούονται με περιβαλλοντικές ή άλλες ηθικές ανησυχίες. Κατά τη διάρκεια της συνομιλίας μας, μοιράστηκε μαζί μας πώς παίρνει πάντα μαζί της το φαγητό που έχει περισσέψει μετά από ένα γεύμα ή δείπνο σε ένα εστιατόριο «γιατί δεν μπορώ να πετάω φαγητό.. . Για μένα είναι σεβασμός στο φαγητό. Ασέβεια [είναι το να πετάς φαγητό], είναι τροφή και λείπει από πάρα πολύ κόσμο, μπορεί να είναι και ενοχικό.» Τα λόγια της αποκαλύπτουν μια βαθιά ευαισθησία σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων, μια ευαισθησία που συνδέεται με τον σεβασμό της για την τροφή. Θίγει επίσης θέματα σχετικά με τη διατροφική δικαιοσύνη και την ηθική, θέματα που θα συζητήσουμε αργότερα.

Ωστόσο, αυτό αλλάζει όταν αφηγείται τις περιπτώσεις κατά τις οποίες πετάει φαγητό. Και στις δύο αυτές περιπτώσεις, η συζήτηση γίνεται γύρω από τρόφιμα που είναι ασφαλή για κατανάλωση. Η Χαρά λέει «Μια πίτα από σουβλάκι που είναι εντελώς ανθυγιεινό, και την επόμενη μέρα θα είναι χάλια. Ένα φαγητό που το θεωρώ βρώμικο, και παρόλα αυτά θα το φάω μια στο τόσο, δεν χρειάζεται να το φάω και την επόμενη μέρα. Την επόμενη μέρα είναι ακόμα πιο επιβαρυνμένο, έχει μείνει κιόλας. Καλό είναι να μη φάω δυο μέρες κάτι που είναι βρώμικο και ταλαιπωρημένο. Η πίτα...είναι ένα συνθετικό, βιομηχανοποιημένο προϊόν, δεν έχει νόημα να το φυλάξω την επόμενη μέρα, έτσι κι αλλιώς είναι λίγο σκουπίδι. Και κακής ποιότητας και μπαγιάτικο πάει πολύ. Δεν θεωρώ ότι ξοδεύω να πετάξω μια πίτα από σουβλάκι.»

Εδώ, έννοιες όπως το «βιομηχανοποιημένα» ή «επεξεργασμένα» καθιστούν τα τρόφιμα ως απορρίμματα, ακόμη και πριν τελειώσει το γεύμα. Ως εκ τούτου, δεν υπάρχουν σκέψεις για τη διατήρησή τους. Κατά μια έννοια, αυτού του είδους το φαγητό είναι ήδη απόρριμμα, απόρριμμα που καταναλώνονται συνειδητά, αλλά μόνο όσο διαρκεί το συγκεκριμένο γεύμα καθώς η Χαρά προσπαθεί να θέσει όρια στην κατανάλωση αυτού που «έτσι κι αλλιώς είναι λίγο σκουπίδι», όπως μας λέει. Οπότε ό,τι μένει μετά το γεύμα καταλήγει στα σκουπίδια, εκεί που ανήκει αρχικά. Για εκείνη, οι τροφές που θεωρούνται θρεπτικές, υγιεινές, ή γενικότερα καλές για τον οργανισμό, διατηρούνται για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, ενώ οι τροφές που θεωρούνται ανθυγιεινές είναι πιο εύκολο να πεταχτούν.

Αλλά στην απόφαση για το ποια είδη τροφίμων γίνονται απορρίμματα, η υλικότητα αυτών μπορεί να μην είναι και τόσο σημαντική. Καθώς η συζήτησή μας συνεχίζεται, η Χαρά στρέφεται στο ψωμί, ένα τρόφιμο που είναι φτιαγμένο, όπως και η πίτα, πρωτίστως με αλεύρι και νερό. Βέβαια, τη σημερινή εποχή το περισσότερο ψωμί που βρίσκει κανείς στα αρτοποιεία ή σούπερ μάρκετ παρασκευάζεται με τις ίδιες βιομηχανοποιημένες μεθόδους όπως η πίτα, με πρόσθετα, συντηρητικά και πολλά άλλα συστατικά εκτός από αλεύρι και νερό.

Ωστόσο, παρά το γεγονός ότι μιλάει για ουσιαστικά πολύ παρόμοια τρόφιμα, οι απόψεις της Χαράς αλλάζουν όσον αφορά το ψωμί: «Το ψωμί έχει μεγαλώσει ένα σωρό γενιές δεν μπορείς να το πετάς. Ψήστο, βάλτο στην κατάψυξη... είναι ύβρις. Είναι συμβολικό το ψωμί, έχει πολλούς συμβολισμούς από πίσω. Είναι μια τόσο βολική τροφή, θέλει μια τόση δα μικρή προσπάθεια για να μην το πετάξεις στα σκουπίδια.»

Όπως μας δείχνουν τα λόγια της, δυο τρόφιμα (σε αυτή την περίπτωση η πίτα και το ψωμί) μπορεί να παρασκευάζονται με ίδια ή πολύ παρόμοια συστατικά, αλλά αντιμετωπίζονται διαφορετικά, καθώς φέρουν διαφορετικούς συμβολισμούς. Για τη Χαρά, τα τρόφιμα που έχουν πολιτισμική σημασία, όπως το ψωμί, πρέπει να αντιμετωπίζονται με σεβασμό, και ως εκ τούτου, να σώζονται, ή έστω να καταβάλουμε μια προσπάθεια ώστε να μην γίνουν απορρίμματα. Παρόλο που στην ουσία μιλάμε για τρόφιμα που μοιάζουν πολύ στην υλικότητά τους, οι πολιτισμικοί συμβολισμοί που συνδέονται με το καθένα από αυτά τα καθιστούν αντίστοιχα «καλά» ή «κακά», συμβολικά τρόφιμα ή συμβολικά σκουπίδια, βρώσιμα ή μη βρώσιμα και κατά συνέπεια απορρίμματα..

Τέτοιες αντιλήψεις μπορεί να έχουν και μια θρησκευτική χροιά. Για παράδειγμα, στην Ελληνική Ορθόδοξη Εκκλησία, το ψωμί και το κρασί είναι σύμβολα του σώματος και του αίματος του Χριστού, μέρος των εκκλησιαστικών τελετών και της Θείας Κοινωνίας. Ως εκ τούτου, είναι «ιερά» και δεν μπορούν να χαθούν. Κατά τη διάρκεια μιας προηγούμενης έρευνας της ανθρωπολόγου μας, σε μια συνέντευξη με έναν ιερέα στην ελληνική επαρχία, της αποκάλυψε ότι αν πέσουν ψίχουλα στο πάτωμα της εκκλησίας, ο ιερέας πρέπει να γονατίσει και να τα μαζέψει με το στόμα του. Σκεπτόμενοι το ψωμί με τέτοιο τρόπο (μια τροφή τόσο ιερή που γονατίζει κανείς ώστε να μην πάει χαμένη), μετατρέπει τη σπατάλη σε αμαρτία (βλ. επίσης Yoreh and Scharper, 2020). Η σύνδεση μεταξύ θρησκευτικών πρακτικών και σπατάλης τροφίμων αναφέρεται επίσης από έναν χρήστη του Twitter που μοιράζεται μια εικόνα ενός χειρόγραφου που έχει γράψει, στο οποίο αναφέρει ορισμένα στατιστικά στοιχεία σχετικά με τα απορρίμματα τροφίμων στην Ελλάδα, καταλήγοντας στο συμπέρασμα ότι η λύση βρίσκεται: *«...στην παιδεία, που κατ'εξοχήν λείπει από την εποχή μας. Στην παιδεία που διδάσκει τους ανθρώπους να λένε μετά το γεύμα και το δείπνο 'Χριστέ ο Θεός ευλόγησον τα περισσεύματα της τραπέζης τούτης, και πλυθήνων αυτά εν τω οίκω τούτο και εις τον κόσμο Σου άπαντα'»*.

Παρόλο που σήμερα στην Ελλάδα πολλοί μπορεί να μην ακολουθούν τέτοιες θρησκευτικές πρακτικές, το πνεύμα και οι συμβολισμοί τέτοιων φαγητών εξακολουθούν να αποτελούν μέρος της ελληνικής κουλτούρας, όπως αποκαλύπτουν τα λόγια της Χαράς για το ψωμί. Ως εκ τούτου, η απόφασή της να πετάξει την πίτα, αλλά να προσπαθήσει να κρατήσει το ψωμί που περίσσεψε δεν οφείλεται στα ίδια τα τρόφιμα, αλλά στους πολιτισμικούς χώρους στους οποίους κυκλοφορούν αυτά τα τρόφιμα, και τους συμβολισμούς που συνδέονται με το καθένα: η πίτα είναι σκουπίδι, το ψωμί είναι ιερό. Σε αυτό το πλαίσιο, η υλικότητα του απορρίμματος, με τη μορφή της πίτας, εξισώνεται με την αμαρτία, κάτι που έρχεται σε αντίθεση με την αρχική δήλωση της Χαράς, ότι η δημιουργία απορριμμάτων είναι αμαρτία. Τέτοιες πολιτισμικές αξίες που άπτονται στα διάφορα είδη τροφίμων επηρεάζουν τις συμπεριφορές και πρακτικές απέναντι σε αυτά και κατά συνέπεια τη σπατάλη τροφίμων που σχετίζεται με αυτά. Εμβαθύνουμε περαιτέρω σε αυτό στη συνέχεια, καθώς συζητούμε τους τρόπους με τους οποίους κινούνται τα τρόφιμα στους ελληνικούς πολιτισμικούς χώρους.

Σύκα: τροφή στα δέντρα και στα δέματα από το χωριό

Στην Ελλάδα, πολλά φρούτα, λαχανικά, ελαιόλαδο, τυρί, αυγά και άλλα είδη διατροφής φτάνουν στην Αθήνα με ΚΤΕΛ ή πλοία, από συγγενείς ή φίλους που ζουν στην επαρχία, μια πρακτική που έχει μελετηθεί και από ανθρωπολόγους (βλ. Sutton, 2001). Τέτοιες αποστολές τροφίμων, συχνά δεν συνεπάγονται και καμία οικονομική συνδιαλλαγή. Παράλληλα, πολλά φρούτα και λαχανικά συλλέγονται από δέντρα και κήπους της Αττικής και μοιράζονται στην ευρύτερη οικογένεια ή σε φίλους, όπως για παράδειγμα σύκα ή λεμόνια. Παράλληλα με το Ηνωμένο Βασίλειο όπου οι φλούδες του πορτοκαλιού (που διαφορετικά θα κατέληγαν στα απορρίμματα) χρησιμοποιούνται ευρέως για την παρασκευή της παραδοσιακής μαρμελάδας πορτοκάλι (Nicholes et al., 2019), στην Ελλάδα, οι φλούδες από τα νεράντζια (που δεν πωλούνται καν στην αγορά αλλά βρίσκονται σε δέντρα διάσπαρτα στο κέντρο της πόλης),

χρησιμοποιούνται από πολλούς για να φτιάξουν το παραδοσιακό γλυκό του κουταλιού νεράντζι.

Λόγω του τρόπου με τον οποίο αυτά τα φαγητά αυτά έρχονται στο αθηναϊκό τραπέζι, είτε ως δώρα από συγγενείς και φίλους, είτε επειδή βρίσκονται στα δέντρα, δεν έχουν κάποια οικονομική αξία, εάν συγκριθούν με τα τρόφιμα που αγοράζονται, και ως εκ τούτου, μπορεί να είναι ευκολότερο να σπαταληθούν χωρίς δεύτερη σκέψη, καθώς η απόρριψή τους δεν συνεπάγεται κάποιο οικονομικό κόστος για το νοικοκυριό.

Η Ζωή, η καθηγήτρια βιολογίας λαμβάνει κάθε Αύγουστο μεγάλα καφάσια με σύκα από μια φίλη της που ζει στα περίχωρα της Αττικής, σε ένα σπίτι που περιβάλλεται από συκιές. Η Ζωή μοιράζεται τα σύκα της με μέλη της οικογένειάς της και φίλους, αλλά συχνά καταλήγει να τα πετάει. Όταν τη ρωτήσαμε αν της είναι πιο εύκολο να τα πετάξει, μας απάντησε πως ναι. Τι κάνει αυτά τα σύκα να διαφέρουν από άλλα φαγητά που αγοράζει; Μας είπε απλώς «γιατί δεν τα έχω πληρώσει».

Από την άλλη, τέτοια τρόφιμα έχουν μεγάλη πολιτισμική αξία, καθώς το φαγητό από το χωριό ή από τη φύση θεωρείται από πολλούς ότι είναι ανώτερης ποιότητας, πιο αγνό, τίμιο, και καθαρό. Παράλληλα, όταν αυτό προέρχεται από φίλους ή συγγενείς που ζουν στο χωριό ή στο νησί, λειτουργεί ως συνδετικός κρίκος μεταξύ αγροτικών και αστικών χώρων και ανθρώπων, γίνεται μέρος της δημιουργίας κοινωνικών δεσμών και δικτύων, συμβάλλει στη δημιουργία ατομικών και συλλογικών ταυτοτήτων και είναι άμεσα συνδεδεμένο με την καθημερινή αστική πραγματικότητα (Paracharalamrous, 2023). Θα ήταν επομένως ενδιαφέρουσα μια πιο ενδελεχής μελέτη σχετικά με το εάν τέτοια τρόφιμα απορρίπτονται πιο εύκολα ή όχι, από ποιους και υπό ποιες συνθήκες.

Επιπλέον, όταν πρόκειται για φρούτα, λαχανικά ή καρπούς που βρίσκονται στα δέντρα ή στη φύση γενικότερα και μπορούν θεωρητικά να μαζευτούν αλλά παραμένουν εκεί και σαπίζουν, αυτά σπάνια θεωρούνται ως απορρίμματα. «Γιατί το φρούτο το παραγινωμένο που πέφτει στο πάτωμα τι είναι, είναι waste; Το σύκο στη συκιά στην άκρη του δρόμου; Όχι», απάντησε η Άννα, η βιολόγος που εργάζεται στο Πανεπιστήμιο, όταν κατά τη διάρκεια της συνομιλίας μας συλλογίστηκε τι είναι αυτό που μετατρέπει ένα τρόφιμο σε απόρριμμα. Για αυτήν, τα σύκα που βρίσκονται «στην άγρια φύση» χωρίς ανθρώπινη παρέμβαση είναι ταυτόχρονα και τροφή και απορρίμματα, θυμίζοντάς μας τη γάτα του Σρέντινγκερ, την υποθετική γάτα που θα μπορούσε να θεωρηθεί ταυτόχρονα και ζωντανή και νεκρή. Αν το σύκο μαζευτεί από τη συκιά, τότε μετατρέπεται σε τροφή, αλλά αν μείνει στο δέντρο μέχρι να ωριμάσει και πέσει στο έδαφος, τότε είναι απόρριμμα. Η έλλειψη ανθρώπινης παρέμβασης –ή ευθύνης για αυτό– κάνει τέτοια τρόφιμα να ξεφεύγουν από τα όρια των ορισμών της σπατάλης τροφίμων, δείχνοντας την πολυπλοκότητα που υπάρχει στην προσπάθεια του να ορίσουμε τι είναι η σπατάλη τροφίμων.

Κοτόπουλο: κατοικίδια ζώα & συντροφιά στο φαγητό

Ιστορικά, οι χοίροι, οι σκύλοι, τα πουλιά και άλλα ζώα ήταν αποδέκτες των τροφών που κρίνονταν ως ακατάλληλες για ανθρώπινη κατανάλωση, των απορριμμάτων της κουζίνας ή των

τροφών που έμειναν στα πιάτα μετά το τέλος των γευμάτων. Οι χοίροι «καθάριζαν» ακόμη και ανθρώπινα περιττώματα, μετατρέποντάς τα σε λίπασμα και κρέας (Sauer 1972; Nemeth 1995), όπως αποκαλύπτουν αρχαιολογικές μαρτυρίες από τη νεολιθική Κίνα: «είναι οικολογικά λογικό οι χοίροι να καταναλώνουν τα ανθρώπινα περιττώματα και μετά να καταναλώνονται ως κρέας από τους ανθρώπους» (Kim, 1994, σελ. 136). Σήμερα, στη βιβλιογραφία προτείνεται τα απορρίμματα τροφίμων που δεν μπορούν να αποφευχθούν να γίνουν ζωοτροφή (Midgley, 2020; Papargygoroulou et al., 2014), ενώ οι συνομιλητές μας μοιράζονται φαγητό (και απορρίμματα) με τα ζώα τους.

Όπως είπε η Άννα, η βιολόγος που εργάζεται στο Πανεπιστήμιο για τον πεθερό της *«ο παππούς έλεγε ‘άστο να φάει και το ζώο, να φάνε οι κότες, να φάνε οι κατσίκες, να φάνε τα γουρούνια’», ενώ η κόρη της προσθέτει ότι «του παππού είναι χαρά να περισσεύει φαγητό».* Στην περίπτωση αυτή, αυτό που εκλαμβάνεται ως σπατάλη τροφίμων και συνήθως συνοδεύεται από αισθήματα λύπης ή ενοχής, εδώ συνδέεται με χαρά, καθώς αυτό σημαίνει ότι τα ζώα του παππού θα τραφούν καλά. *«Περίσσευε φαγητό και τα έτρωγαν οι κότες, δεν πείραζε να περισσέψει...έτσι και αλλιώς δεν πετιόταν φαγητό [γιατί πήγαινε στις κότες]»,* μας λέει ο Ηλίας, ο νεαρός φοιτητής κομμωτικής θυμώμενος τα παιδικά του χρόνια σε ένα μικρό νησί στο Αιγαίο. Πολλοί από εμάς έχουν παρόμοιες παιδικές συλλογικές αναμνήσεις, τρέχοντας στο κοτέτσι να πετάξουμε φλούδες λαχανικών και αποφάγια μετά τα μεσημεριανά γεύματα στο χωριό. Όπως ο πεθερός της Άννας, όσο πιο μεγάλη η σπατάλη φαγητού, τόσο μεγαλύτερη η χαρά μας.

Το δείπνο που παραγγέλνει ο Ηλίας στο σπίτι και οι σκέψεις που μοιράζεται μαζί μας για αυτό διαφωτίζουν αυτές τις ιδιαίτερες σχέσεις μεταξύ ανθρώπων και ζώων, τώρα στο σπίτι της πόλης και αποκαλύπτουν πώς αυτές επηρεάζουν τη σπατάλη τροφίμων.

«Τρώω στης θείας μου, αν δεν έχει φαγητό θα παραγγείλω από ένα κοτοπουλάδικο πιο κάτω από το σπίτι. Είναι πάντα η ίδια παραγγελία, σάνταρ, δεν αλλάζει τίποτα. Μισό κοτόπουλο σχάρας με πατάτες και πίτα και σως. Θα φάω το μισό, το στήθος και το κομμάτι που είναι το μπούτι θα το φάει η Λούνα, ο σκύλος μου. Με ρωτάει η θεία μου, αφού δεν το τρως το μπούτι γιατί το παίρνεις. Θα το φάει η Λούνα της απαντάω, δεν θα πάει χαμένο.»

Εδώ, η παραγγελία του φαγητού περιλαμβάνει όχι μόνο την παραγγελία της μερίδας για τον εαυτό του, αλλά και για τον σκύλο του, και το φαγητό που καταναλώνει η Λούνα δεν θεωρείται σπατάλη καθώς όπως λέει ο Ηλίας «δεν θα πάει χαμένο». Τα λόγια του απηχούν εκείνα της Ζωής ή της Άννας παραπάνω σχετικά με την κομποστοποίηση, καθιστώντας ευκολότερη τη μη κατανάλωση τροφής, καθώς είτε η κομποστοποίηση, είτε τα κατοικίδια ζώα, δίνουν κάποια χρησιμότητα (και αξία) στα απορρίμματα τροφής. Έχει λοιπόν η ύπαρξη κατοικίδιων ζώων στο νοικοκυριό ως αποτέλεσμα την παραγγελία ή την προετοιμασία περισσότερου φαγητού, και κατά συνέπεια τη δημιουργία περισσότερων απορριμμάτων;

Στην ερώτηση γιατί δεν αγοράζει απλώς το στήθος του κοτόπουλου, ο Ηλίας μας απάντησε ότι είναι φθηνότερο να αγοράσει το μισό κοτόπουλο. Όπως εξήγησε, εάν αγόραζε το στήθος και

έπαιρνε ξεχωριστά τις πατάτες, πίτα, σάλτσα κλπ, τότε η τιμή θα ήταν υψηλότερη. Αυτό συνδέεται και με την προηγούμενη συζήτησή μας για τις προσφορές και τις τακτικές μάρκετινγκ και διαφήμισης που ακολουθούν οι έμποροι λιανικής. Τέτοιες πρακτικές ενστερνίζονται και τα ελληνικά ψητοπωλεία ή λοιπά καταστήματα που διανέμουν φαγητό, όπου προσφορές όπως οι παραπάνω παρακινούν τους πελάτες τους να παραγγέλνουν περισσότερα, οδηγώντας τους όμως σε περισσότερη σπατάλη. Καθώς όμως η συζήτησή μας συνεχιζόταν, ο Ηλίας επέμενε ότι το φαγητό δεν θα πάει χαμένο: *«δεν πάει χαμένο το μπουτί που μένει... Παίρνω με 10 ευρώ κάτι που τρώω σκάω και τρώει και η Λούνα και μένει και ακόμα λίγο.»* Όπως διαφαίνεται στα λόγια του, η επιλογή του να παραγγείλει περισσότερο φαγητό από αυτό που θα καταναλώσει δεν καθορίζεται μόνο από το μάρκετινγκ, τη διαφήμιση ή το κόστος. Οδηγείται και από την ύπαρξη του σκύλου του στο σπίτι.

Παρόμοιες πρακτικές μας διηγείται και ο Ορέστης, που εργάζεται στην πληροφορική. Ο Ορέστης δουλεύει από το σπίτι, αλλά πηγαίνει στο γραφείο μερικές φορές κάθε εβδομάδα. Για τους εργαζόμενους που βρίσκονται στο γραφείο, η εταιρεία προσφέρει έτοιμα γεύματα, κάτι που όπως είπε αποτελεί κίνητρο για αυτόν, καθώς δεν του αρέσει να μαγειρεύει και εκτιμά το ότι στο γραφείο προσφέρεται μαγειρεμένο φαγητό. Τα γεύματα είναι προ-συσκευασμένα, με ημερομηνίες λήξης στη συσκευασία τους και παραγγέλλονται από την υπεύθυνη του γραφείου. Τοποθετούνται όλα στο ψυγείο του προσωπικού, μαζί με γιαούρτια και άλλα σνακ, και οι εργαζόμενοι μπορούν να πάρουν ό,τι θέλουν. Ο Ορέστης περιγράφει πώς πήρε στο σπίτι δύο μερίδες μουςακά, καθώς θα έληγαν την επόμενη ημέρα. *«Έφαγα το ενάμισι πακέτο και το μισό το έδωσα στη γάτα να το φάει. Η γάτα δεν το έφαγε όμως και έτσι πετάχτηκε. Θα προτιμούσα να το έτρωγε αλλά εντάξει, δεν λυπήθηκα όσο να το πετούσα ολόκληρο [τώρα που έφαγα το περισσότερο]. Θα με πείραζε περισσότερο αν το είχα πληρώσει.»* Τα λόγια του θίγουν το θέμα του κόστους, που αναλύθηκε νωρίτερα, αλλά και φωτίζουν, για άλλη μια φορά, την ύπαρξη ζώων ως συντρόφων στο φαγητό μέσα στο νοικοκυριό.

Τα κατοικίδια ζώα αποτελούν για πολλούς μέλη της οικογένειας, αφού συχνά κοιμούνται στο ίδιο κρεβάτι με τους ιδιοκτήτες τους, θυμίζοντας μας το Companion Species Manifesto της Haraway (2003) και τη βαθιά σύνδεση που δημιουργείται με τα ζώα. Στο σπίτι του Ηλία, και σε ό,τι έχει να κάνει με το φαγητό, η Λούνα η σκυλίτσα είναι τόσο μέλος της οικογένειας όσο και η θεία ή ο θεός του, καθώς της δίνει να φάει κάθε φαγητό που περισσεύει, αρκεί να είναι κάτι που της επιτρέπεται να φάει, οτιδήποτε εκτός από πατάτες ή γλυκά, όπως λέει. Τα λόγια του θέτουν ερωτήματα σχετικά με τον ορισμό της σπατάλης τροφίμων και με το γιατί η τροφή που δίνεται στα κατοικίδια ζώα ταξινομείται ως απόρριμμα (και κατά συνέπεια σπατάλη τροφίμων). Ποια είναι δηλαδή η διαφορά μεταξύ της ανθρώπινης και της μη ανθρώπινης κατανάλωσης τροφής εντός του νοικοκυριού; Εφόσον ο Ηλίας βλέπει τη Λούνα ως μέλος της οικογένειας, που μοιράζεται το δείπνο μαζί του, γιατί όταν αναφερόμαστε σε τρόφιμα που καταναλώνουν τα μέλη του νοικοκυριού, για παράδειγμα το στήθος κοτόπουλου, το κατατάσσουμε ως φαγητό, ενώ όταν η ίδια ακριβώς τροφή δίνεται σε κατοικίδια ζώα – σε αυτή την περίπτωση το μπουτί του κοτόπουλου – αυτό θεωρείται απόρριμμα; Και τι συμβαίνει με άλλα, μη κατοικίδια ζώα με

τη στενή έννοια, όπως τα μυρμήγκια, που «κατοικούν» στο χώρο του νοικοκυριού και αναπόφευκτα καταναλώνουν τα υπολείμματα τροφών; Πού είναι η διαχωριστική γραμμή μεταξύ τροφής και απορρίμματος όταν λαμβάνουμε υπόψη σχέσης στοργής και φροντίδας ανάμεσα σε ανθρώπους και ζώα; Ή μήπως είναι η δημιουργία απορριμμάτων συνδεδεμένη με και εξαρτάται μόνο από την «ιδιότητα» του να είναι κανείς άνθρωπος;

Με το σκεπτικό αυτό, τα τρόφιμα που δεν καταναλώνονται από τους ανθρώπους και πηγαίνουν στα σκουπίδια παύουν να έχουν αξία για τον άνθρωπο, παρά τη λύπη που μπορεί να συνεπάγονται τέτοιες πράξεις. «Το μισό πεπόνι που πέταξα με βαριά καρδιά είχε σαπίσει» λέει ο Ορέστης, συνεχίζοντας την αφήγησή του για τα φαγητά που έχει πετάξει τελευταία *«Δεν είχε από μόνο του αξία, τα σκουλήκια θα το φάνε αλλά για εμάς τους ανθρώπους είχε χάσει το όποιο value είχε.»* Όπως φαίνεται από τα λεγόμενά του, η τροφή παύει να έχει αξία για τους ανθρώπους όταν πεταχτεί, αλλά παράλληλα αναγνωρίζει ότι μπορεί να έχει ακόμα κάποια αξία για τα ζώα, στην προκειμένη περίπτωση για τα σκουλήκια που θα την καταναλώσουν.

Αλλά και πέρα από τα οικόσιτα ζώα, οι συνομιλητές μας ανέφεραν και τα αδέσποτα ζώα στις συζητήσεις τους. Ο Μπάμπης, ο ιδιοκτήτης της ταβέρνας, μιλάει έντονα για τη σπατάλη φαγητού. Είναι το τέλος της βάρδιας και μόλις έχουμε τελειώσει το φαγητό. Τα τραπέζια γύρω του είναι γεμάτα με άδεια και μισοάδεια πιάτα φαγητού, μετά από μια νύχτα που η ταβέρνα ήταν, για άλλη μια φορά, γεμάτη. *«Είναι απίστευτο τι πετάγεται, δεν καταλαβαίνεις, να κοίτα δυο καλαμάκια, παντζάρια, σαλάτα»*, είπε δείχνοντας ένα τραπέζι. *«Εγώ τα δίνω στις γάτες και το βράδυ μαζεύονται οι γάτες της γειτονιάς και τα τρώνε»*, είπε παίρνοντας ένα κομμάτι κρέας και πετώντας το έξω από το μαγαζί στο δρόμο, όπου τριγύριζαν δύο γάτες, οι οποίες όπως είπε μαζεύονται και τρώνε τα βράδια. Εδώ, το τάισμα των ζώων ξεπερνά τα όρια του νοικοκυριού και εκτείνεται και στα αδέσποτα ζώα. Η πράξη αυτή, παρόλο που δεν αναστρέφει την ποσότητα των απορριμμάτων που δημιουργούνται από τα αποφάγια στα πιάτα της ταβέρνας κάθε βράδυ, προσφέρει τουλάχιστον κάτι στις γάτες της γειτονιάς.

Η στοργή προς τα αδέσποτα ζώα, όπως εκφράζεται από το καθημερινό τάισμα αυτών με τα αποφάγια, φέρνουν στο προσκήνιο και το ερώτημα του ποιος τρώει τα «σκουπίδια». Είναι αυτοί που έχουν ανάγκη, ζώα ή άνθρωποι; Τέτοια ερωτήματα φέρνουν στο νου τη φροντίδα που υπάρχει στις κοινωνικές κουζίνες και σε άλλες πρωτοβουλίες που έχουν να κάνουν με την κοινωνική δικαιοσύνη και την τροφή, ένα θέμα που αναλύεται στη συνέχεια. Αλλά η σχέση ανάμεσα στα απορρίμματα τροφίμων και την ανάγκη, αναφέρεται και εδώ μετά από μια προσωπική εμπειρία της ανθρωπολόγου μας, κατά τους μήνες της επιτόπιας έρευνάς της:

Ήταν μια περίπτωση ήπιας τροφικής δηλητηρίασης και πιθανότατα από την κατανάλωση ενός κιμά που είχε μείνει στο ψυγείο μου για πάρα πολύ καιρό. Στο τηλέφωνο με μια φίλη μου λίγες μέρες μετά, με επέπληξε για «τα ρίσκα» που παίρνω «τρώγοντας συνεχώς ληγμένα», καθώς της εξομολογήθηκα ότι εν γνώσει μου είχα μαγειρέψει και καταναλώσει τον κιμά που ήταν ελαφρώς γκρίζος εξωτερικά, αφενός επειδή ήμουν περίεργη να δω αν είχε μεταμορφωθεί σε «απόρριμμα», αφετέρου γιατί λυπήθηκα να τον πετάξω. Προς το τέλος της κουβέντας μας, και αφού μου ευχήθηκε περαστικά, η φίλη μου είπε «Μα επιτέλους, ας το έβγαζες έξω να το φάνε

τα σκυλιά. Αυτά δεν παθαίνουν τίποτα, αφού αυτά τρώνε από τα σκουπίδια.» «Γιατί;» τη ρώτησα, σκεπτόμενη την έρευνα. Εκείνη απάντησε: «Το σκυλί που είναι έξω και τρώει σκατά...είναι πιο συνηθισμένο από εμάς που είμαστε στο σπίτι, και από το να πέθαινε καλύτερα να φάει κάτι που μπορεί να μην είναι καλό, που να έχει ένα ρίσκο. Δεν ήμασταν σίγουρες αν ήταν σαπισμένο. Αν δεν ήμουν σίγουρη αλλά φοβόμουν εγώ, θα το έδινα σε ένα σκύλο, αλλά όχι αν ήξερα ότι ήταν χαλασμένο, εντάξει, αν είχε βγάλει μούχλα θα το πέταγα. Απλά επειδή το δικό μου εύρος του τι είναι χαλασμένο είναι πιο μικρό από των υπολοίπων [η φίλη μου, εν αντιθέσει με μένα, είναι η αλήθεια πολύ προσεκτική στο τι θα φάει] θεωρώ ότι έχει χαλάσει, δεν θέλω να το φάω εγώ. Καταλαβαίνω λογικά ότι δεν έχει πάθει αλλοίωση επικίνδυνη αλλά δεν θέλω να το φάω γιατί φοβάμαι, δεν θέλω να το ρισκάρω. Ο άλλος ας πάρει τη δικιά του ευθύνη.»

Σε αυτή την ιστορία, για τη φίλη της ανθρωπολόγου μας, τα ζώα θεωρούνται πιο ανθεκτικά απέναντι σε παθογόνα που προκαλούν τροφική δηλητηρίαση που μπορεί να είναι επικίνδυνη για τους ανθρώπους. Ως αδέσποτα που έχουν ανάγκη θα ήταν, όπως μας λέει η φίλης της ανθρωπολόγου μας διατεθειμένα να αναλάβουν τον κίνδυνο τροφικής δηλητηρίασης, αντί του κινδύνου να μην έχουν αρκετό φαγητό. Γίνονται σκουπιδοτενεκέδες πριν από τον κάδο σκουπιδιών, μέρη όπου μπορεί να καταλήξουν σάπια τρόφιμα, σε αυτόν τον οριακό χώρο μεταξύ τροφίμων και απορριμμάτων. Πολύ σάπιο για ανθρώπινη κατανάλωση, όχι αρκετά σάπιο για τα σκουπίδια. Και είναι αυτό το κενό που έρχονται να καλύψουν τα αδέσποτα ζώα, όπως αναλύσαμε νωρίτερα.

Στα λόγια αυτά διαφαίνεται το θέμα της πείνας, της πείνας που ξεκινά από τη σκέψη γύρω από τα αδέσποτα σκυλιά, αλλά επεκτείνεται και σε όσους ανθρώπους έχουν ανάγκη. Κατά τη διάρκεια μιας από τις επισκέψεις μας σε μια αθηναϊκή γειτονιά, εθελοντές από το Μπορούμε, έναν μη κερδοσκοπικό οργανισμό, μαζεύουν λαχανικά από τους πάγκους της λαϊκής, για να τα δώσουν σε συσσίτια. «Δεν έχεις ιδέα πόσοι άνθρωποι έχουν ανάγκη», είπε ένας από τους εθελοντές. «Δεν μπορώ καν να πάω εκεί, χρειάζεται να έχεις γερό στομάχι. Δεν το αντέχω». Μπροστά μας ήταν ένα αυτοκίνητο, με το πορτ μπαγκαζ γεμάτο κόκκινες και πράσινες πιπεριές που είχαν μαζευτεί από τη λαϊκή, ελαφρώς ζαρωμένες, πιπεριές που θα καταναλώνει η ανθρωπολόγος της ομάδας μας, και όπως φαίνεται και οι άνθρωποι στο συσσίτιο, αλλά όχι η φίλη της. Επιστρέφουμε στο θέμα της σπατάλης τροφίμων και των απορριμμάτων ως τροφή για τους επισιτιστικά ανασφαλείς αργότερα.

Τυρί: Νοσταλγία, μνήμη και ταυτότητα

Όταν μιλάμε για σπατάλη τροφίμων, οι στιγμές εκείνες όπου καταναλώνονται τροφές που θεωρούνται απορρίμματα (με την έννοια του ότι έχουν καταστεί δυνητικά μη ασφαλείς για κατανάλωση), φωτίζουν τον ρόλο των ατομικών και συλλογικών ταυτοτήτων στη διαμόρφωση των συμπεριφορών σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων.

Ο Ηλίας, ο 22χρονος φοιτητής κομμωτικής λέει ότι δεν καταναλώνει ποτέ κανένα τρόφιμο που να έχει περάσει την ημερομηνία λήξης του. Ωστόσο, το όριο αυτό που ο ίδιος θέτει, το

παραβλέπει όταν πρόκειται για σοκολάτα, την οποία λέει ότι λατρεύει. Το μόνο λοιπόν προϊόν που θα καταναλώσει μετά την ημερομηνία λήξης του είναι μια κρέμα σοκολάτας, ένα γλυκό που υπάρχει συχνά στο σπίτι, «γιατί είμαι λάτρης της σοκολάτας, γιατί το τρώω το γλυκό, το θέλω το γλυκό, δεν με νοιάζει που είναι ληγμένο και μπορεί σε 3 ώρες από εκείνη την ώρα να το μετανιώσω αν με έχει πειράξει.». Εδώ, η υλικότητα αυτού του συγκεκριμένου τροφίμου τον κάνει να πάρει την «παράλογη» απόφαση να αγνοήσει τον κίνδυνο τροφικής δηλητηρίασης, έναν κίνδυνο που για αυτόν είναι υπαρκτός μετά την ημερομηνία λήξης ενός προϊόντος. Η λαιμαργία, η λαγνεία, το πάθος, η πείνα για κάτι αλλάζουν την αξία που το τρόφιμο αυτό έχει και το καθιστούν από μη βρώσιμο ή απόρριμμα σε κάτι που παρόλο που παρόλο που δεν είναι ακίνδυνο, γίνεται μια επιθυμητή ουσία.

Τέτοιες συμπεριφορές συχνά συναντώνται και στη συλλογική σφαίρα. Κατά της διάρκειας μια άλλης εθνογραφικής έρευνας, η ανθρωπολόγος της ομάδας μας εργαζόταν ως μαγείρισσα σε ένα εστιατόριο υψηλής γαστρονομίας. Το περιβάλλον αυτό της επαγγελματικής κουζίνας είναι ένα περιβάλλον όπου οι αισθήσεις κυριαρχούν, ένα περιβάλλον υπερβάσεων, όπως μας εξηγεί. Εκεί, οι μάγειρες μοιραζόντουσαν ουσίες που στον κόσμο έξω από την κουζίνα θα ήταν κοινωνικά μη αποδεκτές, συμβολικά απορρίμματα. Το παρακάτω απόσπασμα είναι ενδεικτικό αυτών των διαδικασιών:

«Σε μια από τις πρώτες μου εβδομάδες σα μαγείρισσα, και μόλις είχα αρχίσει να στήνω μόνη μου πιάτα, στο πρώτο εστιατόριο του σεφ Σταύρου, με κάλεσε στην ανοιχτή κουζίνα του επάνω ορόφου. «Δοκίμασέ το», είπε ο σεφ, δείχνοντας μου ένα πιάτο με μισοφαγωμένα κομμάτια από ψητές γλυκοπατάτες που είχαν αφήσει οι πελάτες, το οποίο τώρα βρισκόταν μπροστά μας. Κοίταξα το φαγητό που προοριζόταν για τα σκουπίδια με αηδία, αλλά ομολογουμένως και με μια ζωώδη πείνα, καθώς δεν είχα φάει, ούτε είχα πει νερό τις προηγούμενες 8 ώρες. «Δοκίμασέ το», είπε, πιάνοντας ένα κομμάτι γλυκοπατάτας και βάζοντας το στο στόμα του. «Η σαλάτα δεν έχει αρκετό ξύδι», φώναξε και κοίταξα γύρω μου, όπου οι πελάτες μας είχαν σταματήσει να τρώνε και μας παρακολουθούσαν. Πήρα ένα κομμάτι γλυκοπατάτας και το έβαλα στο στόμα μου. Η «σαπίλα» του φαγητού και η δημόσια αυτή ταπείνωση ήταν τόσο υποτιμητική. Ταυτόχρονα, η γλυκοπατάτα έλιωνε γλυκά στο πεινασμένο στόμα μου, κάτι που έκανε αυτή την εμπειρία ακόμα πιο απάνθρωπη, καθώς ένιωθα σαν ζώο που το ταΐζαν με φαγητό από τα σκουπίδια. Και που το παρακολουθούσαν όλοι. Πράγματι δεν υπήρχε αρκετό ξύδι στη σαλάτα. Ο σεφ Σταύρος και εγώ μοιραζόμασταν όχι μόνο το «σάπιο» φαγητό, αλλά και ένιωθα ότι με ταΐζε όταν πεινούσα, μια πράξη που εμπεριέχει γονική φροντίδα, φροντίδα περίπλοκη, διεστραμμένη. Κατά τη διάρκεια της παραμονής μου στην κουζίνα, οι άλλοι μάγειρες συχνά «τάιζαν» ο ένας τον άλλον με διάφορα φαγητά και μοιράζονταν κουτάλια για να δοκιμάσουν τις διάφορες σάλτσες». (Paracharalamprous, 2023, σελ. 197) Σε αυτόν τον μικρόκοσμο, οι μάγειρες μοιράζονται τέτοιες περίπλοκες ουσίες που μοιάζουν τουλάχιστον ανεπίτρεπτες στον έξω κόσμο. Αυτές αποτελούν τη βάση για τους δεσμούς που σφυρηλατούνται μεταξύ των μαγείρων και φωτίζουν τους διάφορους τρόπους με τους οποίους η έννοια των απορριμμάτων (όπως η μισοφαγωμένη γλυκοπατάτα ή το κουτάλι που μοιράζονται πολλοί) μπορεί να

μετατραπεί από ανεπιθύμητη ουσία σε μια ουσία που όχι μόνο είναι επιθυμητή, αλλά και απαραίτητη για τη δημιουργία συλλογικών ταυτοτήτων. Τέτοιες ταυτότητες γίνονται ακόμη πιο ισχυρές όταν τοποθετούνται σε μεταναστευτικά πεδία, όπως αποκαλύπτει η αφήγηση της Χαράς για την απόφαση του συντρόφου της να καταναλώσει ένα σχεδόν μουχλιασμένο τυρί.

Ο σύντροφός της, παραγωγός ταινιών στα 70 του, μεγάλωσε στην Κωνσταντινούπολη, αλλά ήρθε μικρός στην Αθήνα, μαζί με πολλούς άλλους Έλληνες που έφυγαν από την Πόλη. Το ζευγάρι επισκέπτεται την Κωνσταντινούπολη μία φορά το χρόνο, όπου περνά τον περισσότερο χρόνο του τρώγοντας σε διάφορα εστιατόρια. Η Χαρά μας διηγήθηκε πώς μετά το τελευταίο τους ταξίδι στην Κωνσταντινούπολη, είχαν φέρει πίσω ένα λευκό τυρί, σε πλεξούδα. Καθώς το τυρί είχε ταλαιπωρηθεί κατά τη διάρκεια του ταξιδιού, αν και το έβαλαν στο ψυγείο μόλις γύρισαν, είχε αρχίσει να βγάζει μούχλα ανάμεσα στις πλεξούδες, είχε ένα πράσινο χρώμα σε κάποια μέρη και μύριζε άσχημα. «Το βλέπεις ότι ήταν χαλασμένο και μπορεί να σε πιάσει καμία διάρροια», είπε η Χαρά ενώ διηγούταν πώς ο σύντροφός της αφαίρεσε τα πράσινα κομμάτια της μούχλας και έφαγε το υπόλοιπο. «Είχε πράσινα και μύριζε. Του λέω βρε αγάπη μου το καταλαβαίνω αλλά να το φας, έχει μουχλιάσει, μυρίζει άσχημα. ‘Όχι θα το φτιάξω’ είπε και το ξεψείριζε. Έβγαζε τα πολύ πολύ αλλοιωμένα και όλο το υπόλοιπο το έφαγε. Και του λέω», συνεχίζει η Χαρά «σου αρέσει; ‘Ναι ναι ναι’, μου απαντούσε. Και μέσα στο ‘ναι ναι ναι’, χωρούσε το είμαι ευτυχισμένος που τρώω ξανά το τυρί της παιδικής μου ηλικίας.» Τι ήταν αυτό, κατά τη γνώμη της, που τον έκανε να φάει ένα τυρί με μούχλα, ένα τυρί που τον συμβούλευε να το πετάξει; *«Είχε συναισθηματικούς δεσμούς μ αυτό το τυρί που φέραμε από την Πόλη. Αυτό επειδή δεν το βρίσκει και είχε μεγαλώσει με αυτό. Ήξερε ότι θα το ξαναφάει σε ένα χρόνο γιατί δεν ταξιδεύουμε συχνά εκεί. Και αυτό το τυρί είναι συνδεδεμένο με τις μνήμες του. Οι μνήμες και η νοσταλγία υπερκαλύπτουν κάθε γευστικό αισθητήριο. Η δύναμη του μυαλού και της μνήμης της γεύσης μπορεί να βάλει στην άκρη οποιαδήποτε γευστική απόλαυση. Ο άνθρωπος αυτός ευχαριστιόταν που το έτρωγε.»* Όταν ο σύντροφός της τηλεφώνησε καθώς κάναμε τη συνέντευξη και του διηγήθηκε την ιστορία, εκείνος μας είπε «Ω ναι, ήταν πολύ ωραίο».

Αυτό το παράδειγμα διαφωτίζει τη βαθιά πολυπλοκότητα που υπάρχει όταν η μνήμη, η νοσταλγία και η ατομική και συλλογική ταυτότητα συγκρούονται με τις αισθήσεις που υπαγορεύουν ότι ένα τυρί πράσινου χρώματος και με άσχημη μυρωδιά δεν είναι ασφαλές για κατανάλωση. Όπως έχει γράψει ο David Sutton, στην Ελλάδα το φαγητό βιώνεται συχνά μέσα από τη μνήμη και οι δυσάρεστες αναμνήσεις από κακουχίες του παρελθόντος γίνονται η αίσθηση που διαμορφώνει τη γεύση και τις εμπειρίες των ανθρώπων. Για παράδειγμα, οι συνομιλητές του στο νησί της Καλύμνου γεύονται τα ρεβίθια μέσα από αναμνήσεις του πολέμου και της πείνας (Sutton, 2014, 2011). Για τους Αθηναίους που συνάντησε η ανθρωπολόγος της ομάδας μας κατά τη διάρκεια της έρευνάς της την περίοδο της οικονομικής κρίσης, τρόφιμα όπως ο τραχανάς ήταν μολυσμένα με μνήμες της φτώχειας και οπισθοδρόμησης και ως εκ τούτου ήταν για πολλούς μιαρά (Papacharalamprous, 2023). Αντίστροφα, για τον σύντρόφό της Χαράς, οι μνήμες και η νοσταλγία της ευτυχίας του παρελθόντος, τυλιγμένες στη γεύση της πλεξίδας του τυριού, καθιστούν αυτό το φαγητό

ασφαλές για κατανάλωση. Αλλά και μετατοπίζουν τη θέση του, όχι μόνο από απόρριμμα σε τρόφιμο, αλλά και σε πολύτιμο φαγητό, καθώς ο ίδιος αναζητά να έρθει πιο κοντά στο παρελθόν του, αλλά και στο συλλογικό παρελθόν και την ταυτότητα των Ελλήνων που εκδιώχθηκαν από την Κωνσταντινούπολη και στην οποία δεν μπορούν πια να επιστρέψουν. Μόνο, ενδεχομένως μέσω του τυριού αυτού.

Όλες αυτές οι σύντομες συναντήσεις των συνομιλητών μας με τρόφιμα που είναι κάπως μολυσμένα ή μιαρά δείχνουν πώς η αντιλήψεις περί του αν ένα τρόφιμο είναι απόρριμμα ή όχι ξεπερνούν τη γεύση ή τη μυρωδιά της σοκολάτας, της γλυκοπατάτας ή του τυριού σε πλεξούδα και αποκαλύπτουν πώς οι αισθητηριακές εμπειρίες δημιουργούνται και ενσωματώνονται σε ευρύτερα κοινωνικά σχήματα, συγκεντρώνοντας το παρελθόν και το παρόν, τη μνήμη, τις ατομικές και συλλογικές ταυτότητες και επηρεάζουν τελικά τις αντιλήψεις των ανθρώπων για τα απορρίμματα, επαναπροσδιορίζοντας τι είναι τροφή και τι απόρριμμα. Μεταβαίνοντας στη συλλογική σφαίρα, οι σελίδες που ακολουθούν συζητούν τα πολιτισμικά πλαίσια στα οποία δημιουργούνται ή αγκαλιάζονται τα απορρίμματα τροφίμων και τις αποχρώσεις πίσω από τα συναισθήματα και τις συμπεριφορές απέναντι στη σπατάλη τροφίμων.

4.4. Γιατί Δημιουργείται η Σπατάλη Τροφίμων; Συναισθήματα και Συμπεριφορές

Ενώ πολλοί αναγνωρίζουν ότι η αποφυγή ή η μείωση της σπατάλης τροφίμων θα είχε ως αποτέλεσμα τη μείωση της περιττής χρήσης των φυσικών πόρων, τη μείωση του κόστους των τροφίμων και άλλων διογκωμένων τιμών και την ενδυνάμωση της εφοδιαστικής αλυσίδας τροφίμων, υπάρχουν πολιτισμικοί παράγοντες που επηρεάζουν τα συναισθήματα και τις συμπεριφορές των ανθρώπων προς τη δημιουργία περισσότερων απορριμμάτων τροφίμων. Στη συνέχεια, αναλύουμε τους σκοπούς που εξυπηρετούν οι συμπεριφορές αυτές παραγωγής απορριμμάτων, τα συναισθήματα που δημιουργούνται γύρω από τις συμπεριφορές αυτές και το πώς συνδέονται με τη δημιουργία συλλογικών ταυτοτήτων και κοινωνικών σχέσεων στο ελληνικό πολιτισμικό πλαίσιο.

Σπατάλη τροφίμων, οικογένεια και φροντίδα στην Ελλάδα

«Τα πήραμε τώρα, λένε οι δικοί μου στην ταβέρνα, και τους λέω όχι και μετά λένε 'τι θα τα κάνουμε τώρα θα τα αφήσουμε να τα πετάξουμε', ε εκεί λέω ας προσεχές. Εκεί υπερισχύει το να το πετάξω. Τα λυπάμαι, αλλά λιγότερο. Γιατί φταίει ο άλλος, είναι εκβιαστικό. Ξέρω ότι δεν είναι για να φάμε όλοι, εννοούν να φάω εγώ κ ο αδερφός μου. Είναι αυτή η σε εισαγωγικά παροχή, the more the better, η ελληνική ή μεσογειακή 'ΦΑΤΕ' στερεοτυπική γιαγιά, η μέση Ελληνίδα γιαγιά ή μαμά να έχει ετοιμάσει τις Παναγίας τα μάτια. Θεωρείται ότι είναι αν όχι υποχρεωτικό, ευχαρίστηση να έχεις πολλά. Και το αντίστροφο, πας και έχει ένα πιάτο είσαι κακός οικοδεσπότης αν βγάλεις ένα πιάτο φαΐ. [Πρέπει] να έχει τα ορεκτικά του τις σαλάτες του, τις πίτες του. Δες στο Twitter, μπαίνεις κ γυρίζουν όλοι από το Πασχαλινό τραπέζι και πίνουν τρεις μέρες γκαζόζες όταν πάνε στο χωριό τους. Το θέμα το ποσοτικό, και βάλε ξανά στο

παιδί, και φάε, και έλα μη με προσβάλεις τώρα κ τα έφτιαχνα τόσες ώρες. Ίσως το περιόρισα εγώ πλέον με το να μην υποκύπτω.»

Αυτά μας λέει ο Ορέστης. Στα 40 του, μένει μόνος του με τη γάτα του, αλλά επισκέπτεται τακτικά τους γονείς του, που ζουν στα βόρεια προάστια. Κατά τη διάρκεια των συνομιλιών μας, εξέφρασε πόσο ασφυκτική είναι για αυτόν αυτού του είδους η γονική φροντίδα. Η Σοφία, η καθηγήτρια του λυκείου που είναι 60 χρονών ζωγραφίζει μια παρόμοια εικόνα, αλλά χωρίς αρνητικά συναισθήματα. *«Μένουμε οι δυο αδελφές και η μητέρα μου σε ένα οίκημα. Η βασική δουλειά της μαμάς είναι η μαγειρική και εγώ ασχολούμαι με την αγορά των προϊόντων. Είναι πολύ πάντα το φαγητό. Είναι σαν μαγειρείο το σπίτι. Αυτό που περισσεύει πετάγεται, για παράδειγμα μερικά κομμάτια πίτας, την τρίτη μέρα δεν θα το φας. Το φτάνουμε μέχρι ένα σημείο, δεν πετιέται εύκολα, δεν περισσεύει όμως πολύ...είμαστε πολλά τα άτομα...αν έρθει ένας ξένος υπάρχει πάντα ένα πιάτο φαΐ και δεν θα λείψει σε κανέναν, δεν θα πει κανείς πεινάω, δεν έχω να φάω.»*

Και οι δύο αυτές εθνογραφικές αφηγήσεις φωτίζουν τη σχέση που υπάρχει στην ελληνική πολιτισμική σφαίρα μεταξύ της γονικής φροντίδας, της αγάπης και του φαγητού. Ο χώρος της κουζίνας στην Ελλάδα εξακολουθεί να είναι γυναικοκρατούμενος (βλ. για παράδειγμα Sutton, 2014) και ο αρχετυπικός ρόλος της μητέρας είναι να παρέχει τροφή, και μέσω αυτής φροντίδα στην οικογένειά της. Μια από τις συνομιλήτριές μας, στα 80 της, μας εξομολογήθηκε ότι δεν της αρέσει η μαγειρική, αλλά καθώς μεγάλωνε τα παιδιά της ένιωθε την ηθική υποχρέωση να ετοιμάζει καθημερινά, θρεπτικά γεύματα για αυτά, παρόλο που δούλευε παράλληλα: «Γιατί έτσι μεγάλωσα, ότι ο ρόλος της νοικοκυράς είναι να φροντίζει τη σίτιση των ανθρώπων με τους οποίους μένει». Αυτή η σχεδόν τελετουργική και ηθικά υποχρεωτική φύση της προετοιμασίας του φαγητού για την οικογένεια είναι μέρος της ελληνικής κουλτούρας και το θεμέλιο της δημιουργίας συγγενικών και κοινωνικών δεσμών.

Μέσα στην οικογένεια, όπως υποδηλώνουν τα λόγια του Ορέστη, αυτός που λαμβάνει την τροφή δέχεται και την αγάπη του φροντιστή, ενώ απορρίπτοντάς την θα την προσέβαλε. Αλλά και εκτός οικογένειας, όπως μας δείχνουν τα λόγια της Σοφίας «αν έρθει ένας ξένος υπάρχει πάντα ένα πιάτο φαΐ», η προετοιμασία άφθονου φαγητού είναι συνδεδεμένη με τη γνωστή έννοια της ελληνικής φιλοξενίας. Στην ελληνική κουλτούρα η φιλοξενία είναι σημαντική για τη φήμη της οικογένειας, και το φαγητό είναι το μέσο μέσω του οποίου η φιλοξενία θεσπίζεται. Μέσω αυτής σφυρηλατούνται οι κοινωνικές σχέσεις εντός της οικογένειας και ανάμεσα στην οικογένεια και στον έξω κόσμο (Dubisch, 1986, βλ. επίσης Kenna, 1995). Τέτοιες πρακτικές μοιρασιάς του φαγητού σπάνε τα όρια μεταξύ των «δικών μας» και των «ξένων» και βιώθηκαν και σκιαγραφήθηκαν στην Ελλάδα από πολλούς ανθρωπολόγους (Cowan, 1991, Herzfeld, 1987, Sutton, 2001). Και όσο περισσότερο το φαγητό, τόσο πιο βαθιά, πιο ουσιαστική γίνεται η σχέση – με, φυσικά, περισσότερα απορρίμματα. Γιατί, όπως μας λέει η Σοφία «Πρέπει να είναι πολύ καλή η νοικοκυρά για να ξέρει πόσο θα της χρειαστεί». Ή, όπως λέει ο σεφ Νικόλας μιλώντας για τη δική του οικογένεια *«Δεν μπορείς στο σπίτι να υπολογίσεις τις μερίδες του φαγητού και να σερβίρεις [όπως θα έκανες στο εστιατόριο]. Όταν έχεις παιδιά και σου πουν πεινάω δεν*

μπορείς να μην έχεις.» Τα λόγια του αποκαλύπτουν πώς η σπατάλη στην οικιακή μαγειρική είναι ανεξάρτητη από τις δεξιότητες της μαγείρισσας στον υπολογισμό των μερίδων ή στον προγραμματισμό των γευμάτων: ακόμη και ένας βραβευμένος με αστέρι Michelin σεφ μαγειρεύει μεγαλύτερες ποσότητες στο σπίτι από ό,τι στο εστιατόριο. Τέτοιες πολιτισμικές πρακτικές μοιρασιάς άφθονου φαγητού εντός και εκτός της οικογένειας φέρουν μια ιστορικότητα και είναι δύσκολο να αγνοηθούν, ακόμη και όταν σκεφτόμαστε τα απορρίμματα τροφίμων που μπορεί να δημιουργούνται κατά τη διάρκεια αυτών των οικογενειακών τελετουργιών.

Αυτό συνδέεται και με τις μεταπολεμικές γενιές και με το λεγόμενο «κατοχικό σύνδρομο», δηλαδή το συσχετισμό και την απόρριψη πολλών φαγητών λόγω των δυσάρεστων αναμνήσεων που ξυπνούν, αλλά και την ανάγκη να υπάρχει αφθονία φαγητού, ίσως από φόβο να μην επιστρέψει κανείς ποτέ σε εκείνες τις εποχές της πείνας. Αλλά, και κατ' επέκταση, σε μεγαλύτερη σπατάλη τροφίμων. Τα λόγια ενός χρήστη του Twitter είναι ενδεικτικά αυτού:

«3η χώρα η Ελλάδα στη σπατάλη τροφίμων, σύμφωνα με στοιχεία του Ο.Η.Ε., με 100 κιλά περίπου απορρίμματα τροφίμων / άτομο ετησίως Μήπως πρέπει κάποια στιγμή να απαλλαγούμε από το κατοχικό σύνδρομο που μεταφέρεται από γενιά σε γενιά;»

Ωστόσο, όπως ο Ιωσήφ, ένας καθηγητής Πανεπιστημίου στα 50 του μας λέει *«Μετα-κατοχικό σύνδρομο, όχι. Μιλάμε για τη δημιουργία μιας μεσοαστικής τάξης που έχει ξεφύγει από το 'βρωμάει το χνώτο μου από την πείνα', Η μητέρα πια κατανοεί ότι ο γιος της, ο κανακάρης της, ότι δεν πρέπει μα τον ταΐζει έτσι γιατί θα γίνει χοντρός το παιδί, και δεν είναι υγιεινό. Νομίζω το κατοχικό σύνδρομο έχει μείνει μόνο στις γιαγιάδες. Έχω γνωρίσει μανάδες που είναι τα παιδιά τους στη δίαιτα από τα πρώτα χρόνια.»*

Στα λόγια του διαφαίνεται το δίπολο στην αντίθεση που φαίνεται να υπάρχει ανάμεσα στην υπερβολική σίτιση του παιδιού μέχρι το σημείο της παχυσαρκίας ή, εναλλακτικά, του περιορισμού των τροφών ή των μερίδων φαγητού στη διατροφή του παιδιού. Τα λόγια του εντοπίζουν το θέμα της σπατάλης τροφίμων στη συζήτηση για την υγεία. Αλλά αυτό που αξίζει εδώ να σημειωθεί είναι ότι η σπατάλη τροφίμων στο σπίτι δεν προέρχεται μόνο από την αδυναμία του μάγειρα να προγραμματίσει, να αποθηκεύσει ή να μαγειρέψει σύμφωνα με τις οδηγίες από γιατρούς, διατροφολόγους ή την πολιτεία. Στο ελληνικό πολιτιστικό πλαίσιο που εξετάζουμε, τέτοιες κατευθυντήριες γραμμές αγνοούνται, καθώς η πολιτισμική ανάγκη φροντίδας της οικογένειας μέσω της αφθονίας της τροφής έχει μεγαλύτερη αξία.

Όταν μιλούμε λοιπόν για σπατάλη τροφίμων, είναι σημαντικό να τοποθετούμε τα συναισθήματα ή τις συμπεριφορές που συνοδεύουν τέτοιες πρακτικές σε ευρύτερα ιστορικά και πολιτισμικά πλαίσια. Είναι η σπατάλη τροφίμων ένα νέο ζήτημα ή ήταν στο προσκήνιο και σε άλλες εποχές στο παρελθόν; Είναι η ελληνική κουζίνα και η κουλτούρα γύρω από το φαγητό σπάταλη; Υπάρχουν αλλαγές στην πολιτισμική κατανόηση της σπατάλης τροφίμων από γενιά σε γενιά; Προχωρώντας πέρα από την οικογένεια, οι επόμενες σελίδες αναλύουν τα ζητήματα αυτά.

Σπατάλη τροφίμων, ελληνική ιστορία & κουλτούρα

Όπως γράφουν οι Evans et al. (2013a), από μέσα του δέκατου ένατου έως τα μέσα του εικοστού αιώνα, η σπατάλη τροφίμων ήταν σχετικά ορατή και ήταν θέμα προβληματισμού, όπως δείχνουν τα αγγλόφωνα βιβλία μαγειρικής και τα οικιακά εγχειρίδια της εποχής. Εκεί, μεταξύ των συμβουλών για το πώς να αποφευχθεί η σπατάλη, βρίσκεται η έννοια της λιτότητας και της συνετής διαχείρισης των τροφίμων στην κουζίνα. Παρόλο που δεν μπορούμε να γνωρίζουμε εάν τα βιβλία αυτά συνδέονται με τις πραγματικές καθημερινές πρακτικές, στα κείμενά τους διαφαίνονται οι ιδέες που αναδεικνύουν την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων. Μεταπολεμικά στην Ευρώπη αλλά και παγκοσμίως, οι σχέσεις γύρω από την τροφή μετακινήθηκαν γρήγορα από τη λιτότητα σε τεράστια πλεονάσματα τροφίμων. Μέσα σε μερικές δεκαετίες, οι κρατικές επενδύσεις στη γεωργία προκειμένου να αντιμετωπιστεί ενδεχόμενη επισιτιστική ανασφάλεια είχαν ως αποτέλεσμα την αύξηση της παραγωγικότητας, και έκαναν τα τρόφιμα φθηνά και άφθονα (Evans et al., 2013a). Αυτό οδήγησε στην υπερβολική αφθονία της τροφής και στην κατανάλωση περισσότερου φαγητού, με μεγαλύτερες μερίδες, και πολλά βιομηχανοποιημένα τρόφιμα με αλάτι, ζάχαρη και λίπος έγιναν πολύ φθηνά με αποτέλεσμα τις αλλαγές στις διατροφικές πρακτικές των ανθρώπων (Nestle, 2003). Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, τα απορρίμματα τροφίμων γίνονται «ολοένα και πιο αόρατα και λιγότερο σημαντικά πολιτισμικά» (Evans et al., 2013a). Ως εκ τούτου, οι τρέχουσες ανησυχίες σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων, τοποθετημένες σε ευρύτερους ιστορικούς ορίζοντες, καταδεικνύουν πώς αυτό δεν είναι ένα νέο θέμα, αλλά περισσότερο ένα παλαιότερο ζήτημα που επανεμφανίζεται (Evans et al., 2013a), κάτι που φαίνεται επίσης στην εθνογραφία μας.

Σε μια συζήτηση στο Twitter σχετικά με την αυξημένη τιμή του ελαιολάδου, ένας από τους χρήστες σχολίασε:

«μετρησατε ποτέ πόσο λάδι πετάτε στα λαδερά φαγητα; στη σαλάτα για παπαρα;»

Ο χρήστης αναφέρεται στο άφθονο ελαιολάδο που χρησιμοποιείται στα λαδερά και τις σαλάτες και που τελικά συχνά μένει στο πιάτο και δεν καταναλώνεται. Απαντώντας σε αυτόν τον χρήστη, ένας άλλος χρήστης σχολίασε:

«...Όσο δέ γιά τή σπατάλη τροφίμων που γίνεται; Επιστροφή στά τών γιαγιάδων μας που ανακύκλωναν τά πάντα, δέν τούς έλειπε τίποτε παρ'όλα τά τεράστια προβλήματα τής εποχής τους και που όλοι μας οι απόγονοι από καθαρό κόμπλεξ τα ρίξαμε όλα στον κάδο των ακρήστων.»

Σε αυτά τα σχόλια διαφαίνεται η σχέση που υπάρχει ανάμεσα στο οικονομικό κόστος που συνεπάγεται η σπατάλη ελαιολάδου, αλλά και οι πιο σπάταλες συμπεριφορές από τις νεότερες γενιές σε σχέση με τις παλαιότερες, ένα θέμα που προέκυψε επίσης κατά τις συζητήσεις μας με τους Αθηναίους. Παρόμοιες σκέψεις μοιράζεται και η Χαρά, η ιδιοκτήτρια του ντελικάτessen: *«Οι νεότερες νοικοκυρές»* είπε *«ψάχνουν την ημερομηνία λήξης στο ξύδι ή στις ελιές, αλλά αυτά δεν λήγουν ποτέ! Οι παλιές νοικοκυρές ήξεραν»*. Τα λόγια της απηχούν τον παραπάνω χρήστη του Twitter που αφηγείται νοσταλγικά *«την εποχή των γιαγιάδων μας»*.

Τέτοιες συμπεριφορές και πρακτικές κυκλικής οικονομίας από τις «γιαγιάδες» που αναφέρει ο χρήστης του Twitter, ανήκουν σε μια διατροφική κουλτούρα που είναι, από πολλές απόψεις λιγότερο σπάταλη. Οι σύγχρονοι Έλληνες σεφ αναφέρονται στις ελληνικές πίτες ως εμβληματικές εφευρέσεις μιας ελληνικής κουζίνας «της ανάγκης», συνταγές δηλαδή που δημιουργήθηκαν έτσι ώστε οι άνθρωποι να μπορούν να χρησιμοποιούν ό,τι υλικά είχαν διαθέσιμα, είτε χόρτα από τον κήπο τους είτε τυρί από τα ζώα τους (Paracharalampros, 2023). Αλλά και πέρα από τις πίτες, παραδοσιακά στην ελληνική κουζίνα καταναλώνονται πολλά εντόσθια ζώων, από τη μαγειρίτσα το Πάσχα, ολόκληρα ψάρια αντί για φιλέτα στα καθημερινά γεύματα, ακόμα και μοσχαρίσια μάγουλα στα εστιατόρια υψηλής γαστρονομίας, και φυσικά το γνωστό μας κοκορέτσι στα ψητοπωλεία, κομμάτια δηλαδή που σε άλλες γαστρονομικές κουλτούρες θα είχαν πεταχτεί. Η ελληνική κουζίνα είναι επίσης πλούσια σε συνταγές για τουρσιά, μαρμελάδες, γλυκά του κουταλιού, κομπόστες, συνταγές που είναι σχεδιασμένες για να παρατείνουν τη ζωή των φρέσκων προϊόντων. Τέτοια είδη εξακολουθούν να καταναλώνονται από όλους και σήμερα, και πλέον πολλά από αυτά φτιάχνονται πλέον από μικρούς Έλληνες παραγωγούς και πωλούνται σε ντελικάτέσεν και καταστήματα τροφίμων σε όλη τη χώρα. Πολλές παλιές παραδοσιακές συνταγές χρησιμοποιούν υπολείμματα, όπως για παράδειγμα το φακόρυζο που χρησιμοποιεί φακές που περίσσεψαν από την προηγούμενη μέρα ή το φασολόρυζο, μια συνταγή με φασόλια και ρύζι, που όπως μας εξήγησε η Αθηνά, μια νοικοκυρά στα 60 της, ήταν «τα περισσευόμενα φασόλια μαζί με ρύζι. Οπότε γέμιζε το πιάτο, έφευγε και το προηγούμενο φαγητό.» Στο σπίτι της, λέει ότι καταφέρνει να μην σπαταλά παρά ελάχιστο φαγητό: «Στο σπίτι δεν θέλω να πετάω, εκεί ό, τι φτιάχνεται πρέπει να τρώγεται.»

Σκεπτόμενη τις προηγούμενες εποχές λιτότητας, η Ίρις, μια δημοσιογράφος και παραγωγός ντοκιμαντέρ στα 40 της, που ζει σε ένα προάστιο χαμηλότερης κοινωνικοοικονομικής τάξης εμβαθύνει περισσότερο στο ευρύτερο ιστορικό και πολιτισμικό πλαίσιο της δημιουργίας μιας ελληνικής κουζίνας χωρίς μεγάλη σπατάλη τροφίμων. «Η μαμά μου ήταν πρόσφυγες από τη Σμύρνη και είχε 7 αδέρφια. Πήγαινε μικρή στο χασάπη να ζητιανέψει κόκκαλα να τα κάνει σούπα. Πες τώρα σ' αυτήν την οικογένεια, σ' αυτά τα παιδιά να πετάξουν φαγητό. Έτσι γεννήθηκε το ρεβυθοπίλαφο το σπανακόρυζο, από τη φτώχεια.» Εδώ, αναμνήσεις κακουχιών έρχονται στο προσκήνιο και διαμορφώνουν τις πρακτικές γενεών γύρω από τη σπατάλη τροφίμων. Παρόμοια με την οικογένεια της Ίρις, οι κακουχίες και η πείνα που βιώθηκαν στην Ελλάδα κατά τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο και τον Εμφύλιο Πόλεμο έχουν μείνει ζωντανές στη μνήμη πολλών Αθηναίων, οι οποίοι μιλούν για συνταγές με λεμονόκουπες γιαχνί ή για την ανταλλαγή χρυσών λιρών με ελαιόλαδο (Paracharalampros, 2023), και αυτές οι εμπειρίες και οι μνήμες του παρελθόντος είναι που διαμορφώνουν τις μεταπολεμικές γενιές, και μια ελληνική κουζίνα με νοοτροπίες και πρακτικές ενάντια στη σπατάλη τροφίμων.

Ωστόσο, η Χαρά, η ιδιοκτήτρια ντελικάτέσεν αισθάνεται ότι υπάρχει ασέβεια απέναντι στο φαγητό από τους νεότερους «δεν ξέρω γιατί, γιατί δεν έχουν στερηθεί ίσως...». Οι διαφορετικές αντιλήψεις ανάμεσα στις παλαιότερες και νεότερες γενιές αναφέρονται και από το Δημήτρη, τον μηχανικό, ο οποίος εισάγει στη συζήτηση και το ρόλο της κοινωνικοοικονομικής τάξης. «Οι

παλαιότερες γενιές, επειδή είχαν λιγότερα λεφτά, κάνανε λιγότερα σκουπίδια επειδή παίρνανε μονάχα αυτά που τους χρειαζόνταν», μας λέει. *«Δεν πετάγανε γενικά πράγματα. Αποθήκευαν, συσκέυαζαν. Εμείς είμαστε της κατανάλωσης και αγοράζουμε προϊόντα παραπάνω απ' όσα χρειαζόμαστε. Δεν θα έπαιρναν 5 κιλά τομάτες, θα έπαιρναν όσες χρειάζονται. Εμείς έχουμε παραπάνω λεφτά, οπότε καταναλώνουμε παραπάνω. Όταν έχεις παραπάνω λεφτά παίρνεις παραπάνω ρούχα, τρως παραπάνω, παίρνεις περισσότερες ηλεκτρονικές συσκευές, ξοδεύεις γενικά. Και αφού ξοδεύεις για ντύσιμο, για τη διασκέδαση και για το σπίτι, θα ξοδέψεις και για το φαγητό. Υπήρχαν βέβαια και στις παλαιότερες γενιές κάποιοι που θα είχαν παραπάνω λεφτά και αυτοί θα είχαν παραπάνω πράγματα στο σπίτι και θα έκαναν περισσότερα σκουπίδια, όλα είναι θέμα χρημάτων. Όμως οι παλιές γενιές δεν είχαν κουλτούρα για food waste.»*

Για αυτόν, η κουλτούρα και οι συμπεριφορές σπατάλης τροφίμων είναι ένα σύγχρονο φαινόμενο. Ωστόσο, στα λόγια του διαφαίνεται πώς η δημιουργία απορριμμάτων τροφίμων δεν έχει να κάνει μόνο με τις διαφορετικές γενιές, αλλά είναι συνυφασμένη με την κατανάλωση, και ως εκ τούτου, με το οικονομικό κεφάλαιο και την κοινωνική τάξη. Υπάρχει δηλαδή άμεση συσχέτιση μεταξύ της κατανάλωσης και της σπατάλης: Τα άτομα που ανήκουν στις μεσαίες ή ανώτερες τάξεις αναμένεται να καταναλώνουν περισσότερο και ως εκ τούτου να δημιουργούν περισσότερα απορρίμματα. Τα λόγια του Δημήτρη τονίζουν επίσης την πολιτισμική συσχέτιση μεταξύ της λιτότητας ή της οικονομίας, της κατανάλωσης και της δημιουργίας λιγότερων απορριμμάτων: όσο λιγότερα χρήματα έχει κάποιος, τόσο λιγότερα θα αγοράζει, και ως εκ τούτου, τόσο λιγότερα τρόφιμα θα πάνε χαμένα. Για αυτόν, η παραγωγή απορριμμάτων εξαρτάται μόνο από την ικανότητα κάποιου να προμηθευτεί περισσότερη τροφή, ένα θέμα στο οποίο επιστρέφουμε αργότερα, αναλύοντας τη σπατάλη τροφίμων σε σχέση με το νεωτερισμό και τον καταναλωτισμό.

Τις σκέψεις αυτές συμμερίζεται και ο σεφ Νικόλας, καθώς θυμάται ένα από τα πρώτα του μαθήματα ως νεαρός φοιτητής μαγειρικής. *«Οι δάσκαλοί μου που μου μαθαίνανε μαγειρική, αυτά ήταν από τα πρώτα μας μαθήματα. Δεν μπορώ καν να σκεφτώ ότι υπάρχει κάποιος μάγειρας που πετάει φαγητό. Είναι από τις βασικές αρχές της μαγειρικής, όχι η οικονομία χρημάτων, η οικολογική οικονομία.»* Εξηγεί πώς ο δάσκαλός του τους είχε μάθει να χρησιμοποιούν τις φλούδες της μελιτζάνας για να φιλτράρουν το ελαιόλαδο που χρησιμοποιούν για το τηγάνισμα. *«Πως αλλάζουν τα χρόνια. Τώρα παίρνεις ένα τηλέφωνο και σου φέρνουν 100 λίτρα ηλιέλαιο. Τότε για να θρεις ηλιέλαιο μπορεί να έκανες και μια βδομάδα να στο φέρει ο μπακάλης που λέει ο λόγος. Ο μπακάλης, γιατί δεν υπήρχαν σουπερμαρκετ στις εποχές των δικών μας των καθηγητών.»* Σήμερα, όπως μοιράζεται μαζί μας ο Μπάμπης, ο ιδιοκτήτης της ταβέρνας, μέχρι πρόσφατα επέστρεφε το χρησιμοποιημένο λάδι από τη φριτέζα και αντ' αυτού έπαιρνε χρήματα. Τώρα παίρνει ως αντάλλαγμα χαρτοπετσέτες και είδη καθαρισμού. Τέτοιες άμεσες ή έμμεσες χρηματικές ανταλλαγές είναι ένα κίνητρο για να αλλάξει συχνά το λάδι στη φριτέζα του, προσφέροντας καλής ποιότητας τηγανητά φαγητά στους πελάτες του, αλλά και βέβαια δημιουργώντας περισσότερα απορρίμματα. Σίγουρα χωρίς να χρησιμοποιήσει τις φλούδες της μελιτζάνας. Τέτοιες αλλαγές στον κλάδο της εστίασης και η

στροφή προς πιο σπάταλες συμπεριφορές στην Ελλάδα έγιναν πιο εμφανείς κατά τη δεκαετία 1990-2000, στα χρόνια οικονομικής ευημερίας για τη χώρα. Επιστρέφουμε σε αυτό σύντομα. Αλλά προηγουμένως, σκεπτόμαστε τη σπατάλη τροφίμων μέσα από το πρίσμα του συμποσιασμού, δηλαδή της δημιουργίας κοινωνικών σχέσεων γύρω από το τραπέζι.

Σπατάλη τροφίμων & συμποσιασμός

Ο διαδικτυακός τόπος reporter.gr σε μια δημοσίευση στο Twitter με τίτλο «Σπατάλη τροφίμων: Πόσα πετάμε ανά κατοικία και ταβέρνα», παραθέτει ένα σύνδεσμο σε ένα άρθρο που παρουσιάζει την Έκθεση - Απολογισμό του 2022 της Συμμαχίας για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων. Σύμφωνα με το ρεπορτάζ, στο δήμο Χαλανδρίου, «στα καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος άνω των 10 τραπεζοκαθισμάτων καταγράφονται πάνω από 10 κιλά τροφικά απόβλητα ημερησίως εκ των οποίων το 10-20% είναι αποτρέψιμα.» (Boroume, 2022, p. 7). Ωστόσο, η δημοσίευση αυτή είχε μικρή απήχηση, με μόνο 96 προβολές, παρόλο που ο λογαριασμός έχει 23,3 χιλιάδες ακόλουθους.

Όπως συζητήσαμε προηγουμένως, όσον αφορά τη μείωση της σπατάλης τροφίμων στα καταστήματα εστίασης, οι προτεινόμενες λύσεις περιλαμβάνουν συγκεκριμένους τρόπους σερβιρίσματος, για παράδειγμα με μικρότερα πιάτα, την επιλογή των πελατών να παραγγείλουν μισές μερίδες ή τη διαχείριση του μεγέθους της μερίδας μέσα στην κουζίνα, σε περίπτωση των εστιατορίων a la carte. «Στην ταβέρνα θα σου φέρουν μεγαλύτερες ποσότητες, στο Βαρούλκο [ένα εστιατόριο υψηλής γαστρονομίας] δεν θα μείνει τίποτα», λέει η Ίρις, η δημοσιογράφος.

Η Σοφία, η καθηγήτρια Λυκείου μοιράζεται τις αναμνήσεις της από παλαιότερες συναντήσεις γύρω από το τραπέζι «Παλαιότερα, χαμός, μεγάλες παρέες που βγαίναμε πιο νέοι... ήταν αυτό το 'Φέρε, φέρε', αυτό το ελληνικό στυλ που φέρνουν και το κυρίως πιάτο και τα μεζεδάκια. Αυτό δεν πάει με την πείνα, είναι το κατάλοιπο του συμποσίου. Βρεθήκαμε όλοι να περάσουμε καλά -φέρε μήπως δεν φτάσει- όλοι να περνάμε καλά και το περνάω καλά περνάει μέσα από το φαγητό. Η συζήτηση, το κρασί, ο χορός, το τραγούδι, όλα αυτά είναι ένα. Αν είμαστε πολλοί να υπάρχει για όλους η ποσότητα [του φαγητού], όχι το πολύ της επίδειξης, αλλά να μη στερηθούμε, να είναι όλοι συμμετοχοί στο ίδιο πράγμα. Στα πιο επίσημα εστιατόρια είναι αλλιώς, παραγγέλνεις απλά το πιάτο σου.»

Απηχώντας το σχόλιο της Ίριδας, και η Σοφία εδώ κάνει τη διάκριση μεταξύ του εστιατορίου υψηλής γαστρονομίας και της ταβέρνας, καθώς στα εστιατόρια σερβίρονται ατομικά πιάτα στον κάθε συνδαιτημόνα, ενώ στις ταβέρνες το φαγητό σερβίρεται είτε ως μεζέδες είτε σε μεγάλες πιατέλες. Το σερβίρισμα αυτό του φαγητού συνδέεται με τις έννοιες της κοινωνικότητας και της μοιρασιάς. Καθώς η πιατέλα περνάει γύρω από το τραπέζι οι συνδαιτημόνες σερβίρουν ο ένας τον άλλον και οι συζητήσεις πυροδοτούνται γύρω από το φαγητό. Αντίθετα, το σερβίρισμα σε μεμονωμένα ξεχωριστά πιάτα είναι μια ευρωπαϊκή παράδοση που εισήχθη στην Ελλάδα τη δεκαετία του 1960, και συχνά θεωρείται πιο ατομικιστική και απόμακρη (Paracharalampros, 2023).

Η αναφορά της Σοφίας στα αρχαία ελληνικά συμπόσια αναδεικνύει τον ρόλο του φαγητού στη δημιουργία και τη διατήρηση κοινωνικών σχέσεων, καθώς πρακτικές συμποσιασμού λαμβάνουν χώρα γύρω από το τραπέζι. Ως εκ τούτου, ο σκοπός της παραγγελίας φαγητού δεν είναι απλώς να καλυφθούν οι διατροφικές ανάγκες (στην περίπτωση αυτή μια συγκεκριμένη ποσότητα φαγητού θα αρκούσε για να καλύψει τις ανάγκες του τραπέζιου). Η παραγγελία του φαγητού εξυπηρετεί και κοινωνικές ανάγκες, την ενσωμάτωση και αφομοίωση όλων στο γλέντι και στην κοινωνική ομάδα, από την οποία κανείς δεν πρέπει να μείνει έξω – ή να μην τραφεί. Σε ένα πολιτισμικό πλαίσιο όπου όσο περισσότερο το φαγητό, τόσο βαθύτεροι είναι οι κοινωνικοί δεσμοί, είναι δύσκολο να ληφθεί υπόψη η σπατάλη τροφίμων. Σκέψεις και συμπεριφορές ενάντια στην σπατάλη τροφίμων (δηλαδή παραγγελία λιγότερου φαγητού) θα κινδύνευαν να απομονώσουν εκείνους που δεν θα έχουν την ευκαιρία να απολαύσουν τα πάντα, ή θα είχε ως αποτέλεσμα το γεύμα να τελειώσει νωρίτερα απ'ότι όταν το τραπέζι είναι πλούσιο και η κατανάλωση των πιάτων γίνεται πιο αργά. Σε αυτή την περίπτωση, οποιαδήποτε επιθυμία να μην πετάξουμε τρόφιμα θυσιάζεται στο βωμό της επιθυμίας του να μοιραστούμε το φαγητό και κατ' επέκταση τη συντροφιά, με όλους.

Για τον Ηλία, το νεαρό φοιτητή κομμωτικής, η υπερ-παραγγελία φαγητού στην ταβέρνα ή το εστιατόριο, συνδέεται με την τοπική του ταυτότητα ως νησιώτη: «Περισσεύει πάντα φαγητό στο εστιατόριο, εμείς από τα νησιά έχουμε το κακό του νησιού, που θα πάρουμε και θα πάρουμε και θα πάρουμε, ενώ τα βλέπουμε πολλά, δεν θα πάρουμε μόνο αυτό που έχουμε ανάγκη να φάμε, θα πάρουμε πολλά πράγματα να υπάρχουν στο τραπέζι να τρώμε απ' όλα για να υπάρχουν πολλά, χωρίς να θεωρούμε ότι αυτά είναι πολλά και θα μείνουν. Τα παίρνουμε και αν θα μείνουν έμειναν. Που συνήθως μένουν. Το είχαμε και στην οικογένεια. Είναι κομμάτι του νησιώτη αυτό. Παίρνεις πολλά για να βλέπει το μάτι σου, να έχεις επιλογές. Θα πάρω πολλά διαφορετικά πιάτα, όχι τόσο το ίδιο πιάτο σε μεγάλες ποσότητες. Και με την κοπέλα μου να πάω να φάω θα πάρω το κάτι παραπάνω. Στην ταβέρνα εγώ θα πάρω τη μερίδα μου φιλέτο κοτόπουλο που ξέρω ότι θα το φάω και δεν θα μείνω νηστικός και μετά θα παίρναμε μια μερίδα καλαμαράκι, μια χταπόδι, μια μελιτζανοσαλάτα που την τρώει, σαλάτα θα υπάρχει πάντα στο τραπέζι που την τρώω και εγώ, και κάποιο ορεκτικό παραπάνω, σαγανάκι ας πούμε, και εκείνη ίσως έπαιρνε και μια μερίδα.» Εδώ, η ανάκληση της οικογένειας, του σπιτιού, του νησιού στο μεταναστευτικό πλαίσιο της μετεγκατάστασης του Ηλία στην Αθήνα δικαιολογεί για εκείνον τη δημιουργία απορριμμάτων, καθώς πιστεύει ότι είναι μέρος πρακτικών ενσωματωμένων στην τοπική του ταυτότητα η οποία αναπαράγεται μέσω αυτών.

Συζητώντας την υπερκατανάλωση και ακολουθώντας τη θέση του Kant για τον ρόλο του συμποσιασμού στις κοινωνικές σχέσεις, οι Alexander et al (2013) σημειώνουν πώς το δώρο της τροφής, όταν συνδέεται με την προβολή και την αφθονία σχετίζεται με την κοινωνική θέση και δύναμη και ως εκ τούτου, η σκόπιμη σπατάλη φαγητού μπορεί να συνδέεται με επίδειξη δύναμης και/ή κοινωνικοπολιτισμικών κανόνων. Όπως συζητήθηκε νωρίτερα, στο ελληνικό πολιτισμικό πλαίσιο του συμποσιασμού, η συμπερίληψη των ανθρώπων στα πλουσιοπάροχα τραπέζια, όπως μας δείχνουν τα σχόλια της Σοφίας, δεν έχει τόσο να κάνει με την επίδειξη της

κοινωνικής θέσης ή δύναμης, αλλά με την επιθυμία να ενσωματωθούν και να αφομοιωθούν όλοι στη γιορτή, και το τραπέζι γίνεται ο τρόπος οικοδόμησης και διατήρησης κοινωνικών σχέσεων. Ωστόσο, κάποια στοιχεία τέτοιων γευμάτων μπορεί πράγματι να σχετίζονται με την επίδειξη δύναμης και κοινωνικής θέσης καθώς, όπως λέει η Άννα, η βιολόγος, «στην Ελλάδα θεωρείται αρχοντιά, είναι μιζέρια το να μη δοκιμάσεις και αυτό, και [πρέπει να] να είναι πλούσιο το τραπέζι». Στα λόγια της υπονοείται η βαθιά πολιτισμική ανάγκη του να έχουμε ένα τραπέζι γεμάτο φαγητό.

Αυτό έγινε ακόμη πιο εμφανές στην Ελλάδα κατά τις δεκαετίες του 1990 και του 2000, όταν εποχές ευημερίας, καλύτερου βιοτικού επιπέδου και επιθυμίας για νεωτερισμό οδήγησαν στην άνθηση των εστιατορίων στην Αθήνα, στον καταναλωτισμό και τη σπατάλη. Μιλώντας για αυτές τις εποχές της ευμάρειας, ο σεφ Νικόλας γελάει ενώ λέει *«Ξέρεις τι έλεγε ο ιδιοκτήτης του ξενοδοχείου που δούλευα στα θόρεια προάστια? Δέναμε τα σκυλιά με τα λουκάνικα και δεν νοιαζόταν ο κόσμος'.* Ήταν μετά την εποχή του χρηματιστηρίου». Η ανθρωπολόγος της ομάδας μας, δουλεύοντας ως μαγείρισσα στην κουζίνα ενός Αθηναϊκού εστιατορίου υψηλής γαστρονομίας κατά τη διάρκεια προηγούμενης επιτόπιας έρευνάς της, συνέλλεξε ιστορίες για την εποχή εκείνη: *«ο σου-σεφ μου διηγήθηκε πώς στη δεκαετία του 1990, στο πρώτο εστιατόριο του σεφ μας, το κόστος του φαγητού ή η σπατάλη τροφίμων δεν ήταν στο μυαλό κανενός: 'Κάθε βράδυ καθαρίζαμε τα ψυγεία, πετώντας ό,τι πρώτη ύλη δεν είχε χρησιμοποιηθεί'.* (Paracharalampous, 2023, σελ. 182). Αυτό το περιβάλλον υπερβολής και απορριμμάτων, αντιπροσωπεύει την ακριβή έννοια της λέξης «σπατάλη τροφίμων». Την εποχή εκείνη, η σπατάλη τροφίμων κυριαρχούσε στις κουζίνες των εστιατορίων, στα τραπέζια και σε ολόκληρη την κοινωνία. «Μετά μπήκε το ευρώ» λέει ο σεφ Νικόλας. *«Είχε 50 δραχμές ο μαϊντανός και έγινε 50 λεπτά, που ήταν τότε 170 δραχμές. Ο κόσμος δεν υπολόγιζε τα χρήματα όμως γιατί είχαμε πρώτες ύλες».* Η ευμάρεια εκείνων των δεκαετιών καλλιέργησε όχι μόνο μια καταναλωτική κουλτούρα, αλλά και έναν βióτοπο σπατάλης, στον οποίο οι Αθηναίοι και οι Έλληνες γενικότερα ξόδευαν υπερβολικά χρήματα, πόρους, τρόφιμα, δημιουργώντας όλο και περισσότερα απορρίμματα. Όλα στο όνομα του συμποσιασμού.

Τέτοιες σπάταλες συμπεριφορές άλλαξαν κατά τη διάρκεια της οικονομικής κρίσης στα μέσα της δεκαετίας του 2010. Στα χρόνια της οικονομικής κρίσης, μέσα στις κουζίνες των εστιατορίων, όλες οι πρώτες ύλες διατηρούνται για την επόμενη ημέρα, τα μικρά κομμάτια που απομένουν από το φιλετάρισμα του σολομού γίνονται μπέργκερ (μπιφτέκι) σολομού, ενώ ο τεμαχισμός της μοσχαρίσιας γλώσσας ήταν ακριβής, έτσι ώστε η μερίδα που σερβίρεται να είναι πάντα η ίδια και να μην πεταχτεί τίποτα (Paracharalampous, 2023).

Η κρίση στην Ελλάδα όχι μόνο οδήγησε στη φτώχεια τα κατώτερα κοινωνικά στρώματα, αλλά και στην κατάρρευση των μεσαίων και ανώτερων στρωμάτων (Paracharalampous, 2023). Παράλληλα δημιούργησε μια ρήξη στις μοντερνιστικές βεβαιότητες, για παράδειγμα στην πεποίθηση ότι τα τρόφιμα θα γίνονται όλο και πιο φθηνά: Από το 2008 και μετά οι τιμές των τροφίμων αυξάνονται, καθιστώντας το κόστος της τροφής ένα θέμα το οποίο δημιουργεί μεγάλη κοινωνική ανησυχία (Evans et al., 2013a). Αυτό έγινε ακόμη πιο ορατό αργότερα κατά

τη διάρκεια της πανδημίας του Covid-19, όταν υπήρχαν ελλείψεις σε διάφορα τρόφιμα, με ράφια στα σούπερ μάρκετ του δυτικού κόσμου να είναι για πρώτη φορά άδεια.

Σπατάλη τροφίμων & επισιτιστική ανασφάλεια

Κατά τη διάρκεια ενός γεύματος σε μια παραθαλάσσια ταβέρνα, ένας από τους συνομιλητές μας σχολίασε όχι την ποιότητα του φαγητού, αλλά την τιμή σε σχέση με την ποσότητα: *«Κοιτάξτε αυτές τις τηγανιτές πατάτες», είπε. «Μόνο δύο ευρώ. Αυτή είναι μια καλή ταβέρνα.»* Στο τραπέζι μας βρισκόταν πράγματι μια τεράστια πιατέλα με λεπτοκομμένες, φρεσκοτηγανισμένες και εξαιρετικά προσεγμένες, πατάτες που δυστυχώς δεν μπορέσαμε να καταναλώσουμε. Στην ερώτηση του αν είναι η ποιότητα του φαγητού ή η ποσότητα που κάνει μια ταβέρνα «καλή», η απάντηση που πήραμε ήταν ότι ο συνομιλητής μας προτιμά να έχει πολύ φαγητό, και σε καλή τιμή, παρά να έχει μικρότερες μερίδες φαγητού καλύτερης ποιότητας. Αργότερα, κατά τη διάρκεια ενός τηλεφωνήματος με έναν φίλο του, το κύριο σημείο συζήτησης ήταν η ποσότητα των πατατών σε αυτή τη φθηνή τιμή.

Όταν διηγηθήκαμε αυτό το περιστατικό στον Ιωσήφ, τον καθηγητή Πανεπιστημίου, εκείνος απάντησε *«Είμαι εντελώς ενάντια σε αυτό, όταν το φαγητό είναι πολύ και πεταμένο σε ένα πιάτο, μου θυμίζει φαγητό φυλακής. Αλλά ιδίως στους άντρες αυτή η νοοτροπία υπερισχύει. Νομίζω ότι οι περισσότεροι πιστεύουν ότι μια μεγάλη μερίδα αξίζει τα λεφτά μου και να το φάω και να σκάσω. Δεν τους νοιάζει ούτε το αισθητικό κομμάτι ούτε το impact [επίπτωση] του φαγητού ούτε το waste. Για μένα το φαγητό θα πρέπει να είναι ευπαρουσίαστο στο πιάτο, να μη σε μπουχτίζει και μόνο που το βλέπεις, να είναι νόστιμο και να φας όσο θες, όχι να φας όλο το πιάτο. Με μπουχτίζει η όψη του, δεν θέλω να βλέπω ένα πιάτο πολύ γεμάτο. Αυτές οι μερίδες που γίνονται celebrated [προβάλλονται] από τα media και κυρίως από τους άντρες. Κοίταξε 'το μεγαλύτερο σουβλάκι του λεκανοπεδίου', κοίταξε μερίδες που έχει αυτή η ταβέρνα. Με αφήνει αδιάφορο, δεν συνδέω τα χρήματα που θα δώσω με την ποσότητα και σε κάποιες περιπτώσεις με απωθεί κιόλας.»*

Η αντίδρασή του και τα αισθήματα ασφυξίας που εκφράζει για τα γεμάτα φαγητό πιάτα μας θυμίζουν την ασφυξία που είχε εκφράσει νωρίτερα ο Ορέστης που εργάζεται στην πληροφορική, όταν συζητούσε το φαγητό ως μέρος της φροντίδας στην οικογένεια. Αλλά, τα λόγια του Ιωσήφ φωτίζουν παράλληλα και το ρόλο των έμφυλων κανόνων που υπάρχουν σχετικά τις συσχετίσεις της ποσότητας φαγητού με την αρσενική δύναμη και την εκτίμηση της αισθητικής με τη θηλυκότητα. Αν και πέρα από το πεδίο αυτής της μελέτης, στα λόγια του Ιωσήφ υπονοείται ο τρόπος με τον οποίο η αρρενωπότητα αναδεικνύεται με την αναζήτηση και την προβολή του φαγητού που είναι άφθονο, ενώ το γυναικείο φύλο συχνά συνδέεται με την κατανάλωση μικρότερων μερίδων φαγητού και ως εκ τούτου με την αδυναμία. Τέτοιες προσεγγίσεις βέβαια, και η προβολή τους στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης μπορεί επίσης να συνδέεται με την αισθητική του food porn, που περιλαμβάνει όχι μόνο όμορφα, κομψά πιάτα, αλλά και την ακραία πλευρά του φαγητού. Όπως είναι για παράδειγμα η παρασκευή του μεγαλύτερου ζυμαρικού με 10.000 αυγά που προβάλλεται στο Instagram (Peters Pasta, 2023).

Ο Ιωσήφ συνεχίζεται λέγοντας «Έχω συνδέσει τους άντρες που θέλουν να καθαρίζουν τεράστια πιάτα στις ταβέρνες οι οποίοι έχουν και μια αποστροφή και για τα καλά εστιατόρια με την τσιγγουνιά. Ο άλλος συνδέει την ποσότητα που θα φάει με το αντίτιμο που θα δώσει.... και δεν πάει η ποιότητα να είναι χάλια.» Ωστόσο, για μερικούς, αυτό θα μπορούσε επίσης να είναι μια αντίδραση στο ότι ξόδεψαν στο παρελθόν πάρα πολλά χρήματα σε εστιατόρια και φαγητό. Η Σοφία, η καθηγήτρια λυκείου μας μιλάει για τη δεκαετία του 1990 στην Ελλάδα, την εποχή της ευμάρειας: «και το φαγητό και τα εστιατόρια, πανάκριβα, ένα πιάτο με λίγο φαγητό φιοριτούρα και λίγη γαρνιτούρα. Με πειράζει που πλήρωσα σε πράγματα που δεν άξιζαν, εστιατόρια, ρούχα, ήταν όλα μια κοροϊδία και δεν ξέραμε και να κρίνουμε το φαγητό και την ποιότητά του. Το έχω κρατήσει μέσα μου και μου έχει δημιουργήσει μεγάλη αρνητικότητα...έχουν αλλάξει όλα.» Για τη Σοφία, η στάση της απέναντι στη σπατάλη που συνδέεται με τα εστιατόρια προέρχεται από το γεγονός ότι ξόδεψε πολλά χρήματα για γεύματα που θεωρούσε ότι δεν άξιζαν. Νιώθοντας «εξαπατημένη» από τα εστιατόρια και τον καταναλωτισμό γενικότερα, τώρα ακολουθεί έναν διαφορετικό τρόπο ζωής. Έτσι, κατά ειρωνικό τρόπο, η επιθυμία της Σοφίας για μεγαλύτερες μερίδες, κάτι που οδηγεί κατ' επέκταση σε περισσότερα απορρίμματα φαγητού, μπορεί να είναι μια αντίδραση στον καταναλωτισμό και τον νεωτερισμό. Τι συμβαίνει όμως σε όσους δεν είναι «τσιγκούνηδες» όπως λέει ο Ιωσήφ, αλλά στην πραγματικότητα βρίσκονται σε πιο επισφαλή θέση;

«Παλιά υπήρχε η έκφραση 'ολίγον από' ή 'μισή' όταν ήταν να παραγγείλεις στα μαγειρεία», είπε ο Δημήτρης, ο 60χρονος μηχανικός που γνωρίσαμε νωρίτερα. «Α να, το 'σκέτο από γιουβέτσι' που λέγαμε, ήταν ότι σου έβαζε κριθαράκι και όχι κρέας. Και επειδή το κρέας ήταν ακριβό πήγαινες στην ταβέρνα και έλεγες 'σκέτο από γιουβέτσι' αντί να πεις βάλε μια μερίδα κριθαράκι με σάλτσα από το κοκκινιστό για να είναι πιο φτηνό. Από τον ταβά που είχε το γιουβέτσι σου έβαζε το κριθαράκι ο άνθρωπος. Όταν ήμασταν φοιτητές πηγαίναμε στα μαγειρεία και τρώγαμε. Σου έδινε κουπόνια το κράτος για τα μαγειρεία γιατί οι εστίες τότε δεν είχαν φαγητό και ήταν συμβεβλημένες με ταβέρνες. Μάζευε κουπόνια ο άλλος και πηγαίναμε και τρώγαμε όλοι παρέα, μας έκανε το τραπέζι.» Ο Δημήτρης αφηγείται τις εμπειρίες του ως φοιτητής τη δεκαετία του 1980, εμπειρίες που απηχεί ο Λεωνίδας, ένας νεαρός φοιτητής που σπουδάζει πληροφορική και ζει σε μια από τις φοιτητικές γειτονιές γύρω από το Πανεπιστήμιο Αθηνών. «Δεν περισσεύει φαγητό» λέει, «γιατί παίρνουμε μόνο ό,τι είναι να φάμε.» «Στην έξοδο δεν περισσεύουν φαγητά» συνεχίζει «Γιατί παίρνουμε λίγα; Γιατί δεν έχουμε λεφτά. Οπότε παίρνουμε μόνο ό,τι θα φάμε.» Για τους νέους φοιτητές που ζουν με περιορισμένο εισόδημα, τόσο παλαιότερα όσο και σήμερα, το να παραγγείλουν άφθονο φαγητό στα εστιατόρια είναι μια πολυτέλεια που δεν μπορούν να αντέξουν οικονομικά.

Και παρόλο που δεν έχουν προκύψει περιβαλλοντικές ανησυχίες σε καμία από τις συνομιλίες μας, είναι ενδιαφέρον να σκεφτούμε τον ενστερνισμό μιας νοοτροπίας χαμηλής σπατάλης τροφίμων ως μια νοοτροπία που συνδέεται στενά με τη λιτότητα. «Το κρέας αν χαλάσει το λυπάμαι», είπε ο Λεωνίδας και όταν ρωτήθηκε γιατί, η απάντησή του ήταν απλώς «γιατί έδωσα 6 ευρώ». Ο Δημήτρης παλαιότερα ή ο Λεωνίδας σήμερα παραγγέλλουν μόνο την ποσότητα

φαγητού που θα καταναλώσουν ή προσέχουν έτσι ώστε να μην χαλάσουν τα τρόφιμα που έχουν στο σπίτι τους, όχι τόσο για ιδεολογικούς ή για οποιουδήποτε άλλους λόγους, αλλά λόγω του περιορισμένου εισοδήματός τους. Αυτό γίνεται ακόμη πιο εμφανές αργότερα, καθώς αναλύουμε τις εφαρμογές κινητής τηλεφωνίας που σχετίζονται με την αναδιανομή των τροφίμων που μένουν σε καταστήματα τροφίμων ή εστίασης και την αποδοχή ή απόρριψή τους από τους Αθηναίους.

Αυτές οι αφηγήσεις είναι επίσης άμεσα συνδεδεμένες και με τις κοινωνικές και οικονομικές αλλαγές που λαμβάνουν χώρα τα τελευταία χρόνια κατά την τρέχουσα ενεργειακή κρίση, όπου οι τιμές των τροφίμων και ο πληθωρισμός αυξάνονται. Όπως λέει και η Άννα, η βιολόγος «Η νοοτροπία του φέρε και αυτό και φέρε και εκείνο και φέρε και το άλλο δεν υπάρχει πια...τώρα που δεν θα έχουμε λεφτά να ανασάνουμε». Αναφερόμενη στις πρόσφατες πλημμύρες στη Θεσσαλία, μια από τις μεγαλύτερες αγροτικές περιοχές της Ελλάδας, λέει: *«Μετά τη Θεσσαλία θα πεινάσουμε, χάθηκε η μισή αγροτική παραγωγή της Ελλάδας. Οπότε δεν θα ξαναπετάξουμε τίποτα. Θα αγοράσουμε 2 τομάτες. Αν δεν μας φτάσουν θα πάρουμε άλλη μια.»* Στα λόγια της Άννας διαφαίνεται πως μπροστά στην οικονομική ανασφάλεια, τις περιβαλλοντικές καταστροφές και τις διάφορες κρίσεις που έχει αντιμετωπίσει η χώρα, το να μη σπαταλά κανείς τρόφιμα γίνεται πλέον οικονομική αναγκαιότητα.

Αυτό γίνεται ακόμη πιο έντονο τα τελευταία χρόνια, μετά τις πυρκαγιές και πλημμύρες που λέγεται πως έχουν προκαλέσει ανεπανόρθωτες ζημιές σε καλλιέργειες, ζώα και βιότοπους. Ο πολλαπλασιασμός αυτών των φυσικών καταστροφών και η ορατότητά τους στην ελληνική επικαιρότητα θα οδηγήσει ίσως σε μεγαλύτερη συνειδητοποίηση των επιπτώσεων της κλιματικής αλλαγής και άλλων αλλαγών στην καθημερινή ζωή των ανθρώπων. Για παράδειγμα, όταν μιλούσαμε για τη σπατάλη τροφίμων, η Ίρις, η δημοσιογράφος αναρωτήθηκε: «Πού συναντιέται το food waste με την πείνα, σε μια εποχή που ξέρουμε ότι η κλιματική κρίση και θα φέρει και φυσικές καταστροφές και άλλες, και που ξέρουμε ότι μπορεί να σκάσει και μια πανδημία χειρότερη που θα διαταράξει τα δίκτυα τροφής». Για αυτήν, το θέμα της σπατάλης τροφίμων δεν συνδέεται μόνο με την επισιτιστική ανασφάλεια, αλλά και με μακροοικονομικά φαινόμενα, απηχώντας τα λόγια της Άννας. Αυτό δημιουργεί μια νέα ορατότητα για τα απορρίμματα τροφίμων καθώς πλέον γίνονται αντιληπτά ως κομμάτι μιας ευρύτερης αβεβαιότητας σχετικά με την αφθονία και την προσβασιμότητα στην τροφή, κάτι που προηγουμένως θεωρούνταν ως δεδομένη πολιτισμική βεβαιότητα (Evans et al., 2013a).

Παρατηρώντας τις αλλαγές στις αντιλήψεις και τις συμπεριφορές γύρω από τη σπατάλη τροφίμων τις τελευταίες δεκαετίες καταλαβαίνουμε πως τέτοιες στάσεις και πρακτικές είναι βαθιά ενσωματωμένες και επηρεάζονται από μακροοικονομικές και κοινωνικοοικονομικές αλλαγές (βλ. επίσης Abeliotis et al., 2014). Σε περιόδους ευημερίας, οι σπάταλες συμπεριφορές ανθίζουν, ενώ σε περιόδους επισφάλειας, τα «πράγματα» γίνονται πιο πολύτιμα και ως εκ τούτου, πιο δύσκολα σπαταλούνται. Η ανάγκη για την ανάπτυξη κοινωνικών σχέσεων γύρω από πλούσια τραπέζια έρχεται σε σύγκρουση με τη δημιουργία απορριμμάτων (διατροφικών και οικονομικών) που παράγονται σε τέτοιους χώρους. Ωστόσο, είναι ενδιαφέρον να

αναρωτηθούμε, γιατί η μείωση των απορριμμάτων συνδέεται μόνο με την εξοικονόμηση κόστους ή με εποχές λιτότητας, και όχι με γενικότερες ιδέες σχετικά με την βιωσιμότητα του πλανήτη και την οικοδόμηση κοινωνικών σχέσεων; Οι επόμενες σελίδες αναλύουν αυτά τα θέματα, καθώς εξερευνούμε τις πρακτικές γύρω από τη σπατάλη τροφίμων.

4.5. Πρακτικές γύρω από τη Σπατάλη Τροφίμων

Στο σπίτι

Η καμπάνια WRAP Love Food Hate Waste του Ηνωμένου Βασιλείου περιλαμβάνει διαδικτυακές συνταγές και προτάσεις για μαγείρεμα με υπολείμματα τροφής, που θυμίζουν βρετανικά βιβλία μαγειρικής πριν από τη δεκαετία του 1950 (Evans et al., 2013a). Στην Ελλάδα, αν και όπως λέει η Χαρά, η ιδιοκτήτρια ντελικάτεσεν, παρόλο που δεν υπάρχουν συζητήσεις στο διαδίκτυο για τη σπατάλη τροφίμων, υπάρχουν πολλές συνταγές για την αξιοποίηση των υπολειμμάτων. *«Είχα κάνει ένα κέικ που δεν μου πέτυχε και μπήκα στο ίντερνετ και βρήκα φανταστικές συνταγές για να αξιοποιήσω το κέικ. Το έκανα καριόκα», είπε περήφανα. «Κοίτα τώρα που πρέπει να αποτύχω, να φτιάξω ένα αποτυχημένο κέικ για να το ξαναφτιάξω αυτό το ωραίο γλυκό», κατέληξε.* Στο πλαίσιο αυτό, οι σεφ, οι δημιουργοί συνταγών, οι bloggers και οι influencers μπορούν να διαδραματίσουν καθοριστικό ρόλο στην εισαγωγή, μέσω των social media, περισσότερων συνταγών που χρησιμοποιούν όχι μόνο υπολείμματα τροφίμων, αλλά και συνταγές που θα χρησιμοποιούν για παράδειγμα μη αποφλοιωμένες πατάτες ή κεφάλια ψαριού, μοσχαρίσια μάγουλα ή ακόμα και τα φύλλα του καρότου ή τα κοτσάνια του μαϊντανού. Τέτοιες συνταγές θα συμπλήρωναν τις διάφορες κλασικές ελληνικές συνταγές που ήδη υπάρχουν και αναφέραμε πριν (φακόρυζο κ.λπ.), και οι οποίες χρησιμοποιούνται συχνά για να αξιοποιήσουν τα υπολείμματα.

Ωστόσο, τέτοιες συνταγές που χρησιμοποιούν υπολείμματα τροφίμων μπορεί να είναι ενδεχομένως άχρηστες όταν τα μέλη της οικογένειας δεν είναι πρόθυμα να τις καταναλώσουν.

«Άμα το φαγητό είναι την επόμενη μέρα δεν είναι το ίδιο καλό...έχει κρυώσει και είναι περίεργο να το ξαναζεστάνω», λέει ο Λεωνίδας, ο φοιτητής πληροφορικής. Η Μαρία, που πουλάει καλλυντικά σε καταστήματα και ζει με την κόρη και τα εγγόνια της σε ένα προάστιο κατώτερης τάξης στα περίχωρα της Αττικής, λέει *«Πάνω κάτω είμαστε με την κόρη και τα εγγόνια, και μαγειρεύω για όλα τα παιδιά και ξέχωρο φαγητό για τα εγγόνια —δεν τα τρώνε δεύτερη μέρα».* Αυτά τα λόγια μας θυμίζουν τη συζήτηση για τη σχέση του φαγητού με τη φροντίδα και την οικογένεια που αναπτύξαμε προηγουμένως. Ακόμα και αν αυτά τα γεύματα καταναλώνονταν πλήρως, η απλή προετοιμασία τους δημιουργεί μη αμελητέα απορρίμματα κουζίνας, όπως φλούδες, κελύφη αβγών και ούτω καθεξής, απορρίμματα που προέρχονται από τη μαγειρική.

Δίνοντας έμφαση στην πρακτική της καθημερινής προετοιμασίας πολλαπλών πιάτων, κάτι που μπορεί να οδηγήσει σε μεγαλύτερη σπατάλη τροφίμων, ο Ηλίας, ο νεαρός φοιτητής κομμωτικής μας μιλάει για τη ζωή του στο νησί πριν μετακομίσει στην Αθήνα: *«Η μαμά μου έκανε μόνο φαγητά που μου άρεσαν. Έκανε 3 διαφορετικά φαγητά την ημέρα, ένα για μένα,*

ένα για τον αδερφό μου και ένα για το μπαμπά μου....Δόξα το Θεό δεν μεγάλωσα σε οικογένεια που πεινούσαμε δεν έχω μάθει έτσι να πω γιατί το πετάξαμε...Κακό ακούγεται [το να περισσέψει φαγητό] αλλά δεν έχω πει γιατί το πετάω και δεν πρέπει, δεν έχω μπει σ' αυτή τη φιλοσοφία. Είναι κακό που το λέω αλλά καλώς ή κακώς έτσι είναι.» Στα λεγόμενά του διαφαίνεται η σχέση μεταξύ της αφθονίας φαγητού και της σπάταλης συμπεριφοράς, ενώ για εκείνον, όσοι είναι επισιτιστικά ανασφαλείς αναμένεται να σπαταλούν λιγότερα. Αλλιώς δεν υπάρχουν αρνητικά συναισθήματα γύρω από τη σπατάλη τροφίμων.

Ακόμη και σε νοικοκυριά όπου τα τρόφιμα καταναλώνονται την επόμενη ή και την μεθεπόμενη μέρα, πάντα μαγειρεύεται κάτι φρέσκο καθημερινά. Όπως μας λέει η Σοφία «*Το κρατούσαμε και τη δεύτερη και την τρίτη μέρα το φαγητό, αλλά η φιλοσοφία ήταν κάθε μέρα καινούριο και φρέσκο. Μου αρέσει να υπάρχει εκεί στο ψυγείο το χθεσινό πιάτο με το φαγητό, το συνδέω με το παρελθόν, με το χτες. Δεν είναι δεδομένο ότι κάθε στιγμή θα έχεις, και αν δεν έχεις.*» Για τη Σοφία, η ύπαρξη περισσευόμενου φαγητού στο ψυγείο συνδέεται με αισθήματα θαλπωρής και ασφάλειας, με το να μην πεινάς, θυμίζοντας μας την προηγούμενη συζήτηση για το «κατοχικό σύνδρομο», ή τις αφηγήσεις για ανθρώπους που κατά τη διάρκεια της οικονομικής κρίσης συσσώρευαν ελαιόλαδο, όχι τόσο επειδή το είχαν ανάγκη, αλλά για την αίσθηση θαλπωρής και ασφάλειας που εμπεριείχε η πράξη (Knight, 2012). Σε μια καθημερινότητα όπου κάποιοι μπορεί να μαγειρεύουν και τρία διαφορετικά γεύματα καθημερινά, για όσους δεν είναι «πεινασμένοι», το ταξίδι των περισσευόμενων φαγητών μέσα στο νοικοκυριό παίζει σημαντικό ρόλο στις ενδοοικογενειακές σχέσεις, ειδικά καθώς η επαναχρησιμοποίηση του φαγητού και η κατανάλωση των υπολειμμάτων θεωρούνται συχνά ως θυσία (Carpellini, 2009). Υπάρχει επίσης μια αλλαγή στις πιο νέες γενιές, όπως εκφράζει ο Αντώνης, ο υπεύθυνος του μίνι μάρκετ, θυμίζοντάς μας την προηγούμενη συζήτηση γύρω από την ελληνική κουζίνα:

«*Δεν συμπεριφέρεται το ίδιο η τωρινή γενιά με την παλαιότερη γενιά. Οι γονείς μου πολύ σπάνια θα πέταγαν φαγητό σε σχέση με μένα. Και υλικά και μαγειρεμένο. Μπορεί να φτιάξουν ένα φαγητό και να το τρώνε 3 μέρες σερί, δεν θα τους πειράξει. Σε αντίθεση με μένα που άμα έχει μαγειρέψει πολύ η γυναίκα μου άντε να το φάω μια ημέρα ακόμα, το υπόλοιπο θα πάει στα σκυλιά, δεν θα το φάω δεύτερη, τρίτη μέρα σερί, σε αντίθεση με τους γονείς μου που φυσικά δεν πετάνε φαγητό ούτε τώρα.*»

Όταν ρωτήθηκε γιατί, εκείνος απάντησε:

«*Γιατί οι γονείς μου μεγάλωσαν ξυπόλητοι, δεν είχαν να φάνε, οπότε λένε είναι λάθος να πετάς φαγητό, αλλά άλλα χρόνια τότε το 60, [τότε] που είχαν την κατοχή, άλλες εποχές. Εμείς μεγαλώσαμε έχοντας τα πάντα στα χέρια μας, οπότε μάθαμε διαφορετικά. Αυτή η γενιά έχει διαφορά σίγουρα σε σχέση με τους πιο παλιούς. Οπότε οι 30+ που τα βρήκαμε από τους γονείς μας λίγο πολύ έτοιμα και μεγαλώσαμε διαφορετικά έχοντας τα πάντα μέσα στο σπίτι να φάμε και να πιούμε, μεγαλώσαμε και μάθαμε αλλιώς. Οι γονείς μας οι 60αρηδες δεν είχαν όλοι την ίδια τύχη, κάποιοι ήταν πιο ευκατάστατοι, κάποιοι πεινάσανε για να τα φτιάξουνε και να τα δημιουργήσουν. Οπότε σκέφτονται διαφορετικά.*»

Η αποστροφή των νεότερων να γευτούν ό,τι θεωρούν ότι είναι «μολυσμένο», δηλαδή περισσευόμενο φαγητό ή κάτι που πιστεύουν είναι απόρριμμα μας αναδεικνύει πώς διαμορφώνονται οι συλλογικές ταυτότητες στους διάφορους κοινωνικούς χώρους: καθώς αρνείται να φάει το φαγητό και τη δεύτερη μέρα, ο Αντώνης δημιουργεί μια χρονική, χωρική και πολιτισμική απόσταση από τις κακουχίες των γονιών του, που τον τοποθετούν (εκείνον και τη γενιά του) σε μια διαφορετική θέση, αυτή των ανθρώπων που ζουν σε περιόδους ευημερίας και αρνούνται να καταναλώσουν και να μοιραστούν τις συμπεριφορές των γονιών τους, συμπεριφορές που όμως είναι ενάντια στη σπατάλη τροφίμων.

Αυτό γίνεται ακόμη πιο περίπλοκο καθώς συχνά μπορεί να ζητηθεί από τις οικιακές βοηθούς να καταναλώσουν το περισσευόμενο φαγητό που δεν επιθυμούν άλλα μέλη της οικογένειας. Σε μια συζήτηση γύρω από μια ταχινόσουπα που δεν ήθελε να φάει ένα ζευγάρι, και καθώς προσπαθούσε να βρει τι να την κάνει ώστε να μην πεταχτεί, η γυναίκα πρότεινε να τη δώσουν για μεσημεριανό στην οικιακή τους βοηθό. Ο άντρας της απάντησε *«Ζητιάνα είναι η γυναίκα να της δώσεις την ταχινόσουπα;»*. Τα λόγια του απηχούν την έρευνα της Soma (2017) στα νοικοκυριά ανωτέρων κοινωνικών στρωμάτων στην Ινδονησία. Εκεί η «απαλλαγή» από το περισσευόμενο φαγητό ή άλλων ανεπιθύμητων τροφίμων γίνεται με το να δοθεί στις κατώτερες κοινωνικά τάξεις και σε οικιακές βοηθούς, οι οποίες γίνονται «χώροι υγειονομικής ταφής» που «καταναλώνουν» τη βρωμιά, και ως εκ τούτου ενισχύουν την προϋπάρχουσα ιεραρχία και την κατώτερη θέση τους εντός του νοικοκυριού. Παράλληλα, τέτοιες πρακτικές αντικατοπτρίζουν την «καλή συμπεριφορά» της ανώτερης τάξης καθώς προβάλλει ένα τρόπο ζωής με μηδενικά απορρίμματα – μια συμπεριφορά που ωστόσο δεν μειώνει την κατανάλωσή τους. Αυτές οι παρατηρήσεις μπορούν να επεκταθούν στο «ταξίδι» των περισσευόμενων τροφίμων από τις επιχειρήσεις τροφίμων σε μέλη του προσωπικού τους ή από τα εστιατόρια σε άτομα με επισιτιστική ανασφάλεια μέσω συσσιτίων, κοινωνικών κουζινών, δωρεών τροφίμων και άλλων πρωτοβουλιών που έχουμε συζητήσει, φέρνοντας στο μυαλό την ταινία *The Platform* (2019) και θέματα κοινωνικής δικαιοσύνης. Το πλεονάζον, ανεπιθύμητο φαγητό που δεν καταναλώνεται συνδέεται με την έννοια του γούστου του Bourdieu (1984): Τόσο εντός του νοικοκυριού όσο και εκτός αυτού, η κατανάλωση απορριμμάτων γίνεται ένας τρόπος ενίσχυσης της εξουσίας των ανωτέρων τάξεων και των ταξικών ιεραρχιών, αποκαλύπτοντας τις πολιτικές διαστάσεις της κατανάλωσης και της σπατάλης τροφίμων. Αυτές οι περιπτώσεις φωτίζουν τη σύνδεση που υπάρχει μεταξύ της σπατάλης τροφίμων και της επισιτιστικής ανασφάλειας, θέτοντας για άλλη μια φορά το ερώτημα γιατί τα απορρίμματα είναι κάτι που καταναλώνουν μόνο όσοι έχουν ανάγκη και τους λόγους που οδηγούν στη μετατροπή των τροφίμων και του μαγειρεμένου φαγητού μόλις την επόμενη ημέρα σε κάτι μολυσμένο και μιαρό.

Στα εστιατόρια

Όσον αφορά τον κλάδο της εστίασης, θα μπορούσαμε να υποθέσουμε ότι όσο μεγαλύτερη είναι η σπατάλη τροφίμων, τόσο μεγαλύτερο θα είναι και το κόστος των πρώτων υλών, και ως εκ τούτου, η μείωση της σπατάλης τροφίμων (για παράδειγμα με το να χρησιμοποιηθούν

περισσότερα μέρη από τις διάφορες πρώτες ύλες) θα ωφελούσε τους εστιατόρες στο να έχουν μειωμένα κόστη. Ωστόσο, οι πραγματικές πρακτικές των σεφ αποκαλύπτουν μεγαλύτερη πολυπλοκότητα.

«Τα περισσότερα κεφάλια ψαριού γίνονται ζωμοί, αν είναι μεγάλος ο όγκος θα τα ψήσουμε να τα κάνουμε φαγητό προσωπικού» λέει ο σεφ Νικόλας, παρουσιάζοντας και μια άλλη διέξοδο για τις πρώτες ύλες που δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε συνταγές. Ωστόσο, το κόστος της εργασίας που απαιτούν ορισμένες από αυτές τις πρακτικές μετριασμού της σπατάλης τροφίμων, είναι πολύ μεγαλύτερο από το κόστος της πρώτης ύλης. Έτσι οι σεφ συχνά αποφασίζουν απλώς να πετάξουν ένα μέρος των πρώτων υλών που μπαίνουν στην κουζίνα τους. *«Από ένα σημείο και μετά είναι και το κόστος ευκαιρίας που λέγεται εργατοώρα. Για να κάτσει κάποιος να ξεκοκκαλίσει μετά τα υπολείμματα και να τα κάνει φαγητό προσωπικού κοστίζει τελικά πιο πολύ για την επιχείρηση από το να τα πετάξει»* λέει ο σεφ Άλκης. Τέτοιες λύσεις θα μπορούσαν να προσφέρουν μια διέξοδο για τη χρήση των πρώτων υλών και τη μείωση των απορριμμάτων, αλλά απορρίπτονται καθώς το οικονομικό κόστος είναι προτεραιότητα και υπερσχύει του περιβαλλοντικού κόστους. Άλλωστε, λέει, αναφερόμενος στα 140 κιλά καλαμάρι που του περισσεύει κάθε εβδομάδα *«Θα το κάνουμε φαγητό προσωπικού, αλλά πόσο να πάει στο φαγητό προσωπικού»*. Ομοίως, ο Μπάμπης, ο ιδιοκτήτης της ταβέρνας, μιλώντας για επιχειρήσεις τροφίμων που δωρίζουν τα υπολείμματα φαγητού σε όσους έχουν ανάγκη, λέει: *«Πόσοι φτωχοί να έρθουν να πάρουν, υπάρχει τόσο πολύ φαγητό.»* Στα λόγια τους διαφαίνεται ότι η ποσότητα των απορριμμάτων τροφίμων υπερβαίνει πολλές φορές τις διατροφικές ανάγκες εκείνων που θα μπορούσαν ενδεχομένως να έχουν πρόσβαση και να επωφεληθούν από αυτά, είτε πρόκειται για μέλη του προσωπικού, είτε για άτομα με επισιτιστική ανασφάλεια.

Εξάλλου, όπως λέει ο σεφ Άλκης *«υπάρχει κενό στο νομικό πλαίσιο»*. Ακόμα κι αν ήθελε να δωρίσει τρόφιμα σε άστεγους στη γειτονιά του, δεν θα μπορούσε. Μας λέει πώς στο Λονδίνο οι σεφ και εστιατόρες χρησιμοποιούν μια εφαρμογή για κινητά τηλέφωνα, μέσω της οποίας μπορούν να ανταλλάξουν μέρη πρώτων υλών, με βάση τις ανάγκες της κάθε κουζίνας. *«Λέω ως πούμε, εδώ στο εστιατόριο χρησιμοποιούμε μόνο τις φλούδες από τα λεμόνια, θέλει κανείς το ζουμί;»* Μια τέτοια εφαρμογή θα μείωνε σημαντικά τη σπατάλη φαγητού και το κόστος των τροφίμων, καθώς ίσως, κάπου αλλού θα υπήρχε ένας άλλος σεφ που θα μπορούσε να χρησιμοποιήσει τα 140 κιλά καλαμάρι του σεφ Άλκη. Αλλά εδώ, λέει ο σεφ Άλκης *«εμείς εδώ δεν μπορούμε ούτε να πουλήσουμε, ούτε να χαρίσουμε φαγητό σε άλλη επιχείρηση. Αυτό θα ήταν πραγματική συνέργεια»*. Διότι, όπως σημειώνει, υπάρχει και το θέμα της ύπαρξης φορολογικής απόδειξης που πρέπει να συνοδεύει τυχόν τρόφιμα που φεύγουν από το εστιατόριο. Έτσι, αν και θα ήταν πρόθυμος να το κάνει, συναντά νομικά εμπόδια. Παρόμοιες ανησυχίες μοιράζονται και άλλα μικρά καταστήματα τροφίμων, τα οποία παρουσιάζουμε στη συνέχεια.

Στα μικρά καταστήματα τροφίμων

Οι συμφωνίες επιστροφής τροφίμων μεταξύ προμηθευτών και μικρών καταστημάτων τροφίμων (take-back arrangements) ενδέχεται να συμβάλουν στη δημιουργία περισσότερων απορριμμάτων καθώς συχνά οδηγούν σε υψηλές παραγγελίες. Ο Αντώνης, ο υπεύθυνος του μινι-μάρκετ μας εξηγεί ότι οι μεγαλύτερες εταιρείες θα πάρουν πίσω το γάλα που έχει λήξει, γιαούρτι ή άλλα τρόφιμα μετά την ημερομηνία λήξης τους «δεν ξέρω τι τα κάνουν όμως», όπως λέει. «Κρέμες ίσως να τα κάνει» λέει η Χαρά μιλώντας για τον προμηθευτή γάλακτος που παίρνει πίσω όποιο γάλα έχει λήξει από το ντελικάτέσεν της. «Μπορεί να μην το κάνει και τίποτα δεν ξέρω». Ανεξάρτητα από το τι συμβαίνει με τα τρόφιμα που επιστρέφονται στους παραγωγούς, αυτές οι πρακτικές επηρεάζουν τις παραγγελίες που δίνουν τα καταστήματα. Όπως μοιράζεται ο Αντώνης, όταν κάνει μια παραγγελία προσπαθεί να ελαχιστοποιήσει τη σπατάλη. Για να το κάνει αυτό, ελέγχει τις περασμένες πωλήσεις και τις χρησιμοποιεί ως καθοδήγηση για την επόμενη παραγγελία του. Ωστόσο, όταν πρόκειται για προϊόντα που μπορούν να επιστραφούν, δεν δίνει και τόσο μεγάλη προσοχή. *«Σε αυτά πας άφοβα στις παραγγελίες, βάζεις να είσαι καλυμμένος να πουλήσεις, να μην ξεμείνεις. Δεν σε νοιάζει να σου μείνουν προϊόντα, γιατί πολύ απλά θα τα δώσεις πίσω επιστροφή. Οπότε σ' αυτά τα προϊόντα βάζεις πάντα πάνω από το μέσο όρο που πουλάς, να είναι καλυμμένος να μην ξεμείνεις.»* Για άλλα προϊόντα, που θα πρέπει να πεταχτούν εάν λήξουν, εξηγεί ότι είναι πιο προσεκτικός στις παραγγελίες του, διατηρώντας μικρότερο απόθεμα, ώστε να μπορεί να διαχειριστεί τις οικονομικές ζημιές που σχετίζονται με τρόφιμα των οποίων έχει παρέλθει η ημερομηνία λήξης ή «ανάλωσης κατά προτίμηση πριν από». «Είναι λίγο ξέγνοιαστο γιατί ξέρεις ότι δεν θα τα πληρώσεις», λέει Χαρά, αντηχώντας το σκεπτικό του Αντώνη. *«Αλλά προσπαθώ να κινούμαι στις ανάγκες του μαγαζιού, δεν μου αρέσει να χαλάει το τρόφιμο, να μπαγιατεύει»*, λέει. Ως εκ τούτου, η εισαγωγή τέτοιων ρυθμίσεων επιστροφής των προϊόντων συμβάλλει σε μια πιο σπάταλη συμπεριφορά των μικρών λιανοπωλητών, οι οποίοι, παρόλο που μπορεί να φροντίζουν ώστε να μην υπάρχει σπατάλη τροφίμων, όπως υποδηλώνουν τα λόγια της Χαράς, στην πράξη είναι πιο απρόσεκτοι όταν πρόκειται για προϊόντα που μπορούν να επιστραφούν. Αυτά τα προϊόντα που επιστρέφονται, αν και δεν αποτελούν οικονομική ζημία για τα μικρά καταστήματα, λογίζονται ως σπατάλη τροφίμων. Τελικά όμως, οι οικονομικές απώλειες φαίνεται να είναι πιο σημαντικές από τις περιβαλλοντικές ανησυχίες τους. Στόχος των μικρών καταστημάτων είναι να είναι όσο το δυνατόν μικρότερο το οικονομικό κόστος που σχετίζεται με τη σπατάλη τροφίμων, και όχι να μειωθεί η ίδια η σπατάλη τροφίμων. Αυτό γίνεται σαφές από τη διάκρισή που κάνουν και ο Αντώνης και η Χαρά όταν παραγγέλλουν εκείνα τα προϊόντα που μπορούν να επιστραφούν επί πιστώσει έναντι αυτών που πρέπει να πετάξουν – και να υποστούν τις αντίστοιχες οικονομικές απώλειες.

Η Χαρά μας λέει ότι έχει μιλήσει με τους δημιουργούς εφαρμογών κινητής τηλεφωνίας που έχουν ως στόχο την αναδιανομή των απούλητων τροφίμων, αλλά είναι απρόθυμη να συμμετάσχει. *«Ο λόγος που δεν το κάνω είναι γιατί είναι τόσο περιορισμένος ο αριθμός των προϊόντων που λήγουν ή να είναι μια στραπατσarisμένη συσκευασία στις 10, θα το φάμε εμείς.»*

Έχει κόστος χρόνου. Αν ήταν πιο μεγάλης κλίμακας θα το σκεφτόμουν γιατί το θεωρώ σωστό. Αλλά εμείς έχουμε μικρό αριθμό παραλαβών, είναι μικρές και με συχνή ποσότητα. Και να λήξει ένα λουκάνικο και δυο....» Η σκέψη της μας υπενθυμίζει το αυξημένο εργατικό κόστος που συνεπάγεται η διαχείριση των υπολειμμάτων και απορριμμάτων τροφίμων στα εστιατόρια που συζητήθηκε νωρίτερα και τονίζει για άλλη μια φορά τη διάκριση και την ιεράρχηση των οικονομικών έναντι των κοινωνικών ή περιβαλλοντικών κινήτρων στους τρόπους διαχείρισης των απορριμμάτων τροφίμων.

Ωστόσο, η διαχείριση των απορριμμάτων τροφίμων στα μικρά καταστήματα συνεπάγεται και κοινωνικά οφέλη: Τα προϊόντα που δεν μπορούν να πωληθούν, είτε επειδή έχει καταστραφεί η συσκευασία τους, είτε επειδή έχουν περάσει την ημερομηνία λήξης ή «ανάλωσης κατά προτίμηση πριν από», συχνά κατευθύνονται σε διάφορα μέρη εκτός από τον κάδο. Ο Αντώνης λέει ότι το αφεντικό του τους έχει δώσει την εντολή να μοιράζονται τέτοια προϊόντα *«Θα το πάρουμε να το φάμε εμείς, θα πει το αφεντικό Αντώνη μοιραστείτε το με τα παιδιά...για αυτόν δεν έχει κάποια ουσία.»* Έτσι οι υπάλληλοι παίρνουν συχνά στο σπίτι και καταναλώνουν τρόφιμα που διαφορετικά θα κατέληγαν στον κάδο. Μία παρόμοια προσέγγιση ακολουθεί και ο σεφ Άλκης, ο οποίος χαρακτηρίζει το εστιατόριο ως οικογενειακή επιχείρηση, λέγοντας πως προτιμά το προσωπικό να παίρνει το φαγητό που έχει απομείνει στο σπίτι. Στο ξενοδοχείο του σεφ Νικόλα, το προσωπικό μπορεί να καταναλώσει τα φαγητά που έχουν απομείνει στον μπουφέ, αλλά αυτό συμβαίνει ανεπίσημα. Στο ντελικάτέσεν της Χαράς, πρόσφεραν στην ανθρωπολόγο της ομάδας μας ένα γεύμα με λουκάνικα που δεν μπορούσαν να πουληθούν καθώς η συσκευασία είχε πάρει αέρα, σερβιρισμένα με μια σάλτσα μπάρμπεκιου που ήταν κοντά στην ημερομηνία λήξης της και δεν μπορούσε να πουληθεί. Τα λουκάνικα μαγειρεύτηκαν στην κουζίνα του μαγαζιού στο πίσω μέρος και τα πρόσφεραν στην ανθρωπολόγο μας, σε μερικούς φίλους της Χαράς που ήταν εκεί και στον υπάλληλο του μαγαζιού. Η Μαίρη η μανάβισσα λέει επίσης ότι παίρνει στο σπίτι όσα φρούτα και λαχανικά δεν πωλούνται. *«Τα μαγειρεύω, φτιάχνω πολλές σπιτικές μαρμελάδες από τα φρούτα που είναι χτυπημένα».* Έτσι, στην περίπτωση των μικρών καταστημάτων τροφίμων, τα πλεονάζοντα τρόφιμα που θα κατέληγαν ως απορρίμματα μοιράζονται μεταξύ των ιδιοκτητών, του προσωπικού και των οικογενειών τους. Σε ένα ζαχαροπλαστείο που επισκεφτήκαμε, τα γλυκά φαινόταν να είναι άφθονα και πολύ φρέσκα. Ρωτήσαμε τι γίνεται με αυτά τα γλυκά που δεν πωλούνται. Η ταμίας, με ένα πλατύ χαμόγελο, είπε *«τα παίρνουμε σπίτι».* Ωστόσο, το ερώτημα παραμένει πόσα από αυτά τα απορρίμματα μπορούν πραγματικά να απορροφηθούν με αυτόν τον τρόπο. Αλλά υπάρχουν και άλλες, πιο εφευρετικές διεξόδους για τη σπατάλη φαγητού, όπως ανακαλύψαμε. Ξεκινώντας από τις σπιτικές μαρμελάδες της Μαίρης.

Ανακύκλωση των απορριμμάτων τροφίμων

«Με τα φρούτα θα κάνω μαρμελάδα», λέει η Μαίρη η μανάβισσα, ενώ μας δείχνει μερικά βάζα με μαρμελάδα, χωρίς ετικέτες που βρίσκονται δίπλα στο ταμείο. *«Με τα λαχανικά κάνω φαγητά στο σπίτι. Θα μπορούσα να κάνω σαλάτες να πουλάω εδώ αλλά δεν έχω χρόνο. Μόνο τις μαρμελάδες. Τις παίρνουν πολύ. Τους έλεγα πως να κάνουν τη μαρμελάδα και μου ζήτησαν να*

τους τις κάνω εγώ, και έτσι έγινε η φάση.» Για τη Μαίρη, τα φρούτα που διαφορετικά θα κατέληγαν στον κάδο γίνονται ένας τρόπος όχι μόνο για να μειώσει το οικονομικό κόστος που θα συνεπαγόταν μια τέτοια πράξη, αλλά και να βγάλει κάποιο επιπλέον κέρδος, καθώς η τιμή της μαρμελάδας είναι υψηλότερη από το κόστος των πρώτων υλών που περιέχει.

Παρόμοιες πρακτικές ανακύκλωσης των απορριμμάτων μας διηγείται επίσης η Χαρά, η ιδιοκτήτρια του ντελικάτέσεν. Η Χαρά εξηγεί πώς οι άκρες από τα κομμάτια των τυριών και αλλαντικών που πουλάει είναι δύσκολο να κοπούν σωστά σε φέτες, δημιουργώντας περισσότερα απορρίμματα. Χρησιμοποιεί αυτά τα κομμάτια που θα κατέληγαν στον κάδο (καθαρά για αισθητικούς λόγους και όχι λόγω της κακής τους ποιότητας), μαζί με αποξηραμένα φρούτα, ξηρούς καρπούς και άλλα υλικά από το μαγαζί για να φτιάξει πλατό τυριών και αλλαντικών. Φαίνονται εντυπωσιακά, τόσο από κοντά, όσο και στις φωτογραφίες τους στο Instagram. Αυτά τα πλατό είναι οπτικά σαν πίνακες ζωγραφικής και απέχουν πολύ από τις αισθητικά απορριπτέες άκρες των τυριών και των αλλαντικών. Αυτά τα πλατό, που είναι πλέον τόσο δημοφιλή που αποτελούν μέρος ενός νέου εγχειρήματός της (catering) αναπαριστούν τη δυνατότητα μεταμόρφωσης των απορριμμάτων. Παρόμοιες διαδικασίες έλαβαν χώρα στην Αθήνα κατά τη διάρκεια της οικονομικής κρίσης, όταν κορυφαίοι σεφ χρησιμοποίησαν υποπροϊόντα και πιο παραμελημένα μέρη ζώων, παρουσιάζοντάς τα επανεφευρεμένα στα εστιατόριά τους, όπως για παράδειγμα το εμβληματικό πιάτο του Funky Gourmet «η σιωπή των αμνών» που παρουσίαζε ένα κεφάλι προβάτου καλυμμένο με χρυσό (βλ. Paracharalamrous, 2023) ή άλλες πρωτοβουλίες γύρω από δείπνα με «απορρίμματα» που θα συζητήσουμε στη συνέχεια.

Όπως και με τη Μαίρη στο μανάβικο, αυτή η ανακύκλωση των απορριμμάτων τροφίμων συμβάλλει επίσης στο περιθώριο κέρδους της Χαράς, καθώς αυτά τα πλατό πωλούνται σε αρκετά υψηλές τιμές. Οι πελάτες της εκτιμούν την καλή ποιότητα των συστατικών, αγνοώντας την αισθητική μεταμόρφωση των «απορριμμάτων» που γίνεται στο παρασκήνιο. «Έχω μεγαλύτερη ικανοποίηση όταν αξιοποιούνται σε ένα πλατό» λέει η Χαρά, γιατί ξέρω ότι το προϊόν είναι σωστό αλλά δεν βγαίνει σωστά η φέτα, δεν έχει καλό σχήμα και εκεί στο πλατό μπορώ να το καλύψω. Αυτά πληρώνονται, χαίρομαι σαν επιχειρηματίας. Χαίρομαι σαν άνθρωπος όταν αξιοποιείται κάτι γενικώς και δεν πετιέται», καταλήγει, και μοιράζεται μαζί μας τη φιλοσοφία της γύρω από τη σπατάλη τροφίμων: «Δεν πρέπει η τροφή να πετιέται χωρίς να γίνει κάποια προσπάθεια, σκέψη, να γίνει κάτι, να μεταμορφωθεί σε ένα ακόμα γεύμα.» Τα λόγια της αποκαλύπτουν πώς η διαχείριση των απορριμμάτων συμβάλλει και αγγίζει πολλές ταυτότητες, προσφέροντας διαφορετικά είδη ικανοποίησης, τόσο σε επιχειρηματικό όσο και σε ιδεολογικό επίπεδο.

Αυτή η ανακύκλωση των απορριμμάτων που είδαμε από μικρά καταστήματα τροφίμων γίνεται όλο και πιο δημοφιλής και πραγματοποιείται και από μεγαλύτερες εταιρείες τροφίμων. Εμφανίζεται και στην επικαιρότητα, με την προβολή συσκευασμένων τροφίμων που παράγονται αποκλειστικά από υπολείμματα ή απορρίμματα (βλ. για παράδειγμα Aschemann-Witzel et al., 2023, Ewing-Chow, 2021). Όμως, παρά το νεωτερισμό αυτών των τρόπων

προβολής των ανακυκλωμένων τροφίμων, όπως λέει ο σεφ Νικόλας, τέτοιες πρακτικές ανακύκλωσης δεν είναι καινούριες. Μιλώντας μας για ένα no-waste δείπνο που ετοίμασε πριν μερικά χρόνια, μας περιγράφει μια συνταγή με αποξηραμένα λέπια ψαριών: «Είναι βρώσιμα αλλά θέλουν μια ειδική επεξεργασία, να τα μαρινάρεις, τα αποξηράνεις, να τα τηγανίσεις δυο φορές και γίνονται σαν πατατάκια, σαν τσιπς – έχει τη γεύση που του δίνεις εσύ όταν το μαρινάρεις, εμείς τα είχαμε μαρινάρει σε σόγια και λεμόνι.» Στην ερώτηση του πώς σκέφτηκε ένα τέτοιο πιάτο, ο σεφ γελάει και συνεχίζει: «Το κάνουν, δεν το σκέφτηκα εγώ. Αυτά τα υλικά που δεν μπορείς να τα χρησιμοποιήσεις και να τα δουλέψεις, οι βιομηχανίες τροφίμων τα κάνουν ενισχυτικά γεύσης, τα κόκκαλα, τα ζελέ. Ένα τέτοιο υλικό θα μπορούσε να γίνει κάλλιστα ένα αλάτι, αφού το ψάρι έχει αλάτι, να το κάνεις μια πούδρα, να του δώσεις τη γεύση του ψαριού και αλάτι μαζί.»

Από τέτοιες μακροχρόνιες πρακτικές που συνδέονται με την εκβιομηχάνιση των τροφίμων, στα μικρά καταστήματα τροφίμων που ανακαλύπτουν εκ νέου επιχειρηματικά μοντέλα και μετατρέπουν τα απορρίμματα σε νέα τρόφιμα, η ανακύκλωση των τροφίμων κερδίζει έδαφος. «Σκουπίδια θα πάει μόνο το χαλασμένο», λέει η Μαίρη η μανάβισσα, κάνοντάς μας να αναρωτηθούμε: αν υπάρχει διέξοδος για το φαγητό πριν μετατραπεί σε απόρριμμα, γιατί υπάρχει σπατάλη φαγητού;

Φαγητό σε πακέτο για το σπίτι

Όπως αφηγούνται οι Evans et al. (2013a), στο Ηνωμένο Βασίλειο, ο μη κερδοσκοπικός οργανισμός Sustainable Restaurant Association, ο οποίος επικεντρώνεται σε ζητήματα βιωσιμότητας στον κλάδο της εστίασης, δημιούργησε την καμπάνια «too good to waste». Η καμπάνια αυτή έλαβε χώρα στο Λονδίνο το 2011 και επιδιώκει να πείσει τους θαμώνες εστιατορίων να πάρουν στο σπίτι ό,τι φαγητό μπορεί να έχει απομείνει στο τραπέζι. Στόχος της καμπάνιας είναι να σώσει το φαγητό αυτό από το να πεταχτεί. Με εθνική και διεθνή κάλυψη, η εκστρατεία ήταν εξαιρετικά επιτυχημένη (Evans et al., 2013a).

Μία από τις ερωτήσεις που τέθηκαν κατά τη διάρκεια των συνεντεύξεων είχε να κάνει με τα απομεινάρια φαγητού στα πιάτα εστιατορίων και με το αν οι συνομιλητές ζητούν να τα πάρουν στο σπίτι. Σε όλα τα γεύματα στα οποία συμμετείχε η ανθρωπολόγος της ομάδας μας για τους σκοπούς της εθνογραφικής της έρευνας, στο τέλος πάντα ρωτούσε αν κάποιος θα ήθελε να πάρει μαζί το φαγητό που περίσσεψε, και αν όχι, για ποιο λόγο, και αν θα ένιωθε άβολα αν ζητούσε εκείνη να το βάλουν σε πακέτο για το σπίτι, λαμβάνοντας πολύ ενδιαφέρουσες απαντήσεις. Στη διάρκεια ενός τέτοιου γεύματος ο Δημήτρης, ο μηχανικός, είπε: «Θεωρώ ότι είναι φτωχομπινές αυτός που θα πάρει το φαγητό που έχει περισσέψει στο εστιατόριο στο τραπέζι του. Είναι ξεφτίλα. Τα παίρνουν για να μην έχουν να μαγειρέψουν την επόμενη μέρα. Οι γυναίκες τα μαζεύουν, όταν βαριούνται να μαγειρέψουν, να έχουν για να φάνε και την άλλη μέρα. Ή αυτοί που ταΐζουν τα σκυλιά τους. Το θεωρώ υποτιμητικό...Γιατί δεν πεινάω, αν πείναγα κ είχα δυο παιδιά να θρέψω θα το έπαιρνα. Ο μετανάστης θα το έπαιρνε.» Ο φίλος του, επίσης γύρω στα 60 συμφώνησε: «Να ζητήσεις πατάτες για το σπίτι από τον ταβερνιάρη, να σου φέρει να βάλεις λίγες πατάτες είναι ξεφτίλα». Μία άλλη φίλη τους διαφώνησε: «Είμαι ξεδιάντροπη,

το πλήρωσα, θα το πάρω, γιατί κάνω πολύ κόπο για να μαγειρέψω, δεν θα πετάξω το φαΐ που έχω έτοιμο». Μια άλλη φίλη τους δεν ήταν και τόσο σίγουρη: «Δεν με πειράζει να πεταχτούν γιατί έτσι και αλλιώς χαμένα θα πάνε, εγώ θα τα φάω, δεν θα τα κερδίσουν οι φτωχοί του κόσμου, εγώ θα τα χλαπακιάσω, οπότε ας πεταχτούν, δεν έχει καμία διαφορά», είπε.

Σε αυτές τις απαντήσεις, διαφαίνονται οι διαφορετικές τροχιές που μπορεί να επηρεάσουν την απόφαση του να διασωθεί ή να επαναχρησιμοποιηθεί το φαγητό που έχει απομείνει στα πιάτα στα εστιατόρια. Οι σκέψεις που εκφράζουν οι συνομιλητές μας φωτίζουν το πώς η κατανάλωση φαγητού (και απορριμμάτων) συνδέεται με φυλετικές, εθνοτικές, έμφυλες και πολιτικές ταυτότητες.

Η χρήση των λέξεων «ξεφτίλα» και «υποτιμητικό» συνδέεται με την πολιτισμική έννοια της αξιοπρέπειας, με τη διατήρηση της τιμής κάποιου, ιδιαίτερα δημόσια. Όπως λέει και ο Ιωσήφ, ο καθηγητής Πανεπιστημίου, «παλιά, αν ζητούσες από ταβέρνα να πάρεις το υπόλοιπο φαγητό σε έπαιρναν με τις πέτρες ή έτσι ένιωθες. Παλιότερα ντρεπόμουν παραπάνω.» Και πράγματι, το να παίρνει κανείς το φαγητό που έχει μείνει στο εστιατόριο σε πακέτο για το σπίτι δεν ήταν ο κανόνας. Η μόνη εξαίρεση ήταν αν είχε κανείς κατοικίδια, οπότε και το φαγητό, συνήθως κόκκαλα από ψητοπωλεία ή ταβέρνες, τοποθετούνταν σε αλουμινόχαρτο. Στο πλαίσιο αυτό, ατομικές και συλλογικές ταυτότητες κατασκευάζονται γύρω από το τραπέζι και την αξιοπρέπεια που θα συνεπάγονταν ή όχι ορισμένες πράξεις σχετικά με τα απορρίμματα τροφίμων. Για κάποιους, όσοι παίρνουν φαγητό στο σπίτι είναι «φτωχομπινέδες», μια λέξη που χρησιμοποιείται για να περιγράψει υποτιμητικά κάποιον χωρίς οικονομική δυνατότητα. Ή όπως μοιράστηκε η Χαρά, η ιδιοκτήτρια του ντελικατέσεν σε ξεχωριστή συνομιλία «κάποιοι έχουν κόμπλεξ να το κάνουν, νομίζουν ότι θα τους πουν τσιφούτηδες».

Η ιδέα του Bourdieu ότι «το γούστο ταξινομεί, και ταξινομεί τον ταξινομητή» είναι πολύ χρήσιμη όταν σκεφτόμαστε την κατανάλωση απορριμμάτων τροφίμων. Όπως καταλαβαίνουμε από τα λόγια τους, οι Αθηναίοι διακρίνονται, για να χρησιμοποιήσουμε τα λόγια του ίδιου του Bourdieu «από τις διακρίσεις που κάνουν, μεταξύ του ωραίου και του άσχημου, του διακεκριμένου και του χυδαίου» (1984, σελ. 6). Και εν προκειμένω, η σπατάλη φαγητού είναι άσχημη και χυδαία, και αυτός που την καταναλώνει ταπεινώνεται. Ειδικά όσον αφορά την αθηναϊκή μεσαία τάξη και αυτούς που δεν βιώνουν κάποια επισιτιστική ανασφάλεια, η απόφαση του να μην πάρουν για το σπίτι φαγητό από το εστιατόριο βασίζεται λιγότερο στην ανάγκη, και περισσότερο σε μια ιδεολογική, πολιτισμική ανάγκη επιβεβαίωσης ταυτότητας ως μη επισιτιστικά ανασφαλείς. Παρόμοιες αφηγήσεις επαναλαμβάνονται σε συζητήσεις σχετικά με την αναδιανομή πλεονάζοντος φαγητού μέσω των εφαρμογών σε κινητά τηλέφωνα. Όπως λέει με πάθος ο Αλέξανδρος, ένας συνταξιούχος λογιστής στα 70 του που ζει σε ένα προάστιο της ανώτερης τάξης «Είμαι μέση τάξη εγώ, δεν έχω ανάγκη να πάρω το τζάμπα, θα πάω να αγοράσω αυτό που θέλω, δεν θα περιμένω να πάρω το δευτέρας ποιότητας που θα έχει περισσέψει». Στην κατασκευή ταξικών ταυτοτήτων γύρω από τα τρόφιμα, η σπατάλη τροφίμων υστερεί.

Παράλληλα, όπως υπονοείται από τις λέξεις «αν πείναγα κ είχα δυο παιδιά να θρέψω θα το έπαιρνα» έρχεται στην επιφάνεια η εννοιολογική συσχέτιση των ατόμων με επισιτιστική ανασφάλεια ως αυτούς που θα κατανάλωναν τρόφιμα που άλλοι θεωρούν απορρίμματα, ως συμβολικοί κάδοι απορριμμάτων. Σκεπτόμενοι ξανά ιδέες γύρω από τη δικαιοσύνη των τροφίμων έρχεται η σκέψη της Αθηνάς, της νοικοκυράς στα 60 της: *«Αν φάω το φαγητό δεν θα υπάρχει σπατάλη, αλλά δεν θα υπάρχει ούτε τροφή για όσους έχουν ανάγκη»*, οπότε με αυτή την έννοια, ποιο είναι το νόημα του να καταναλώνεις τρόφιμα ώστε να μη γίνουν απορρίμματα; *Είτε καταλήξουν στο στομάχι, είτε στη χωματερή, σε καμία από αυτές τις περιπτώσεις δεν θα πάνε στο στομάχι κάποιου που πεινά.»* Στη διάρκεια της συζήτηση μας, εξήγησε πιο αναλυτικά το σκεπτικό της: *«Το '80, αν δεν έτρωγες το φαγητό σου, σου έλεγαν ότι τα παιδάκια πεινάνε στην Αφρική και εμείς εδώ μας φτιάξαμε φαγητό και δεν θέλουμε να το φάμε. Είτε ότι πάει χαμένο το φαγητό γιατί το δίνουμε στα ζώα. Και σκέφτομαι, και που πεινάνε τι θα αλλάξει αν το φάω εγώ, δεν θα αλλάξει τίποτα για αυτούς. Θα ήταν καλό αν εκεί που ήταν ναβάλω [στην κατσαρόλα] ένα ολόκληρο σακουλάκι ρύζι, το μισό να το στείλω στα παιδάκια. Άμα το θράσω εγώ, είτε το φάω είτε δεν το φάω, αυτό δεν θα αλλάξει τίποτα.»* Εδώ το φαγητό μετατρέπεται σε απόρριμμα τη στιγμή της αλλαγής της κατάστασής του από ωμό σε μαγειρεμένο. Το σκεπτικό της Αθηνάς, που αφορά μόνο το φαγητό που έχει μπροστά της, αποκαλύπτει πως νιώθει αποκομμένη από τις μεγαλύτερες δομές και αποσυνδεδεμένη από τις παγκόσμιες διατροφικές αλυσίδες. Ως εκ τούτου, η απόφαση του να μειώσει τη σπατάλη τροφίμων δεν φαίνεται να έχει κανένα νόημα, «δεν έχει καμία διαφορά», όπως λέει, καθώς δεν βλέπει κανένα όφελος από τη μείωση της δικής της, προσωπικής σπατάλης τροφίμων.

Παρόμοιες σκέψεις μοιράζεται και ο Ηλίας, ο νεαρός φοιτητής κομμωτικής σε μια ξεχωριστή συνομιλία, καθώς συζητά πώς νιώθει όταν πετάει το φαγητό: *«Ακούγεται κακό γιατί κάποιοι πεινάνε και εδώ κοντά μας, και σε άλλες χώρες. Και είναι κρίμα εγώ να πετάω κάτι που περισσεύει και κάποιος άλλος στον κόσμο να μην έχει τίποτα να φάει. Ενώ εγώ είμαι σκασμένος και πετάω αυτό που έχει περισσέψει. Δεν μπορώ να του το δώσω, όχι, αλλά έχω ενοχές, γιατί δεν φταίω εγώ που δεν έχει να φάει οποιοσδήποτε άνθρωπος. Όχι ενοχές, έχω τύψεις.»* Όπως και η Αθηνά, ο Ηλίας βλέπει τον εαυτό του όχι ως μέρος ενός διασυνδεδεμένου συστήματος, αλλά ως άτομο του οποίου οι πράξεις δεν έχουν καμία επίδραση στους άλλους. Για εκείνον, η απόφασή του να δημιουργήσει ή όχι απορρίμματα δεν έχει καν ηθικές συνέπειες, καθώς στην πραγματικότητα είναι αδύνατο να ταΐσει όσους πεινούν με το φαγητό του που καταλήγει στον κάδο. Αυτή η αποσύνδεση από τη διατροφική αλυσίδα και την ανθρωπότητα είναι ενδιαφέρουσα και εγείρει ερωτήματα σχετικά με την έλλειψη ευαισθητοποίησης σχετικά με τις εθνικές, διεθνείς και διακρατικές διαδικασίες και διασυνδέσεις της τροφής με τη σπατάλη τροφίμων, καθώς αυτή μετακινείται από το αγρόκτημα στο πιάτο. Οι σκέψεις αυτές των συνομιλητών είναι εξαιρετικά χρήσιμες καθώς αναζητούμε τι είναι αυτό που θα μπορούσε να συμβάλλει στην αλλαγή των συμπεριφορών τους απέναντι στη σπατάλη τροφίμων.

Σε αυτές τις συνομιλίες το φύλο μπαίνει στο παιχνίδι όπως εκφράζεται με τις λέξεις «οι γυναίκες τα μαζεύουν». Αυτό αναδεικνύει τις έμφυλες σχέσεις και το ρόλο τους στο ελληνικό

πολιτισμικό πλαίσιο, καθώς οι γυναίκες είναι κυρίως υπεύθυνες για τη μαγειρική στο σπίτι. Όπως μοιράστηκε ο Δημήτρης μαζί μας, η φίλη του που είπε ότι θα έπαιρνε στο σπίτι το φαγητό που είχε περισσέψει στο εστιατόριο το κάνει διότι δεν ξέρει να μαγειρεύει. Ως εκ τούτου, η έλλειψη μαγειρικών δεξιοτήτων, η έλλειψη της διάθεσης για την προετοιμασία του φαγητού στο σπίτι, ή ακόμα και η εξοικονόμηση χρόνου έχει επίδραση όταν αναλογιζόμαστε τι μπορεί να ωθήσει κάποιον στην κατανάλωση του φαγητού αυτού που διαφορετικά θα ήταν απόρριμμα. Τα απορρίμματα σε αυτή την περίπτωση γίνονται πολύτιμα καθώς απελευθερώνουν τη μαγεύρισα από τον κόπο της μαγειρικής. Εδώ, η σπατάλη τροφίμων μετατρέπεται σε εξοικονόμηση χρόνου. Η Σοφία, η καθηγήτρια λυκείου, σε μια ξεχωριστή συζήτηση για το αν θα έπαιρνε φαγητό που έχει μείνει στο εστιατόριο, μας λέει ότι εξαρτάται από τις ανάγκες του καθενός: «μπορεί κάποιος να το θεωρεί σαν φαγητό που μπορεί να το προσφέρει την άλλη μέρα για να μη μαγειρέψει, μπορεί να μην έχει χρόνο». Εδώ, η κατανάλωση απορριμμάτων έχει νόημα, καθώς μεταφράζεται σε περισσότερο διαθέσιμο χρόνο και μας θυμίζει τη συζήτηση νωρίτερα για το φαγητό ως φροντίδα. Αλλά θέτει επίσης το ερώτημα γιατί μόνο όσοι έχουν κάποιο είδος ανάγκης, είτε για φαγητό είτε για χρόνο, θα κατανάλωναν το φαγητό που έχει περισσέψει στο εστιατόριο;

Αλλά επίσης, υπάρχει και το θέμα της ευθύνης, ένα θέμα που τίθεται καθώς η συζήτηση κατά τη διάρκεια του γεύματος συνεχίζεται. «Όταν μαγειρεύω στο σπίτι», λέει ο Δημήτρης, «μαγειρεύω τη μερίδα και βάζω τη μερίδα που θέλω να φάω. Σε ένα ξένο εστιατόριο δεν μπορείς να υπολογίσεις τη μερίδα, μπορεί να είναι λιγότερη ή περισσότερη. Αλλά εγώ θα φάω αυτή που πρέπει.» Εδώ, υπάρχει μια αποποίηση της ευθύνης για τη δημιουργία απορριμμάτων τροφίμων, η οποία μετατίθεται στον μάγειρα που σερβίρισε το φαγητό ή στον σεφ που δημιούργησε τις ποσότητες που θα μπουν στο πιάτο, ενώ ο πελάτης βγαίνει έξω από αυτήν την εξίσωση. Η ευθύνη του ξεκινά και τελειώνει στο πιάτο και στη μερίδα του φαγητού που μαγειρεύει ο ίδιος, και δεν υφίσταται όταν αυτή την απόφαση την πάρει κάποιος άλλος. Τα λόγια του απηχούν εκείνα του Ορέστη (του 40χρονου που δουλεύει στην πληροφορική) νωρίτερα, ο οποίος αρνείται να φάει τα φαγητά που παραγγέλνουν οι γονείς του στην ταβέρνα, με το επιχείρημα ότι δεν ήταν εκείνος που παρήγγειλε τόσο πολύ φαγητό. Ή όταν δηλώνει ότι δεν είχε αρνητικά συναισθήματα όταν πέταξε τα έτοιμα γεύματα που είχε πάρει από το γραφείο του, καθώς αν και προσπάθησε να τα σώσει καθώς έφταναν κοντά στην ημερομηνία λήξης τους «δεν το αγόρασα εγώ και δεν έχω την ευθύνη να το φάω». Για αυτούς, η δημιουργία απορριμμάτων δεν συμβαίνει στο τραπέζι, αλλά σε προηγούμενα σημεία της αλυσίδας εφοδιασμού, είτε κατά την παραγγελία του φαγητού, ή ακόμη και πριν, μέσα στην κουζίνα του εστιατορίου.

Ωστόσο, σύμφωνα με ορισμένους, οι πρακτικές γύρω από το να παίρνει κανείς φαγητό που έχει περισσέψει στο εστιατόριο έχουν αλλάξει: «Δεν είναι όπως παλιά, τώρα σε ρωτάνε αν θέλετε να σας το θάλουμε σε πακέτο, έχει απενοχοποιηθεί αρκετά...τώρα δεν ντρέπομαι», λέει ο Ιωσήφ, περιγράφοντας μια αλλαγή στις νοοτροπίες. Είναι όμως μια οπτική που δεν μοιράζονται όλοι. Η Σοφία, η καθηγήτρια λυκείου εξηγεί πώς δεν της αρέσει όταν οι κάποιοι ζητούν να

πάρουν φαγητό στο σπίτι μετά το γεύμα «δεν μου αρέσει όμως καθόλου αυτή η διαδικασία...αισθητικά, καθόλου, το να πάω σε ένα μαγαζί να μου δώσουν ένα σάνιτς και να φύγω με το φαγητό. Πάντα ήμουν έτσι, δεν μου αρέσει να φύγω και να πω το παίρνω μαζί μου. Θεωρώ ότι έχει ολοκληρωθεί η διαδικασία, να πάω να φάω και να τελειώσω εκεί, έχω αμείψει τους ανθρώπους που εργάστηκαν και μου το προσέφεραν, δεν θέλω να συνεχιστεί αυτό με το να δείξω ότι εγώ το παίρνω, γιατί, γιατί το πλήρωσα, με στεναχωρεί, ίσως γιατί δείχνω ότι το έχω ανάγκη ενώ δεν το έχω πραγματικά.» Τα λόγια της συνδέονται με την έννοια της αξιοπρέπειας και το πώς τέτοιες πράξεις κατανάλωσης «απορριμμάτων» μπορεί να επηρεάσουν την ταυτότητά της. Αλλά τα λόγια της «έχει ολοκληρωθεί η διαδικασία» αποκαλύπτουν γιατί άλλοι μπορεί να θέλουν να πάρουν μαζί τους το φαγητό που έχει περισσέψει στο εστιατόριο, με στόχο να παρατείνουν τη διάρκεια και την ευχαρίστηση του δείπνου, καταναλώνοντας τα υπολείμματα αργότερα ή κατά τη διάρκεια της επόμενης μέρας στο σπίτι. Από εκείνους που μοιράστηκαν ότι θα έπαιρναν τα υπολείμματα στο σπίτι, το είδος του φαγητού, εάν πιστεύονταν ότι θα είναι σε καλή κατάσταση την επόμενη μέρα, αν πρόκειται για φαγητό που τους αρέσει, και πολλοί άλλοι παράγοντες παίζουν ρόλο.

Στις συζητήσεις αυτές έρχονται να προστεθούν και προβληματισμοί σχετικά με την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων, ειδικά όταν μιλάμε για πιάτα που βρίσκονται στη μέση του τραπέζιού. Η Αθηνά λέει πώς θα έπαιρνε φαγητό στο σπίτι μόνο από το δικό της πιάτο, ενώ ο Ηλίας λέει ότι στο τέλος ενός γεύματος με τους φίλους του, «τόσα κουτάλια έχουν βυθιστεί σε τόσα πολλά διαφορετικά ντιπ» που το φαγητό που περίσσεψε δεν είναι οπτικά ελκυστικό, αναφέροντας επίσης ότι μέχρι το τέλος του γεύματος το φαγητό και έχει κρυώσει, αλλά και έχει μείνει και πολύ ώρα εκτός ψυγείου. Ομοίως, όταν μετά από ένα γεύμα σε μια ταβέρνα ζητήσαμε να πάρουμε στο σπίτι τις χοιρινές μπριζόλες που δεν είχαμε καταφέρει να φάμε, μια συνομιλήτρια φρόντισε να πάρει ο καθένας από εμάς τη μπριζόλα που είχε μπροστά του, ώστε η μπριζόλα που θα παίρναμε στο σπίτι να μην είχε κοπεί με τα μαχαιροπήρουνα κάποιου άλλου. Έτσι δημιούργησε το δικό της όριο του μη βρώσιμου. Τελικά, όλα καταλήγουν στο «άμα σου πιάνουν το μάτι θα τα πάρω», όπως πολύ απλά μας είπε ο Λεωνίδας, ο νεαρός φοιτητής πληροφορικής.

Υπάρχει φυσικά το ερώτημα εάν τα πακέτα με τα φαγητά που έχουν περισσέψει στο εστιατόριο πραγματικά καταναλώνονται στο σπίτι ή καταλήγουν, όπως γράφει ο Evans, σε αλουμινόχαρτα, τάπερ και ψυγεία που λειτουργούν «ως φέρετρα αποσύνθεσης που παίζουν ενεργό ρόλο στη μεταφορά των απορριπτόμενων τροφών προς τον κάδο των σκουπιδιών» (Evans, 2012, σελ. 1131–1132). Αν δηλαδή τα απορρίμματα φαγητού απλώς ταξιδεύουν, σε μια άλλη τοποθεσία για να ξεκουραστούν.

4.6. Μέσα Κοινωνικής Δικτύωσης & Γαστρονομικές Τάσεις

Ο κόκορας που εκπλήρωσε τη μοίρα του

Η ανθρωπολόγος της ομάδας μας περιγράφει την εμπειρία της:

Κατά τη διάρκεια της εθνογραφικής μου έρευνας για τη σπατάλη τροφίμων, βρέθηκα στο σούπερ μάρκετ για να αγοράσω ένα κοτόπουλο για το σπίτι. Είδα έναν κιτρινωπό κόκορα από την Κρήτη στο κρεοπωλείο και ρώτησα το χασάπη αν θα είναι δύσκολος στο μαγείρεμα ή όχι. Αφού με διαβεβαίωσε ότι θα είναι πολύ νόστιμος και πολύ καλύτερος από τα άλλα κοτόπουλα, τον σήκωσε στον αέρα για να τον κόψει στη μέση. Ξεσυνηθισμένη από τέτοιες εικόνες, χάζευα τα πόδια του κόκορα, καθώς ο χασάπης τον τοποθετούσε στο ξύλο κοπής. «Θέλετε και το πόδι», με ρώτησε. «Δεν είμαι σίγουρη αν μπορώ να το φάω», απάντησα και τον ρώτησα αν τρώγεται, σκεπτόμενη αν ήταν όντως απόρριμμα και αν θα μπορούσα να κάνω κάτι για αυτό. «Ναι», μου είπε, «Έχω δει βίντεο στο YouTube. Στην Κίνα, ξέρετε, τα βράζουν και μετά τα τηγανίζουν και τα τρώνε. Και είναι όλος χόνδρος», είπε, κουνώντας το πόδι που είχε πλέον αποκολληθεί από τον υπόλοιπο κόκορα. «Μπορείς λοιπόν να το βράσεις και να το φας όλο αν θέλεις». «Όντως;» ρώτησα. «Ναι, το κάνουν στην Κίνα», αναφώνησε. Ουμήθηκα μια φίλη μου από το Trinidad που μου έλεγε για μια συνταγή που έφτιαχνε η μητέρα της, με μαριναρισμένα πόδια κοτόπουλου. Πήρα λοιπόν τον κόκορα, και το πόδι του. Πριν τον βράσω, έβγαλα το πόδι μια φωτογραφία και την έβαλα στο Instagram. Έπειτα, το έβρασα μαζί με τον υπόλοιπο κόκορα. Αλλά όταν ήρθε η στιγμή που έπρεπε να το φάω, δεν μπόρεσα. Το πόδι σα να μου μύριζε διαφορετικά, ενώ ήξερα ότι στην πραγματικότητα δεν μύριζε τίποτα διαφορετικό. Καταβρόχθισα τον υπόλοιπο κόκορα και με μεγάλη απογοήτευση έριξα το πόδι στα σκουπίδια, σκεπτόμενη τα πολιτισμικά ταμπού γύρω από τη «βρωμιά» που ανακάλυπτα ότι είχα, αλλά και το ότι δημιούργησα περισσότερα απορρίμματα πετώντας κάτι που άλλοι, που δεν μοιράζονται τα ίδια πολιτισμικά ταμπού, θα έτρωγαν. Βέβαια, χάρηκα που πήρα το πόδι. Τουλάχιστον μου έδωσε μια ωραία η φωτογραφία για το Instagram.

Σε αυτό το αυτο-αντανακλαστικό χρονογράφημα εμπεριέχονται τα διάφορα στοιχεία που έρχονται στο φως όταν σκεφτόμαστε τη σπατάλη τροφίμων και τους τρόπους με τους οποίους αυτή συνδέεται, επηρεάζεται και επηρεάζει τα μέσα ενημέρωσης και τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης. Στη συνέχεια, περιγράφουμε μερικές χαρακτηριστικές στιγμές ψηφιακής σπατάλης τροφίμων και την επιρροή των μέσων κοινωνικής δικτύωσης στις ζωές των συνομιλητών.

Μέσα κοινωνικής δικτύωσης & γαστρονομία

«Social media. Υπάρχει κάποιος που δεν έχει;» λέει ο σεφ Άλκης. *«Είναι οι ειδήσεις του σήμερα. Ενημέρωση των πιθανών πελατών, των υπάρχοντων πελατών, για την ύπαρξη της επιχείρησης, για το είδος της επιχείρησης, για το στυλ της επιχείρησης για το τι προϊόν προσφέρει, σε τι τιμές το προσφέρει, σε τι εικόνα το προσφέρει, γενικά είναι το Α και το Ω της εξωστρέφειας τα social media, της οποιασδήποτε επιχείρησης.»* Παρόμοιες σκέψεις μοιράζεται και η Χαρά, η ιδιοκτήτρια του ντελικάτσεν. Η Χαρά έχει προσλάβει κάποιον που διαχειρίζεται τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, το Facebook και το Instagram του καταστήματός της. «Είναι εργαλεία προβολής, τα χρησιμοποιούμε για επαγγελματική προβολή, τι καινούριο προϊόν υπάρχει, και προβολή των προϊόντων ή με ένα πιάτο που συνδυάζει 1-2 προϊόντα μας, να προτείνει τρόπους να το μαγειρέψεις», λέει ενώ αναρωτιέται εάν τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης συνδέονται απευθείας με τις πωλήσεις. «Αν έχει αποτέλεσμα, το να φέρει ανθρώπους στο ταμείο δεν

ξέρω....δεν μπορείς να το υπολογίσεις με απόλυτους αριθμούς αλλά επιτελεί το σκοπό του και σε κρατάει στη συνείδηση του πελάτη πάντα επίκαιρη», λέει ενώ μας αφηγείται την ιστορία ενός πελάτη, ο οποίος ήρθε από τον Πειραιά για να αγοράσει χαλβά, μετά από μια ανάρτηση που είχαν κάνει στο Instagram: «Το είχαμε παρουσιάσει ωραία, είχαμε πει δεν έχουν φοινικέλαια κλπ. Που στη Δραπετσώνα δίπλα του έχει χαλβά!» Και ενώ αρκετές μικρές επιχειρήσεις τροφίμων μπορεί να μην έχουν μέσα κοινωνικής δικτύωσης, όπως η Μαίρη, η μανάβισσα που συναντήσαμε, παρόλα αυτά εκείνη χρησιμοποιεί δύο εφαρμογές κινητής τηλεφωνίας μέσω των οποίων πελάτες που ζουν σε πιο μακρινά γειτονικά προάστια μπορούν να παραγγείλουν ηλεκτρονικά τα φρούτα τους και τα λαχανικά του και να τα παραλάβουν στο σπίτι.

Τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης και οι εφαρμογές κινητής τηλεφωνίας που σχετίζονται με τα τρόφιμα έχουν ως αποτέλεσμα να διευρύνουν το εύρος της εμβέλειας των μικρών αυτών επιχειρήσεων, είτε στέλνοντας τα προϊόντα της Μαίρης σε πελάτες εκτός των ορίων της γειτονιάς της, είτε επικοινωνώντας με πελάτες από όλη την Αθήνα, όπως στην περίπτωση του Πειραιώτη που ταξίδεψε μέχρι το κέντρο για το χαλβά της Χαράς ή και προβάλλουν εστιατόρια όπως του σεφ Άλκη όχι μόνο στους Αθηναίους, αλλά και σε πιθανούς πελάτες στην Ελλάδα και στον υπόλοιπο κόσμο. Σε αυτό συμβάλλει και το ότι πολλά εστιατόρια υψηλής γαστρονομίας κάνουν τις αναρτήσεις τους στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης και στα ελληνικά και στα αγγλικά.

Οι νεότεροι συνομιλητές είναι, όπως ήταν αναμενόμενο, πολύ δραστήριοι στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης. Ο Ηλίας, ο φοιτητής κομμωτικής απηχεί τα λόγια του σεφ, λέγοντας επίσης «ποιος δεν έχει στην ηλικία μου social media». Χρησιμοποιεί τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης για να ενημερώνεται για τα αθλητικά που τον ενδιαφέρουν, και για να βλέπει τι κάνουν οι φίλοι του. Ο Λεωνίδας, ο φοιτητής πληροφορικής χρησιμοποιεί τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης για να αλληλεπιδρά με τους φίλους του, ενώ απολαμβάνει το «παθητικό πέρασμα του χρόνου», όταν βρίσκεται στην τουαλέτα, όπως μας αναφέρει: «*To Instagram, Tik Tok, δεν έχει το commitment [δέσμευση] που έχει το να δω ένα βίντεο 10 λεπτά στο YouTube*». Αλλά αυτή η «έλλειψη δέσμευσης» είναι που οδηγεί στη δέσμευση απέναντι στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, σε σημείο που, όπως λέει η 60χρονη Σοφία, η καθηγήτρια λυκείου «βγήκα από το Facebook γιατί είχα πάθει εξάρτηση». Πώς όμως αυτή η «εξάρτηση» που δημιουργούν τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης επηρεάζει το χώρο της γαστρονομίας και τους συνομιλητές μας;

Η Σοφία συζητά για την κοινοποίηση φωτογραφιών με φαγητό σε ομάδες στο Facebook. Αναφέρει το παράδειγμα ενός χρήστη που δημοσιεύει φωτογραφίες από τον πρωινό καφέ και το κρουασάν του μπροστά σε ένα αρτοποιείο γράφοντας «το καφεδάκι μου» και σχολιάζει: «θέλει να μοιραστεί [μαζί μας] και να αισθανθούμε ότι με τα social media ότι είμαστε κοντά». Οι ομάδες στο Facebook, αλλά και τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης γενικότερα συχνά δημιουργούν μια αίσθηση μιας «φαντασιακής κοινότητας» (Anderson, 1991) ανθρώπων που μοιράζονται κοινά ενδιαφέροντα, χώρους και ούτω καθεξής.

«Μου αρέσει η αμεσότητα», λέει ο σεφ Άλκης. «Εγώ ξεκίνησα σαν εστιατορας στην εποχή των social media. Από την άλλη δεν μου αρέσει το ότι επειδή ο άλλος είστε μαζί στα social media,

θεωρεί ότι είστε το ίδιο. Δηλαδή θεωρώ αγενές το ότι πολλές φορές μου στέλνουν στις 2 το πρωί μηνύματα στο Instagram. Θα με έπαιρνες τηλέφωνο εκείνη την ώρα; Γιατί να χάσω τον ύπνο μου και να ξυπνήσω. Δεν θέλω να κλείσω το κινητό μου. Ο κόσμος πρέπει να ξέρει και τα όρια της διαπροσωπικής σχέσης, άσχετα που δεν είναι διαπροσωπική και είναι ινσταγκραμική ή σοσιαλμιντιακή. Επεμβατικό είναι.»

Τα λόγια του αποκαλύπτουν πώς συχνά, η επιθυμία δημιουργίας ψηφιακών κοινωνικών σχέσεων έρχεται σε σύγκρουση με ανησυχίες για την ιδιωτικότητα και τα όρια που έχουν να κάνουν με την άμεση και συνεχή χρήση των κινητών τηλεφώνων και των μέσων κοινωνικής δικτύωσης, όπως τα λόγια του σεφ «θα με έπαιρνες τηλέφωνο εκείνη την ώρα» υπονοούν. Μοιράζεται πώς χρησιμοποιεί τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης έχοντας έναν ξεχωριστό λογαριασμό στο Instagram για το εστιατόριό του (το οποίο διαχειρίζεται μια εταιρεία) και έναν ξεχωριστό προσωπικό λογαριασμό που διαχειρίζεται ο ίδιος. Για εκείνον, η αμεσότητα του μέσου είναι αυτό που του αρέσει, αλλά και που δεν του αρέσει. Παρόμοιες ανησυχίες, και περισσότερες, μοιράζεται και ο άλλος βραβευμένος με αστέρι Michelin σεφ, ο Νικόλας. Μιλώντας για τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, εξηγεί ότι προσπαθεί να περιορίσει τον αριθμό των φωτογραφιών που δημοσιεύουν οι μάγειρές του μέσα από την κουζίνα και σπάνια χρησιμοποιεί τον προσωπικό του λογαριασμό στο Instagram για να μοιραστεί τις γαστρονομικές του δημιουργίες «γιατί όταν φτιάχνεις ένα πιάτο είναι μεγαλύτερη χαρά να το μοιραστείς με τους δίπλα σου, με τους μαγείρους παρά να το βγάλεις φωτογραφία και να την ανεβάσεις. Εγώ το υποστηρίζω αυτό...Αν το φωτογραφίσω πριν το φάμε θα το κάνω για λόγους αρχειοθέτησης, να το έχουμε και τις επόμενες φορές που θα το βγάλουμε πως θα βγει. Δεν είναι ο σκοπός μου να το ανεβάσω στο Instagram.»

Και ενώ όλα τα πιάτα που προστίθενται στο μενού φωτογραφίζονται από έναν επαγγελματία φωτογράφο, οι φωτογραφίες αυτές χρησιμοποιούνται πρωτίστως για την αρχειοθέτηση των πιάτων. Στη συνέχεια, επιλέγονται μερικές από αυτές και το τμήμα μάρκετινγκ τις δημοσιεύει στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης. Εξηγεί πώς κανένα από τα εστιατόρια του ξενοδοχείου δεν έχει ξεχωριστό λογαριασμό στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, παρά υπάρχει μόνο ένας λογαριασμός για το ξενοδοχείο. Μας εξηγεί: «Γιατί εμείς κοιτάμε να είναι μια εμπειρία, όχι μόνο να έρθει κάποιος να φωτογραφίσει, να ανεβάσει μια τοποθεσία. Παρουσιάζουμε το προϊόν σαν υπηρεσία και όχι μόνο να βγάλεις μια φωτογραφία για να πάρουμε εμείς περισσότερα κρεντιτς, ή φολοερς ή лайκς. Ίσως αν ήταν ένα εστιατόριο αυτόνομο, ίσως να ήταν αλλιώς. Από την άλλη στο εστιατόριο που μπορεί να φας εσύ κι εγώ, μπορεί να φάει και ο ένοικος του ξενοδοχείου, ίσως κάποιες φορές αυτό να ενοχλεί περισσότερο αυτούς, το να βλέπουν ανθρώπους να μην αισθάνονται την εμπειρία και απλά ήρθαν να βγάλουν μια φωτογραφία να την ανεβάσουν, γιατί αυτοί όντως έρχονται για να πάρουν την εμπειρία, του δωμάτιου, το πρωινού, του ντινερ, γνωρίζουν τους σερβιτόρους, τους μαγείρους, έχουν μια επικοινωνία, είναι αλλιώς η προσέγγιση αυτή από το να βγάλεις μια φωτογραφία. Ή φωτογραφίες με διακεκριμένους, που έχω πολλές, αυτό έχει να κάνει με την επαφή και όχι με το να το ανεβάσεις κάπου.»

Γι' αυτόν, η λήψη φωτογραφιών και η ανάρτηση στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης δεν αποτελούν μέρος της εμπειρίας και μάλιστα έχουν ως αποτέλεσμα οι χρήστες να γίνονται μακρινοί παρατηρητές που καταγράφουν το γεγονός αντί να το βιώνουν. Για αυτόν, τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης δημιουργούν απόσταση αντί για οικειότητα. Αντί να φέρνουν τους ανθρώπους κοντά, δημιουργούν ένα χάσμα μεταξύ του ατόμου και της εμπειρίας. Οι ανησυχίες που εκφράζουν οι δύο σεφ αποκαλύπτουν ανησυχίες που υπάρχουν όταν συζητούμε για τη σύγκλιση των ψηφιακών και μη ψηφιακών κόσμων και τα ζητήματα που μπορεί να προκύψουν κατά τη διαδικασία αυτή. Οι σεφ εισάγουν επίσης ερωτήματα σχετικά με τις διάφορες σχέσεις (και σχέσεις εξουσίας) που δημιουργούνται στη σύγκλιση αυτή τεχνολογίας και ανθρώπου, ένα θέμα που αναλύουμε στη συνέχεια.

Influencers της διπλανής πόρτας

Η Σοφία χρησιμοποιεί το Facebook «επικουρικά, για να βρω εστιατόρια», όπως μας λέει. Και πράγματι, τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης έχουν πλέον αντικαταστήσει τους κριτικούς εστιατορίων, όπως λέει ο σεφ Άλκης: «Πλέον τα social media ανοιγοκλείνουν μαγαζιά. Μπαίνουν μέσα στο σπίτι σου. Το Instagram σε πυροδοτεί συνέχεια με νέες πληροφορίες. Δεν υπάρχει πλέον κριτικός εστιατορίου που να μπορεί να ανοιγοκλείσει μαγαζιά πλέον. Στα social media το βλέπεις και το ξαναβλέπεις μπροστά σου, και σου μένει και αργά ή γρήγορα θα το επισκεφτείς. Σκέψου ένα μαγαζί το οποίο πηγαίνει μπροστά στον καταναλωτή συνέχεια.» Ο Ηλίας, ο νεαρός φοιτητής κομμωτικής μας λέει πως βλέπει συχνά διαφημίσεις από αλυσίδες γρήγορου φαγητού στο Instagram «αν έχω κουβεντιάσει για αυτό με τους φίλους μου» και τελικά θα δοκιμάσει και κάποια από αυτά τα μαγαζιά. Όπως λέει και ο σεφ Νικόλας, τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης «έχουν πάρα πολύ μεγάλη δύναμη γιατί ο κόσμος διαβάσει πολύ και ακολουθεί τους influencers, τους εμπιστεύεται για την κρίση τους και την άποψη τους. Influencers που μπορεί είναι άσχετοι τελείως, μπορεί να είναι δημοσιογράφοι της γαστρονομίας, κάποιος που ασχολείται με το lifestyle και έχει άποψη για το φαγητό, για luxury service, ξενοδοχεία, φαγητό.» Εξηγεί πώς στο ξενοδοχείο του υπάρχει ένα ολόκληρο τμήμα αφιερωμένο στη συλλογή σχολίων από τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης και από άλλες πλατφόρμες και ιστότοπους όπως το TripAdvisor ή το book-a-table, σχόλια που διαβάζονται όλα και λαμβάνονται υπόψιν. «Για παράδειγμα μπορεί κάποιος να πει δεν έχω βρει αρκετά λαχανικά στον πρωινό μπουφέ και μπορεί να κάνω μια κίνηση για αυτό, να βάλω μια σαλάτα. Έτσι διορθώνεις τα πράγματα και είσαι καλύτερος στον επόμενο που θα έρθει.» Σε αυτή την περίπτωση τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης δημιουργούν μια πιο άμεση επικοινωνία μεταξύ των πελατών και του σεφ και μπορούν να επηρεάσουν και τις αποφάσεις που εκείνος παίρνει. Κάτι που επίσης μοιράζεται και η Χαρά, που μας λέει ότι χρησιμοποιεί τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης για να διατηρεί τη σχέση με τους πελάτες που δεν βλέπει κάθε μέρα, «για να διατηρηθεί ο σύνδεσμος με τον πελάτη και για να είμαστε μέσα στην εποχή μας».

Ως εκ τούτου, η ζήτηση για συγκεκριμένα προϊόντα συχνά καθοδηγείται από τους influencers και τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, ειδικά όταν πρόκειται για προϊόντα που απευθύνονται ως επί το πλείστον σε εφήβους και νέους. Σε ένα ψιλικατζίδικο σε ένα προάστιο στην ανατολική

πλευρά της Αττικής, ένας νεαρός υπάλληλος μοιράστηκε μαζί μας πώς πολλοί έφηβοι συχνάζουν στο μαγαζί για να αγοράσουν αναψυκτικά, και ιδιαίτερα ένα energy drink που έχει δημιουργηθεί και προωθηθεί από έναν influencer των μέσων κοινωνικής δικτύωσης και στο YouTube. «Είναι ακριβό» μου λέει ο υπάλληλος «και όμως έρχονται και το αγοράζουν». Το αναψυκτικό κοστίζει γύρω στα 14 ευρώ, όταν τα περισσότερα αναψυκτικά είναι γύρω στο 1-2 ευρώ. Και πράγματι, κατά τη διάρκεια της επιτόπιας έρευνάς μας, μια παρέα νεαρών φίλων μπήκε στο ψιλικατζίδικο και αφού πέρασαν λίγο χρόνο μπροστά στο ψυγείο με τα αναψυκτικά, συζητώντας για τις διαφορετικές γεύσεις αυτής της συγκεκριμένης μάρκας, το αγόρασαν. Ο Λεωνίδας, ο φοιτητής πληροφορικής μας είπε ότι παράλληλα με το πανεπιστήμιο εργάζεται σεβρίνοντας ποτά και αναψυκτικά σε πάρτι σε σπίτια ανωτέρων κοινωνικοοικονομικών τάξεων, και μοιράστηκε μαζί μας ότι όλοι οι έφηβοι και τα άτομα της ηλικίας του που συναντά σε αυτά τα πάρτι, του ζητούν αυτή τη μάρκα αναψυκτικού.

Σε μια εποχή που κυριαρχεί η ψηφιακή τεχνολογία, όπου οι κριτικοί εστιατορίων αντικαθίστανται από καθημερινούς χρήστες των μέσων κοινωνικής δικτύωσης, και η ανάπτυξη προϊόντων βρίσκεται στα χέρια των YouTubers, ποια είναι η ορατότητα της σπατάλης τροφίμων;

Σεφ & καταστήματα τροφίμων ως influencers

Όπως σημειώνει η Cooks (2018), τα απορρίμματα συνδέονται με ιδέες γύρω από τον κίνδυνο και το ρίσκο, με τα περιθωριοποιημένα σώματα και τα απορριπτέα τρόφιμα. Ως εκ τούτου, παρόλο που το να πετάει κανείς τρόφιμα στα σκουπίδια μπορεί να είναι επιλογή, το να φάει από τα σκουπίδια δεν είναι. Αυτό το αφήγημα διακόπτεται όταν διάσημοι επιλέγουν να τρώνε «σκουπίδια», μέσω της διοργάνωσης ή συμμετοχής σε δείπνα που δημιουργούνται αποκλειστικά από τρόφιμα που θα είχαν καταλήξει ως απορρίμματα (Cooks, 2018).

Ο σεφ Νικόλας μας περιέγραψε ένα «δείπνο χωρίς σπατάλη» που είχε ετοιμάσει πριν από μερικά χρόνια με στόχο «να μαγειρέψουμε με αυτά που δεν δουλεύουμε», όπως είπε. Περιγράφει το μενού που περιλαμβάνει τσάι από φλούδες παντζαριών και σαλάτα από τα φύλλα τους. «Μπορούσες να βρεις ένα υλικό από το πρώτο πιάτο στο τρίτο πιάτο» λέει, εξηγώντας πώς σήμερα πολλοί σύγχρονοι Έλληνες σεφ χρησιμοποιούν τις πρώτες ύλες στο έπακρο: «αυτό που λέμε πολλές υφές σελινόριζας είναι ένας τρόπος για να μην πετάξεις πολύ». Ο σεφ Άλκης συζητά πώς φιλοδοξεί να ανοίξει ένα δεύτερο εστιατόριο, το μενού του οποίου θα περιλαμβάνει μέρος των απορριμμάτων τροφίμων της κουζίνας του. «Δεν ξέρω πόσο θα το αγκαλιάσει ή θα τρομάξει ο κόσμος», λέει. Δηλώνει ότι τα τρόφιμα που ταξινομούνται ως «απορρίμματα» στην κουζίνα του κοστίζουν περισσότερο από τα υλικά που διαχειρίζονται άλλα εστιατόρια, καθώς η ποιότητα του κρέατος, για παράδειγμα, που προμηθεύεται είναι πολύ υψηλότερη από το μέσο όρο. Έτσι, από πολλές απόψεις, ακόμη και τα «σκουπίδια» του μπορεί να είναι καλύτερα από τον «θησαυρό» άλλων. Όμως η ανησυχία του έγκειται στις αντιλήψεις και τις συσχετίσεις που έχουν οι άνθρωποι με τα απορρίμματα: «ο όρος waste, περίσσειμα... δεν ξέρουμε αν θα αγαπηθεί ή αν θα εναντιωθεί ο κόσμος. Είναι ένα ρίσκο που παίρνουμε θέλοντας να σεβαστούμε το ότι δεν γίνεται να πετιέται φαγητό και αν μπορούμε να

το διοχετεύουμε κάπου, το δίνουμε...Σκεφτόμουν πολλά χρόνια να το κάνω αυτό αλλά θεωρούσα ότι είναι μια ιδέα που δεν θα λειτουργούσε στην Ελλάδα, ότι θα ήταν κατακριτέα, καθώς εμπεριέχεται ο όρος σκουπίδι. Νιώθω ακόμα είναι νωρίς αλλά υπάρχει πλέον πρόσφορο έδαφος για να αγκαλιαστεί αυτό.»

Τέτοιοι νέοι τρόποι (επανα)παρουσίασης των απορριμμάτων από σεφ υψηλής γαστρονομίας προσελκύουν τα ανώτερα κοινωνικά στρώματα που θα αγκαλιάσουν τέτοια εγχειρήματα για να επιβεβαιώσουν ξανά τη διάκριση και την ταυτότητά τους ως γαστρονομικά περιπετειώδεις, εκλεπτυσμένοι και ούτω καθεξής. Παράλληλα όμως μας φέρνουν στο μυαλό τα «συναρπαστικά» τρόφιμα των Johnston και Baumann, όπως τυριά τόσο ώριμα που υπάρχουν σκουλήκια μέσα τους. Τέτοια τρόφιμα παραβιάζουν τους πολιτισμικούς κανόνες αγνότητας και βρωσιμότητας αλλά δοκιμάζονται από τους foodies [καλοφαγάδες και γαστρονομικά περίεργοι] στις αμερικανικές μεγαλουπόλεις. Τα τρόφιμα αυτά απαιτούν όμως ένα πολιτισμικό -και οικονομικό- κεφάλαιο που λίγοι κατέχουν (Johnston and Baumann, 2007). Αντίστοιχα και τα δείπνα χωρίς απορρίμματα που επιμελούνται σεφ υψηλής γαστρονομίας, που κατά συνέπεια αποκλείουν αυτούς που μπορεί να μην μπορούν να αντέξουν οικονομικά ή ακόμα και να καταλάβουν την κουζίνα που παρουσιάζεται σε αυτά τα γεύματα.

Για να μπορεί όλο και μεγαλύτερο μέρος της κοινωνίας να συμμετάσχει σε τέτοιες πρωτοβουλίες και στον επαναπροσδιορισμό των απορριμμάτων, η εκπαίδευση είναι σημαντική, και εδώ είναι που τονίζεται ο ρόλος των σεφ ως influencers: «Δεν ξέρουμε ας πούμε ότι το γιαούρτι το κεσεδάκι αν έχει μέσα υπολείμματα τροφής δεν είναι ανακυκλώσιμο, και ότι με ένα τέτοιο σκουπίδι πετάγεται όλος ο κουβάς. Δεν έχουμε εκπαιδευτεί», λέει ο σεφ Νικόλας. Διεθνώς, «το food waste είναι κάτι που ανεβαίνει πολύ, είναι ευτυχώς ή δυστυχώς το next big trend», η επόμενη μεγάλη τάση όπως λέει ο σεφ Άλκης αναφερόμενος σε blogs και ιστοσελίδες γαστρονομίας στο εξωτερικό που επικοινωνούν στο κοινό τους θέματα σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων. Αλλά όχι στην Ελλάδα, όπως σημειώνει. «Καλώς ή κακώς η Ελλάδα είναι πίσω σε όλα τα τρεντς, πρέπει κάτι να γίνει τρεντ για να έρθει στην Ελλάδα, δεν απορροφούμε την πληροφορία σε δευτερόλεπτα.» Πράγματι, τάσεις όπως το brunch, τα μοντέρνα αρτοποιεία με ψωμί με προζύμι και κρουασάν, ή ακόμα και το αβοκάντο στο ψωμί έφτασαν στην Ελλάδα χρόνια αργότερα από ό,τι σε μεγάλες ευρωπαϊκές ή αμερικανικές πόλεις. Ωστόσο, όπως συζητά ο σεφ Νικόλας, στις μέρες μας, στα δείπνα που ετοιμάζει για εκλεκτούς καλεσμένους, αρχηγούς κρατών κλπ, απαιτείται να περιλαμβάνουν και το αποτύπωμα άνθρακα του μενού, ενώ πολλοί επιμένουν να έχουν τοπικά υλικά στο μενού «Γενικά, το sustainability [βιωσιμότητα] και κοινωνικό έργο, το ψάχνουν, το ρωτάνε, είναι πραγματικό ενδιαφέρον...Εδώ το Michelin έχει βγάλει πράσινο αστέρι», λέει συμπληρώνοντας τον σεφ Άλκη.

Ακολουθώντας την τάση για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων και πέρα από τα εστιατόρια, μια εταιρεία τροφίμων στο Ηνωμένο Βασίλειο δοκίμασε μια ελαφρώς εναλλακτική στρατηγική προώθησης, αλλάζοντας την προσφορά buy-one-get-one-free [δύο προϊόντα στην τιμή του ενός], σε αγοράζω-ένα-παίρνω-ένα-δωρεάν-αργότερα, δίνοντας στους καταναλωτές δύο εβδομάδες για να χρησιμοποιήσουν ένα κουπόνι, αντί να χρειάζεται να πάρουν και τα δύο

προϊόντα ταυτόχρονα (Gooch et al., 2010, όπως αναφέρεται στους Schneider and Eriksson, 2020). Στην Ελλάδα, η ΑΒ Βασιλόπουλος, μια από τις μεγαλύτερες αλυσίδες σούπερ μάρκετ στη χώρα δημιούργησε μια καμπάνια μάρκετινγκ γύρω από το σύνθημα «σκέψου πριν αγοράσεις» (ΑΒ Vassilopoulos, 2023). Αυτή παρουσιάστηκε στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης με το hashtag #PausiGiaKalo. Η διαφήμισή τους, με 44 χιλιάδες προβολές στο YouTube δείχνει έναν νεαρό άνδρα να σταματάει μπροστά από το αρτοποιείο του σούπερ μάρκετ κρατώντας στα χέρια του δύο μπαγκέτες. Καθώς ο άντρας κοιτάζει συλλογισμένος τις δύο μπαγκέτες, ο αφηγητής λέει: *«Κάνε μια παύση. Σκέψου πόσα χρειαζεσαι. Στην ΑΒ σε καλούμε να υιοθετήσεις μια νέα συνήθεια: πριν αγοράσεις τρόφιμα σε μεγάλες ποσότητες σκέψου αν θα τα καταναλώσεις εγκαίρως.»* Ο άντρας αφήνει πίσω του τη μία μπαγκέτα και προσθέτει μόνο μία στο καλάθι αγορών του. Η επόμενη εικόνα είναι μιας γυναίκας που παίρνει μόνο δύο κόκκινες πιπεριές και τις προσθέτει σε μια χάρτινη σακούλα, ενώ ο αφηγητής καταλήγει: *«Έτσι όλοι μαζί θα συνεχίσουμε την προσπάθειά μας για μείωση της σπατάλης τροφίμων ώστε να κερδίσει το περιβάλλον και η τσέπη σου. Κάνε και εσύ μια παύση για καλό.»*

Η καμπάνια, η οποία ωστόσο είχε ελάχιστη απήχηση στο Twitter, παρουσιάζεται δίπλα-δίπλα με τις προωθητικές προσφορές του σούπερ μάρκετ, αντικρούοντας τα κίνητρα για μείωση της σπατάλης τροφίμων που η ίδια δημιουργεί. Αυτή προ(σ)κληση του να σκεφτεί κανείς πριν αγοράσει έρχεται σε σύγκρουση με τις κυρίαρχες πρακτικές. Ειδικά σε σχέση με τις λαϊκές αγορές όπου εάν κάποιος ζητήσει να αγοράσει μόνο μια-δυο πιπεριές, σχεδόν πάντα θα τον κοιτάξουν είτε με περιέργεια είτε με οίκτο. Συνοδεύοντας έναν από τους συνομιλητές μας στη λαϊκή, η ανθρωπολόγος της ομάδας μας ρώτησε αν θα αγόραζε ποτέ μόνο δύο μήλα. Είπε πως όχι, και ότι θα ντρεπόταν πολύ να το κάνει. Από τη δική της εμπειρία επίσης, όποτε ζητούσε μόνο μισό κιλό σπανάκι (αρκετό για να γεμίσει μια μεσαία σακούλα σε όγκο), οι πωλητές στη λαϊκή πάντα της έλεγαν «μα δεν είναι αρκετό...τι θα κάνεις με μόλις μισό κιλό σπανάκι». Μόνο αφού εκείνη εξηγούσε ότι μαγειρεύει μόνο για εκείνη, με ένα συνδυασμό θλίψης και οίκτου, συμφωνούσαν να της δώσουν μόνο μισό κιλό. Αυτό συνδέεται με την προηγούμενη συζήτηση σχετικά με το μαγείρεμα και τη φροντίδα, όπου λόγω των μαγειρικών πρακτικών της οικογένειας (και της ευρύτερης οικογένειας) στην Ελλάδα, η αγορά μεγάλων ποσοτήτων φρούτων και λαχανικών είναι αναμενόμενη.

Εδώ, η δημόσια υποστήριξη της μείωσης της σπατάλης τροφίμων από μεγάλους λιανοπωλητές τροφίμων, σεφ και άλλους με επιρροή στη γαστρονομία της χώρας είναι ζωτικής σημασίας για την εκπαίδευση σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων. Όχι μόνο για τη διαχείριση των απορριμμάτων, αλλά και για την πρόληψή τους. «Μια ομάδα ανθρώπων που πιστεύουν τα ίδια πράγματα μπορούν να φέρουν αλλαγές», λέει σεφ Άλκης. «Οι σεφς είναι influencers. Δεν έχουμε καταφέρει να επικοινωνήσουμε ένα κοινό όραμα, με εξαίρεση την ελληνική κουζίνα.» «Είναι και λίγο μάθημα για τους πελάτες» λέει ο σεφ Νικόλας μιλώντας για την ικανότητα των σεφ να διαμορφώνουν τις προτιμήσεις των πελατών. «Τους εξηγούμε. Και συμμορφώνονται σιγά σιγά.» Μιλώντας για το νέο του εστιατόριο, ο σεφ Άλκης αισθάνεται πώς είναι στο χέρι

των σεφ να προστατεύσουν τη φύση και τα αγαθά που μας προσφέρει: «Θα δώσει ένα μικρό λιθαράκι στην προστασία του πλανήτη αλλά είναι μια επιχείρηση και πρέπει να βγάλει κέρδος».

Είτε πρόκειται για κέρδος, είτε για ταξική διάκριση, είτε απλώς, επειδή «γίνεται τάση», η σπατάλη φαγητού αρχίζει να γίνεται πιο ορατή στον κόσμο της γαστρονομίας και μένει να φανεί εάν, όπως και με άλλα κινήματα, η αλλαγή της στάσης απέναντι στη σπατάλη μπορεί να επηρεαστεί από τους σεφ και τα καταστήματα τροφίμων, σε ποιο βαθμό και εάν φυσικά και η κοινωνία ως σύνολο θα συμμετάσχει σε τέτοιες αλλαγές. Οι ακόλουθες σελίδες εμβαθύνουν στις πολιτικές του διαδικτύου γύρω από τη σπατάλη τροφίμων, καθώς και τη συγχώνευση του ψηφιακού και μη-ψηφιακού κόσμου.

Ψηφιακές πολιτικές γύρω από τη σπατάλη τροφίμων

Οι ψηφιακές τεχνολογίες έχουν τη δυνατότητα να διαταράξουν, να αμφισβητήσουν και να επαναπροσδιορίσουν τους τρόπους διατροφής και την πολιτική γύρω από τα τρόφιμα. Ωστόσο, το θέμα της σπατάλης τροφίμων φαίνεται να είναι μάλλον αόρατο στα ελληνικά ψηφιακά μέσα. «Δεν υπάρχει κουβέντα για σπατάλη τροφίμων στα social media» λέει η Χαρά, η ιδιοκτήτρια ντελικατέσεν, κάτι που επιβεβαίωσαν όλοι οι συνομιλητές μας, με βάση τις δικές τους ψηφιακές εμπειρίες. Αναζητήσαμε όλα τα tweets με τις λέξεις «σπατάλη τροφίμων» για τον περασμένο χρόνο, και είδαμε πως αυτά είναι λίγα (γύρω στα 800) και με μικρή απήχηση. Πολλά προέρχονται από ειδησεογραφικά πρακτορεία και εταιρείες τροφίμων και αφορούν την επικοινωνία ενημερώσεων σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων, στατιστικά στοιχεία και σχετικά άρθρα.

Για παράδειγμα, ο Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.) χρησιμοποιεί το Twitter για να επικοινωνεί πληροφορίες σχετικά με θέματα γύρω από τη σπατάλη τροφίμων. Ένα tweet αναφέρει:

«Για πολλά άτομα η σπατάλη τροφίμων είναι συνήθεια. Αγοράζουν περισσότερα τρόφιμα απ' όσα χρειάζονται, αφήνουν φρούτα & λαχανικά να χαλάσουν ή παραγγέλνουν μεγάλες μερίδες απ' όσο τρώνε. Αυτές οι συνήθειες επιβαρύνουν τους φυσικούς πόρους και βλάπτουν το περιβάλλον. Σπαταλώντας τρόφιμα»

Το tweet συνοδεύεται από δύο φωτογραφίες με 12 συμβουλές που θα βοηθήσουν στη μείωση της σπατάλης τροφίμων. Αυτές παρακινούν τους καταναλωτές να αγοράζουν μόνο ό,τι χρειάζονται, να επιλέγουν και τα πιο άσχημα φρούτα και λαχανικά, να χαρίζουν το πλεόνασμα φαγητού, να «σέβονται το τρόφιμο». Η τελευταία συμβουλή, που συνοδεύεται από μια εικόνα καλλιεργειών στον ήλιο, γράφει:

«Το τρόφιμο μας συνδέει όλους. Συνδεθείτε μαζί του γνωρίζοντας τη διαδικασία που απαιτείται για την παρασκευή του. Διαβάστε για την παραγωγή τροφίμων και γνωρίστε τους τοπικούς παραγωγούς»

Εδώ, το θέμα της σπατάλης τροφίμων ενσωματώνεται σε ευρύτερες συζητήσεις σχετικά με την τροφική αλυσίδα οι οποίες επιδιώκουν να επανασυνδέσουν το αγρόκτημα με το τραπέζι και να

επαναφέρουν τις κοινωνικές σχέσεις στην αγορά τροφίμων. Με τον τρόπο αυτό, επαναπροσδιορίζουν τους πολίτες-καταναλωτές αναδημιουργώντας την ταυτότητά τους μέσα σε κοινωνικές ομάδες που περιλαμβάνουν τους παραγωγούς, πωλητές και πελάτες (βλ. για παράδειγμα Paracharalamprous, 2023; West, 2016). Η συμβουλή αυτή μας φέρνει στο μυαλό συζητήσεις που παρουσιάσαμε προηγουμένως σχετικά με την αποσύνδεση κάποιων συνομιλητών από τα ευρύτερα συστήματα, η κατανόηση των οποίων που θα έδινε νόημα στην προσπάθεια της μείωσης της σπατάλης τροφίμων.

Σε άλλη περίπτωση, η Αντιπροσωπεία της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην Ελλάδα μοιράστηκε έναν σύνδεσμο με:

«23 συστάσεις που διατύπωσε μια ομάδα 147 πολιτών», σημειώνοντας πως «Δεν υπάρχει χρόνος για χάσιμο. Αντιμετωπίζουμε την σπατάλη τροφίμων με σημαντικά οφέλη για τους καταναλωτές, τις επιχειρήσεις και το περιβάλλον.»

Αυτά τα tweets έχουν μικρή έλξη και απήχηση. Σε άλλες πλατφόρμες κοινωνικών μέσων και ιστότοπους, όπως το YouTube, TikTok, LinkedIn, Reddit, η αναζήτηση για «σπατάλη τροφίμων» δεν απέδωσε κανένα αποτέλεσμα, εκτός από μερικά εταιρικά βίντεο από μη κυβερνητικές οργανώσεις όπως το Μπορούμε και το WWF ή κάποιες εταιρικές αναρτήσεις που συνδέονται με την εταιρική κοινωνική ευθύνη, όπως η καμπάνια της AB Βασιλόπουλος που κουβεντιάσαμε προηγουμένως. Μια πιο εμπεριστατωμένη ανάλυση αυτών των χώρων μπορεί να αποκαλύψει περαιτέρω δεδομένα, αλλά αυτό που είναι σημαντικό να σημειωθεί είναι ότι δεν υπάρχει διαδεδομένος διάλογος σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων. Ωστόσο, αν και δεν υπάρχουν κυρίαρχες διαδικτυακές συνομιλίες σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων, όταν αυτές υπάρχουν, συχνά συνδέονται με πολιτικές συζητήσεις που επικεντρώνονται γύρω από την κυβερνητική πολιτική, τον πληθωρισμό και ούτω καθεξής, όπως αναλύουμε αμέσως μετά.

Σπατάλη τροφίμων και πολιτική

Τον Οκτώβριο του 2023, μια ανάρτηση στο Twitter από την Καθημερινή γράφει «Το χθεσινό ψωμί, τα κοτσάνια και τις φλούδες των λαχανικών και όχι μόνο: πώς αξιοποιούμε δημιουργικά τα περισσεύματα μεταμορφώνοντάς τα σε νέα, νόστιμα, ευφάνταστα πιάτα», καλώντας τους χρήστες του Twitter και γενικότερα τους αναγνώστες της να αξιοποιήσουν τα υπολείμματα φαγητών. Από τις 146 απαντήσεις (μέχρι τη στιγμή της σύνταξης αυτής της μελέτης), οι περισσότερες ήταν από εξαγριωμένους χρήστες:

«καντε το σκατο σας παξιμαδι ευκολα και γρηγορα και κυριως γευστικα» χιουμοριστικά απαντά ένα χρήστης, ενώ ένας άλλος γράφει:

«Επίσης μπορούμε να τρώμε και τα σκατά μας. Έτσι και ανακύκλωση θα κάνουμε και δε θα χρειαζόμαστε φαγητό! Βρε δε ντρέπεστε λέω εγώ; Ξεφτίλες!»

Η χρήση της λέξης «σκατά» εδώ δείχνει πώς γι' αυτούς, η χρήση του ψωμιού την επόμενη ημέρα ή μερών των τροφών που θεωρούνται μη βρώσιμα (για παράδειγμα φλούδες λαχανικών) εξισώνεται όχι μόνο με την κατανάλωση περιττωμάτων, αλλά επίσης, όπως

υπονοείται στα σχόλια του τελευταίου χρήστη, τρώγοντας κάποιος τα δικά του περιττώματα καταλήγει σε μια μορφή ανακύκλωσης και ακόμη λιγότερης σπατάλης. Αν και τα tweets αυτά είναι γραμμένα με χιουμοριστικό τρόπο, στα σχόλιά τους διαφαίνεται πώς για τους χρήστες αυτούς είναι διαστροφή το να τρώνε οτιδήποτε άλλο εκτός από φρέσκο φαγητό ή λαχανικά που είναι σωστά ξεφλουδισμένα, εξισώνοντας οτιδήποτε διαφορετικό με την κατανάλωση περιττωμάτων. Αυτό συνδέεται με την έννοια της αξιοπρέπειας, η οποία εμφανίζεται στο ελληνικό πολιτισμικό πλαίσιο και είναι πιο ισχυρή από οποιεσδήποτε ιδέες γύρω από τη βιωσιμότητα του πλανήτη. Ωστόσο, οι διάλογοι αυτοί πρέπει επίσης να τοποθετηθούν στο ιστορικό πλαίσιο μιας χώρας που είχε βιώσει ακραία φτώχεια τα μεταπολεμικά χρόνια, και ξανά κατά τη διάρκεια της οικονομικής κρίσης στα μέσα του 2010, στιγμές που αυτοί οι χρήστες θυμούνται συλλογικά και προς τις οποίες αρνούνται να επιστρέψουν.

Στο ιστορικό-πολιτισμικό αυτό πλαίσιο, οι αφηγήσεις γύρω από τη μείωση της σπατάλης τροφίμων συχνά συγκρούονται με τα συναισθήματα των ανθρώπων σχετικά με τις διογκωμένες τιμές των τροφίμων ή τη γενική πολιτική κατάσταση στην Ελλάδα. Μετά από ένα ρεπορτάζ στο τηλεοπτικό κανάλι του Alpha τον Σεπτέμβριο του 2023 που διηγήθηκε ότι σπαταλούνται χρήματα στα νοικοκυριά λόγω της σπατάλης των τροφίμων, οι χρήστες του Twitter αντέδρασαν με πάθος:

«Στο δελτίο του Alpha λέχθηκε πως γίνεται σπατάλη 750 ευρώ ετησίως σε μια 4μελή οικογένεια και πρότειναν τρόπους και συμβουλές εξοικονόμησης τροφίμων... #Αρδακια ξεπλένουν την ακρίβεια...! Πάλι οι πολίτες φταίνε...!» γράφει ένας χρήστης.

«Μια τετραμελής οικογένεια λέει ο Alpha θα μπορούσε να εξοικονομήσει 750 ευρώ το χρόνο με καλύτερη διαχείριση τροφίμων. Δηλαδή δεν είναι τα λεφτά λίγα, είναι η σπατάλη μεγάλη. Άντε να χαθείτε ρε!» γράφει ένας άλλος.

Το θέμα της σπατάλης τροφίμων εδώ αγγίζει την ευρύτερη πολιτική και οικονομική επισφάλεια που βιώνουν οι Έλληνες. Μετά την οικονομική κρίση και την πανδημία, η ενεργειακή κρίση σε συνδυασμό με φυσικές καταστροφές οδήγησαν σε πολλαπλές αυξήσεις στις τιμές των τροφίμων. Ωστόσο, παρά το διογκωμένο κόστος των τροφίμων, το θέμα της σπατάλης τροφίμων δεν θεωρείται εδώ ως τακτική επιβίωσης σε έναν μεταβαλλόμενο κόσμο. Η ιδέα της μη σπατάλης τροφίμων ως πρακτική εξοικονόμησης κόστους απορρίπτεται από τους χρήστες εκείνους που βλέπουν τέτοιες προτάσεις ως μια προσπάθεια των πολιτικών να συγκαλύψουν τον πληθωρισμό, προτείνοντας λύσεις που δεν φαίνεται να κάνουν διαφορά στους χρήστες. Οι χρήστες εκφράζουν επίσης την αγανάκτησή τους καθώς βλέπουν τέτοιες προσεγγίσεις ως μια νεοφιλελεύθερη προσπάθεια να μετατεθεί η ευθύνη από την κυβέρνηση στους πολίτες, όπως υπονοείται στη φράση «πάλι οι πολίτες φταίνε». Παρόμοια συναισθήματα εκφράστηκαν από πολλούς κατά τη διάρκεια της οικονομικής κρίσης στα μέσα της δεκαετίας του 2010, συναισθήματα που τώρα επανεμφανίζονται με δύναμη μέσω της απόρριψης των προτάσεων πολιτικής για τα απορρίμματα τροφίμων. Ο πληθωρισμός, το κόστος των τροφίμων και η σπατάλη συγχέονται στο μυαλό του πολίτη-καταναλωτή. Όπως υποδηλώνουν τέτοιες συμπεριφορές, οι οικονομικά λογικές λύσεις (αν κάποιος πετάει φαγητό, πετάει χρήματα) δεν

αγκαλιάζονται πάντα. Συχνά, αυτές απορρίπτονται λόγω πολιτικών συναισθημάτων, τα οποία ανατρέπουν τυχόν προτάσεις πολιτικής.

Παράλληλα, οι συζητήσεις γύρω από τη σπατάλη τροφίμων στο Twitter χρησιμοποιούνται χιουμοριστικά ως μέσο για να εκφράσουν το πολιτικό αίσθημα, τη διαφωνία με την κυβέρνηση και ούτω καθεξής. Απαντώντας σε ένα tweet σχετικά με την κοινή πρακτική της ρίψης γιαουρτιού σε πολιτικούς, ένας χρήστης γράφει:

«Καταδικάζω την σπατάλη και το πέταγμα τροφίμων (γιαούρτι, τομάτες, αυγά κλπ.) στα κεφάλια πολιτικών. Για αυτό υπάρχουν τα τούθλα, τα μπουκάλια με βενζίνη και άνευ και πολλά άλλα αντικείμενα.»

Η ρίψη γιαουρτιού στους πολιτικούς είναι μια παλιά πρακτική των νέων της δεκαετίας του 1960 που αναβίωσε στα χρόνια της οικονομικής κρίσης: Το 2011, τα ΜΜΕ παρουσιάζουν πολλαπλά περιστατικά Ελλήνων να πετάνε γιαούρτι στους πολιτικούς. Το γιαούρτι γίνεται μια μορφή διαμαρτυρίας ενάντια σε μια νεοφιλελεύθερη φαντασίωση μιας κοινωνίας που οι Έλληνες κρίνουν ως ξένη και ασυμβίβαστη με τις τοπικές ηθικές οικονομίες (Vournelis, 2011). Καλύπτοντας τους πολιτικούς με γιαούρτι, την ουσία που αντιπροσωπεύει την ελληνικότητα, επιδιώκουν να τους υπενθυμίσουν την ελληνικότητά τους (Sutton, 2016). Όπως το παχύρρευστο λευκό γιαούρτι συγκρούεται με τα πρόσωπα των πολιτικών, η ελληνικότητά του συγκρούεται με τις ξένες οικονομικές και κοινωνικές πρακτικές που επιβάλλονται στους Έλληνες σε περιόδους κρίσης που για πολλούς είναι «ξένες και τερατώδεις» (Vournelis, 2011). Η συμβολική πολιτισμική αξία του γιαουρτιού ως σύμβολο της ελληνικότητας και της ταυτότητας γίνεται τροπάριο έκφρασης αντίστασης απέναντι στις ξένες δυνάμεις που απειλούν αυτές ακριβώς τις έννοιες. Για το σκοπό αυτό, η χρήση του σήμερα ως μέρος της συζήτησης για τη σπατάλη τροφίμων δείχνει πώς τα τρόφιμα, και τα απορρίμματα τροφίμων, μπορούν να γίνουν όπλο πολιτικών ή λαϊκών διαμαρτυριών.

4.7. Κοινωνικές Ομάδες γύρω από τη Σπατάλη Τροφίμων

Στους σκουπιδοτενεκέδες του Facebook

Η ανθρωπολόγος της ομάδας μας, και ενώ βρισκόταν στην Αθήνα πριν από μερικά χρόνια, καθώς η πόλη υπέφερε από την οικονομική κρίση, συνάντησε ανθρώπους που έπαιρναν φαγητό από τα σκουπίδια:

«Σε μια από τις πρώτες μέρες μου πίσω στην Αθήνα, περπατούσαμε στη λεωφόρο Αλεξάνδρας, έναν από τους μεγαλύτερους και πιο πολυσύχναστους δρόμους στο κέντρο της πόλης μαζί με τον τότε σύντροφό μου. Γυρίζαμε στο σπίτι μας, κουβεντιάζοντας για το πόσο είχε αλλάξει η Αθήνα από την αναχώρησή μας για το Λονδίνο πριν από μερικά χρόνια. Τυλιγμένοι από τη σκοτεινή δροσερή νύχτα, σταθήκαμε σε μια διάβαση πεζών, περιμένοντας το φως να ανάψει πράσινο για να μπορέσουμε να περάσουμε τον πολυσύχναστο δρόμο. Δυνατές φωνές διέκοψαν τη συνομιλία μας. Κοιταχτήκαμε και μετά κοιτάξαμε απέναντι, όπου μπροστά σε ένα φούρνο μια μικρή ομάδα ανθρώπων φαινόταν να ουρλιάζει και να χειρονομεί έντονα. Ίσως έκλειψαν

καμία τσάντα, είπα, νιώθοντας ότι κάτι κακό είχε συμβεί. Ορμήσαμε να διασχίσουμε το δρόμο και καθώς πλησιάζαμε είδαμε τέσσερα-πέντε άτομα, γυναίκες, άνδρες και ένα μικρό παιδί. Ήταν μαζεμένοι γύρω από δύο μεγάλες μαύρες σακούλες σκουπιδιών που ήταν γεμάτες με το ψωμί που είχε περισσέψει από το φούρνο, και έβαζαν στην αγκαλιά τους όσα ψωμιά μπορούσε να κρατήσει ο καθένας. Δεν είχαν κλέψει καμία τσάντα...δεν είχε συμβεί τίποτα κακό. Οι κραυγές που ακούγαμε ήταν κραυγές ενθουσιασμού. Πάγωσα για λίγα δευτερόλεπτα, χωρίς να ξέρω τι να κάνω ή να πω. Η καρδιά μου βούλιαξε από θλίψη και θυμό. Αυτό είχε γίνει αυτή, η πόλη μου; Στάθηκα εκεί και δεν μπορούσα να μιλήσω. Ήταν τόσο βαθιά πληγωμένη η Αθήνα από την κρίση που ο κόσμος ούρλιαζε με ενθουσιασμό για ψωμί από τα σκουπίδια; Όλες αυτές οι ειδήσεις που διάβαζα και άκουγα όταν ήμασταν στο Λονδίνο, ειδήσεις για μέτρα λιτότητας, περικοπές μισθών και συντάξεων, αυξημένους φόρους, διαμαρτυρίες με δακρυγόνα στους δρόμους, απεργίες και σχέδια διάσωσης πήραν ζωή εκεί μπροστά μου, καθώς στεκόμουν εκείνο το βράδυ και κοιτούσα τα μεγάλα καρβέλια ψωμιού που μεταφέρονταν από το φούρνο στην αγκαλιά των ανθρώπων αυτών.» (Paracharalamprous, 2023, σελ. 6)

Τέτοιες εικόνες έγιναν μέρος της καθημερινότητας στα χρόνια που ακολούθησαν. Ωστόσο, όχι χωρίς συναισθήματα ντροπής να συνδέονται με τέτοιες πρακτικές. Όπως ο Μανώλης, ο μανάβης μας είπε για τα φρούτα και τα λαχανικά που δεν μπορεί να πουλήσει, «αν τα βγάλω δίπλα στα σκουπίδια όλο και κάποιος θα περάσει, αλλά τι θα περάσει είναι το θέμα, θα περάσει κανένας γύφτος. Αυτοί τα παίρνουν και πάνε και τα πουλάνε. Μεταξύ τους τα τρώνε, τα πουλάνε. Στη λαχαναγορά παίρνουν από τις παλετιές που πετάνε και πάνε και φορτώνουν τα ντάτσουν.» Όταν ρωτήσαμε έναν από τους συνομιλητές μας αν θα έπαιρνε τέτοια φρούτα ή λαχανικά αν ήταν τοποθετημένα δίπλα από τα σκουπίδια, μας απάντησε «Αν έβγαζε τα καφάσια δίπλα στα σκουπίδια; Όχι δεν θα πήγαινα να τα πάρω, τι είμαι γύφτος;» Η εικόνα του Ρομά ως συλλέκτη απορριμμάτων στην πόλη αποτυπώνεται σε αυτό που εκφράζει ο μανάβης και ο συνομιλητής μας. Είναι όμως μόνο άνθρωποι σε κρίση που θα έψαχναν τα σκουπίδια;

Στη σύγχρονη Αθήνα, το dumpster diving, η αναζήτηση δηλαδή στους κάδους σκουπιδιών, έχει γίνει πλέον ψηφιακή.

Στο Facebook υπάρχουν πολλές ομάδες μηδενικών απορριμμάτων (zero-waste groups), στις οποίες οι χρήστες μπορούν να ενταχθούν και να χαρίσουν αντικείμενα που μπορεί να μην χρειάζονται πια, από έπιπλα μέχρι άδεια γυάλινα βάζα, και από εισιτήρια συναυλιών μέχρι βιβλία. Κατά τη διάρκεια της έρευνάς μας, στις ομάδες αυτές δεν υπήρχαν ρητά συζητήσεις σχετικά με τα απορρίμματα τροφίμων. Η ανάρτηση της ανθρωπολόγου μας που ρωτά για τη σπατάλη τροφίμων δεν έλαβε απαντήσεις. Καθώς περιηγηθήκαμε σε αυτές τις ομάδες, υπήρχαν συχνά ανακοινώσεις για τοπικά φεστιβάλ που υποστήριζαν τη μετανάστευση, τον φεμινισμό και διάφορα κοινωνικά θέματα. Ωστόσο, στα φεστιβάλ αυτά δεν υπήρχε η σπατάλη τροφίμων σαν θεματική. Συχνά, το αόρατο, αυτό που δεν διαφαίνεται σε ένα αφήγημα, συγκροτεί το ίδιο το αφήγημα. Έτσι και σε αυτή την περίπτωση, από όλα τα θέματα που μπορεί να ενδιαφέρουν τους Έλληνες, φαίνεται ότι η σπατάλη φαγητού δεν είναι ακόμα ένα από αυτά. Ωστόσο, αυτές οι ομάδες αποκαλύπτουν μια γενικότερη κουλτούρα αναδιανομής ή μοιρασιάς

απορριμμάτων, η οποία αποκαλύπτει μια στροφή προς λιγότερο σπάταλες νοοτροπίες στην Αθήνα και την Ελλάδα γενικότερα.

Για παράδειγμα ένα χρήστης δημοσίευσε μια φωτογραφία του άδειου βάζου καφέ της μάρκας Douwe Egberts και έγραψε: *«Douwe Egberts coffee jars---Καλησπέρα σας υπάρχει κάποιος που να έχει άδεια και να μην θέλει αυτά τα θαζάκια των 200 μλ. Χρειάζομαι γύρω στα 50 τμχ. Σας ευχαριστώ πολύ. Περιοχή Μοσχάτο, Γλυφάδα και γύρω κοντινές τους περιοχές»*

Σε μια άλλη ομάδα αφιερωμένη στη δωρεά βιβλίων, δάσκαλοι ζητούν παιδικά βιβλία για χρήση στην τάξη, άτομα με ειδικά αναγνωστικά ενδιαφέροντα θα ζητήσουν βιβλία συγκεκριμένων συγγραφέων. Ολόκληρες βιβλιοθήκες φωτογραφίζονται και παρουσιάζονται σε αναρτήσεις, στις οποίες οι χρήστες αναφέρουν συνήθως τις ημερομηνίες μέχρι τις οποίες πρέπει να αδειάσουν τα σπίτια στα οποία βρίσκονται οι βιβλιοθήκες αυτές.

Τέτοιο χώροι γίνονται λοιπόν ψηφιακοί χώροι για «αναζήτηση στα σκουπίδια», καθώς η ανεπίσημη διαχείριση και αναδιανομή των απορριμμάτων γίνεται ψηφιακή. Για παράδειγμα, η ομάδα του Facebook «ΧΑΡΙΖΟΝΤΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ-ΖΗΤΩ ΝΑ ΜΟΥ ΧΑΡΙΣΟΥΝ» συγκεντρώνει χρήστες που δωρίζουν αγαθά ή ζητούν δωρεές. Μια ανάρτηση αναφέρει: *«Καλημέρα εξω απο την εργασια μου στην γλυφάδα βρηκα σημερα στρωμα candida μονο, φαινεται σε καλη κατασταση αν καποιος ενδιαφερεται»*

Η ανάρτηση συνοδεύεται από την εικόνα του στρώματος, που βρίσκεται στο πεζοδρόμιο δίπλα σε έναν κάδο απορριμμάτων. Αυτές οι ψηφιακές ανακοινώσεις αντικειμένων που μπορεί να βρεθούν μέσα ή δίπλα στα σκουπίδια σε διάφορες γειτονιές της Αθήνας προσκαλούν τους χρήστες να γίνουν «δύτες σκουπιδιών» [dumpster divers] και με αυτόν τον τρόπο να γίνουν μέρος αυτής της κοινωνικής ομάδας. Τέτοιες αναρτήσεις συνοδεύονται από πολλές άλλες στις οποίες οι χρήστες δωρίζουν αντικείμενα - και αυτές συχνά συνοδεύονται από εικόνες, ή ζητούν δωρεές για αντικείμενα που μπορεί να χρειάζονται, σε μια συμβολική, έμμεση κατάδυση στο σκουπιδοτενεκέ του Facebook.

Για παράδειγμα, μια χρήστης γράφει:

«Γεια σας είδα σήμερα την ομάδα και μπικα....είδα και διάβασα αρκετά... Λοιπόν και εγώ με την σειρά μου είμαι ή έλενα 44ετών είμαι περιοχή ΠΕΙΡΑΙΑ είμαι άνεργη μόνη μου με ένα κοριτσάκι εφτά ετών ψάχνω πρωί δουλειά και δεν μπορώ να βρω για τις ώρες που έχω την μικρή στο σχολείο.... Λοιπόν πήρα τ θάρρος να ζητήσω ένα διπλό στρώμα γιατί δεν μπορώ να αγοράσω και κοιμάμαι στο πάτωμα με την μικρή... Και πάλι συγγνώμη ευχαριστώ που με δεχτήκατε και χάρηκα....»

Μια από τις απαντήσεις γράφει:

«Τι δουλειά έκανες και έμεινες άνεργοι για να δω εάν γίνεται να σε βοηθήσω γι'αυτό το λέω για δουλειά μιλάω», αποκαλύπτοντας τη δημιουργία ψηφιακών νημάτων αλληλεγγύης. Εδώ, τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης διαμεσολαβούν στον χώρο αυτό της αναζήτησης τροφής ή άλλων αγαθών και δημιουργούν και νέες μορφές σχέσεων, υφαίνοντας δίκτυα αλληλεγγύης σε

όλη την Αθήνα και την Ελλάδα. Η δυνατότητα ανώνυμης ανάρτησης σε τέτοιες ομάδες προστατεύει επίσης όσους μπορεί να αισθάνονται διστακτικοί να το κάνουν.

Αλλά επίσης, όπως αποκαλύπτει το αίτημα για τα βαζάκια του καφέ, δεν έχουμε να κάνουμε μόνο με άτομα με επισιτιστική ανασφάλεια, αλλά και με άτομα που θέλουν να ανακυκλώσουν, να διασώσουν και να επαναχρησιμοποιήσουν απορρίμματα σε διάφορα σχήματα και μορφές.

Η Σοφία, η καθηγήτρια λυκείου μιλά για την ομάδα της γειτονιάς της στο Facebook. Με 7000 μέλη, η ομάδα αυτή φιλοξενεί συζητήσεις γύρω από οτιδήποτε μπορεί να σχετίζεται με τη ζωή των κατοίκων της περιοχής. Εκεί, όπως μας εξηγεί η Σοφία, οι τοπικές επιχειρήσεις εστίασης μπορούν να επικοινωνήσουν στα μέλη της ομάδας εάν υπάρχει πλεονάζον φαγητό στο τέλος της ημέρας, και όποιος έχει ανάγκη μπορεί να λάβει το φαγητό αυτό δωρεάν. «Μου άρεσε αυτό. Γιατί δεν είναι ωραίο να πετάς το φαγητό. Μεγαλώνοντας και βλέποντας ότι ο μίσος πλανήτης πεθαίνει από την πείνα και ότι είναι μια πλασματική ευτυχία αυτή που έχουμε όλοι μας, που βλέπουμε στα εστιατόρια τα υπέροχα τραπέζια και τα φαγητά και η άλλη πλευρά είναι το πως φτιάχνονται αυτά τα φαγητά, πόσο αξίζουν, με ευαισθητοποίησαν στο ότι δεν είναι ωραίο να πετάς φαγητά.» Στα λόγια της διαφαίνεται πώς η παρουσία τέτοιων πρωτοβουλιών αλληλεγγύης στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης έχει ως αποτέλεσμα να σκέφτεται περισσότερο όσον αφορά τα τρόφιμα και τα απορρίμματα τροφίμων, καταδεικνύοντας τη δύναμη τέτοιων μέσων στη μετατόπιση στάσεων και αντιλήψεων σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων.

Αυτό δεν σημαίνει ότι η αναζήτηση τροφίμων ή άλλων αγαθών στα σκουπίδια ή στο διαδίκτυο, δεν αντιμετωπίζει προκλήσεις, κριτική και εμπόδια. Ο Μπάμπης, ο ιδιοκτήτης της ταβέρνας μοιράζεται πώς είναι κλειδωμένοι οι κάδοι έξω από τα μεγάλα σούπερ μάρκετ, ώστε να μην μπορεί κανείς να έχει πρόσβαση σε αυτούς. Ένας συνάδελφος της ακαδημαϊκής κοινότητας που ερευνά τη σπατάλη τροφίμων μας είπε ότι ο φούρνος της γειτονιάς του ρίχνει χλωρίνη στο ψωμί που περίσσεψε, ώστε να μην μπορεί να το πάρει κανένας. Τέτοιες πρακτικές είναι απάνθρωπες, μας λέει, διερρωτώμενος ποιος θα έκανε μια τέτοια αποτρόπαια πράξη. Στην πραγματικότητα, τέτοιες πρακτικές μπορεί επίσης να γίνουν επικίνδυνες σε περίπτωση που καταναλωθεί κάποιο από τα τρόφιμα στα οποία έχουν ρίξει χλωρίνη. Τέτοιες πρακτικές είναι ορατές και στον ψηφιακό κόσμο.

Μια ανώνυμη ανάρτηση στο Facebook στην ίδια ομάδα αναφέρει:

«Καλησπέρα σας -Είμαι άνεργη μητέρα -Μονογονεας -Έχω ένα μωράκι 16μηση μηνών -Ζητάω αν χαρίζονται καλτσουλες -Σεντονακια κούνιας-Υπνοσακος κλπ -Ευχαριστώ πολύ εκ των προτέρων-Βρεθούν δεν βρεθούν»

Τέτοια αιτήματα αντιμετωπίζονται συχνά με δυσπιστία. Για παράδειγμα, ένας χρήστης απάντησε:

«Λοιπόν ακούστε να δείτε τι έχει συμβεί!!!ΓΕΜΙΣΑΜΕ ΑΠΑΤΕΩΝΕΣ!!!είδαν ότι έχει πετύχει και θυσασρίζουν απ' το καναπέ!!!και ξέρετε ποιο είναι το χειρότερο βάζουν κραχτες.. δηλ όλοι στο κύκλωμα πέντε έξι μαζί βάζουν πως μπορώ να βοηθήσω να στείλω κτλ.Τσιμπάς εσύ και λες

κοίτα πόσοι βοηθάνε!! και η απάτεωνια δεν έχει τέλος. Ακόμα και οι διαχειριστές απ' ομάδες στο κόλπο!! Αυτά για να μην κλαίτε τα λεφτά σας μετά!!»

Η αναζήτηση τροφίμων στα σκουπίδια είναι μια πράξη που εκτελείται από ένα άτομο ή μια ομάδα ατόμων που μοιράζονται τις ίδιες αξίες ή προθέσεις. Είναι μια πράξη ορατή, δημόσια και συχνά αντικείμενο κριτικής. Αλλά σε αντίθεση με τον κόσμο εκτός του διαδικτύου, όπου συνήθως οι έμποροι λιανικής ή οι ιδιοκτήτες καταστημάτων δημιουργούν όρια για τους «δύτες» των κάδων σκουπιδιών δυσκολεύοντάς την πρόσβασή τους στα σκουπίδια ή με το να καταστρέφουν τρόφιμα, στον διαδικτυακό κόσμο τέτοια κριτική και αντίδραση δυνητικά μπορεί να ασκηθεί από τον οποιονδήποτε.

Παρά τα εμπόδια αυτά, η δημιουργία κοινωνικών ομάδων γύρω από τη σπατάλη τροφίμων κερδίζει ορατότητα, με επίσημα και ανεπίσημα δίκτυα αλληλεγγύης να εμφανίζονται στις γειτονιές αλλά και στο διαδίκτυο.

Κοινωνικά δίκτυα αλληλεγγύης

Το Κοινωνικό Παντοπωλείο Χαλανδρίου συγκεντρώνει ποσότητες ψωμιού και άλλων συναφών προϊόντων σε συνεργασία με φούρνους, γλυκά από ζαχαροπλαστεία της περιοχής, λαχανικά από μανάβικα και γεύματα από ταβέρνες. Όπως είπε ένα από τα μέλη του, εκτιμάται ότι οι ποσότητες που λαμβάνουν και διανέμονται από τους φούρνους είναι γύρω στους 5 τόνους. Υπάρχουν επίσης συνεργασίες με μεγάλες εταιρίες και πολυεθνικές που δεν βρίσκονται στο Χαλάνδρι, για κοντόληκτα προϊόντα (πχ που λήγουν σε 2 μήνες). Τα τρόφιμα αυτά διατίθενται σε οικονομικά επισφαλείς πολίτες, και οι ωφελούμενοι λαμβάνουν προϊόντα που είναι δύσκολο να προμηθευτεί ένας Δήμος σε ένα συσσίτιο. «Τουλάχιστον κάποια από αυτά θα κατέληγαν στα σκουπίδια», μας λέει το μέλος του κοινωνικού παντοπωλείου.

Το κοινωνικό αυτό παντοπωλείο έχει και αισθητή παρουσία στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης. Στη σελίδα του στο Facebook, που ανανεώνεται συχνά, οι αναρτήσεις περιλαμβάνουν την περιγραφή των δωρεών από διάφορα καταστήματα τροφίμων, φούρνους, ιχθυοπωλεία κλπ και συνοδεύονται από φωτογραφίες των προϊόντων που δίνονται ως δωρεές. Οι ευχαριστίες και οι φωτογραφίες των προϊόντων συνοδεύονται συχνά από το λογότυπο της εταιρείας που κάνει τη δωρεά. Έτσι, παρόλο που το κοινωνικό παντοπωλείο στις αφηγήσεις του δίνει έμφαση στις αξίες της κοινωνικής δικαιοσύνης, οι αναρτήσεις τους στο Facebook χρησιμοποιούνται ως εργαλεία για την αύξηση της ορατότητας της εταιρικής κοινωνικής ευθύνης και προβολής των εταιρειών ως φιλανθρωπικών οργανισμών. Αυτό γίνεται με την κατασκευή μηνυμάτων μάρκετινγκ από κάτω προς τα πάνω, τα οποία ωστόσο δεν στοχεύουν στη δημιουργία διαλόγου γύρω από ζητήματα επισιτιστικής δικαιοσύνης. Τέτοιες πρωτοβουλίες όπως το κοινωνικό παντοπωλείο πρέπει να βρουν μια ισορροπία μεταξύ της λήψης δωρεών και της επικοινωνίας της «ευγνώμοσύνης» τους, ειδικά όταν τέτοιες διαδικασίες διαμεσολαβούνται από τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης.

Η Χαρά, η ιδιοκτήτρια του ντελικατέσεν μας λέει ότι δίνει συχνά φαγητό στο συσσίτιο που οργανώνει η κοντινή εκκλησία. Τέτοιες κοινωνικές κουζίνες και συσσίτια, όπως μας εξηγεί η

Ίρις, η δημοσιογράφος, συνδέονται συχνά με τις δημοτικές αρχές και για να εγκριθεί και να λάβει φαγητό κάποιος χρειάζεται να αποδείξει το (χαμηλό) εισόδημά του. «Τα τυριά τα τρίβουμε όσο είναι φρέσκα ακόμα, και τα βάζουμε στην κατάψυξή τους και τα χρησιμοποιούν στη μαγειρική για τους άστεγους», λέει η Χαρά. «Έρχονται και τα παίρνουν. Το τυρί είναι πιο εύκολο, το τρίβεις και μένει – το αλλαντικό είναι πιο ευαίσθητο. Και τώρα ένα πικάντικο σαλάμι να το δώσεις σε έναν άστεγο μπορεί να του δημιουργήσεις καμία στομαχική διαταραχή, είναι βαρύ τρόφιμο, γεμάτο συντηρητικά, δεν έχει νόημα.»

Τις ανησυχίες αυτές μοιράζεται και το κοινωνικό παντοπωλείο στο Χαλάνδρι καθώς μεγάλο πρόβλημα υπάρχει στην προσέγγιση και διαχείριση των τροφίμων από επιχειρήσεις εστίασης, καθώς ενώ υπάρχουν διαθέσιμα πλεονάζοντα γεύματα, υπάρχει το ζήτημα της ασφαλούς μεταφοράς αυτών και της ευθύνης για το πώς μπορούν να διανεμηθούν με ασφάλεια αυτά τα τρόφιμα την επόμενη μέρα στους δικαιούχους.

Όλες αυτές οι προσπάθειες στοχεύουν στην υιοθέτηση πρακτικών για να μοιράζονται τρόφιμα που διαφορετικά θα κατέληγαν στα σκουπίδια, αλλά για να χρησιμοποιηθούν με ασφάλεια από άτομα που έχουν ανάγκη. Αυτό μας θυμίζει τη συζήτηση γύρω από τις τράπεζες τροφίμων που παρουσιάστηκε νωρίτερα και εγείρει για άλλη μια φορά το ερώτημα του ποιος καταναλώνει απορρίμματα, και γιατί οι επισιτιστικά ανασφαλείς πολίτες λαμβάνουν φαγητό που, για άλλους, είναι απορρίμματα.

Δίκτυα αλληλεγγύης στις γειτονιές

Ένας χρήστης του Twitter μοιράζεται την ιστορία του:

«Στο μανάβικο σήμερα, μια γιαγιά ταλαίπωρη τέρμα ήρθε να πάρει μέλι, λέει στην κοπέλα πόσο έχει; 13 ευρώ της απαντάει.. λέει η γιαγιά έχω μόνο 8 μπορείς να μου το αφήσεις 8; Λέει το κορίτσι δυστυχώς δε μπορώ, πριν προλάβω να πω κάτι, ήταν δίπλα ένας άντρας λέει θάλτα στον δικό μου λογαριασμό, τον αρχίζει στις ευχές η γιαγιά κλαίγοντας..παίρνει το μέλι της και φεύγει. Μέσα σε όλα αυτά που είχε αγοράσει ο κύριος αυτός στο τέλος πήρε και λίγες μπανάνες, του λέει η κοπέλα αυτές δε θα τις πληρώσετε, είναι από εμάς..στο μέλι δε μπορούσα να κάνω κάτι αλλά εδώ μπορώ..»

Τέτοια ανεπίσημα δίκτυα αλληλεγγύης επικοινωνούνται πλέον στο διαδίκτυο, με μεγάλη απήχηση, όπως για παράδειγμα η συγκεκριμένη ανάρτηση που έλαβε 1,4 χιλιάδες likes (μέχρι τη στιγμή της συγγραφής αυτής της μελέτης).

Μια υπάλληλος σε ένα φούρνο σε ένα προάστιο ανώτερης κοινωνικής τάξης στα νότια της Αττικής μας λέει πως έρχονται αρκετοί ζητώντας ψωμί για τα ταΐσουν τα ζώα τους «αλλά καταλαβαίνεις ότι μερικοί τα έχουν ανάγκη...για τα ζώα προφασίζονται αλλά καταλαβαίνεις ότι το έχουν ανάγκη...Εδώ είναι δυο κόσμοι, είναι δυο μέτρα και δυο σταθμά...Στους κάδους στις 6 το πρωί έρχονται άνθρωποι και ψάχνουν τα σκουπίδια.» Έτσι τους δίνει πάντα ψωμί και κριτσίνια, ενώ παράλληλα στέλνει το ψωμί που περίσσεψε στο συσσίτιο της τοπικής εκκλησίας και άλλες κοινωνικές κουζίνες. «Είναι αμαρτία να πετάγεται το ψωμί» μας αναφέρει,

υπενθυμίζοντάς μας την κουβέντα νωρίτερα για τα τρόφιμα με πολιτισμική σημασία. Τα λόγια της αγγίζουν επίσης το θέμα της αναζήτησης τροφής στα σκουπίδια που επίσης συζητούμε εδώ.

Η Χαρά επίσης μας λέει ότι δίνει φαγητά από το ντελικάτέσεν της σε μερικές οικογένειες που έχουν ανάγκη: *«Έρχεται μια κυρία που φροντίζει 2-3 οικογένειες και παίρνει κάποια πραγματάκια.»* Όλα αυτά τα τρόφιμα που δίνονται από τα καταστήματα λιανικής προς τα συσσίτια, τις κοινωνικές κουζίνες και τα άτομα που έχουν ανάγκη δείχνουν πώς μέρος των καταγεγραμμένων απορριμμάτων τροφίμων καταλήγει να επιστρέφει πίσω στην αλυσίδα εφοδιασμού, μέσω αυτών των ανεπίσημων πράξεων αλληλεγγύης. Ως εκ τούτου, τα τρόφιμα που μπορεί να χαρακτηριστούν ως απορρίμματα και καταμετρώνται ως απώλειες δεν λαμβάνουν υπόψη αυτά τα άτυπα δίκτυα. Διάφορες πρωτοβουλίες αλληλεγγύης έγιναν όλο και πιο εμφανείς κατά τη διάρκεια της οικονομικής κρίσης (Aggelopoulos, 2018, Paracharalampous, 2021, Rakopoulos, 2013, Sutton, 2016), ενώ κατά τη διάρκεια της πανδημίας, όπως μας λέει η Σοφία, η καθηγήτρια λυκείου, στη γειτονιά της κρεμούσαν πλαστικές σακούλες με τρόφιμα για όποιον είχε ανάγκη, *«απ' έξω σε φούρνους, ή το αφήνανε όπως αφήνανε παπούτσια και ρούχα. Όχι πεταμένα. Ήταν φροντισμένα. Υπήρχε μια τάση να τα κρεμάνε. Σε κάγκελα στη γειτονιά. Σακούλες με φαγητό, ρούχα, παπούτσια»*, μας λέει. Επομένως, πολλά από τα απούλητα τρόφιμα από τα μικρά καταστήματα δεν σπαταλούνται, αλλά προσφέρονται είτε άμεσα είτε έμμεσα σε όσους έχουν ανάγκη, και τελικά καταναλώνονται.

Όπως και Ιωσήφ, ο καθηγητής Πανεπιστημίου εξηγεί, τέτοιες πρακτικές είναι βαθιά ριζωμένες στην ελληνική ιστορία και κουλτούρα: *«Είναι λίγο νοσταλγικό πλέον, στις παλιές γειτονιές που όλοι ξέραν όλους, αυτός που είχε πρόβλημα πάντα μπορούσε να βασιστεί σε τέτοια κοινωνικά δίκτυα καθώς ακόμα και να μην το ζητούσε, κάποιος από τη γειτονιά περνούσε, του έλεγε τι κάνεις, βάλε ένα καφέ να πιούμε, α έχω και αυτά και τα άφηνε. Και όλοι ξέραμε γιατί τα άφηνε. Ή θα πήγαινε η γειτόνισσα και θα έδινε το φαγητό που μαγείρεψε.»*

Όπως αναλύσαμε, τα μικρά καταστήματα τροφίμων μπορούν να βρουν διεξόδους για τα απορρίμματα τροφίμων τους, καθώς κάθε κατάσταση μπορεί να δωρίσει ή να μοιράσει το φαγητό σε όσους έχουν ανάγκη στην γειτονιά. Ωστόσο, τέτοιες πρακτικές θα πρέπει να συνοδεύονται και από πρωτοβουλίες από μεγαλύτερες αλυσίδες (αρτοποιεία, σούπερ μάρκετ ή άλλες αλυσίδες τροφίμων) και εταιρικές πολιτικές οι οποίες αντίστοιχα θα βρίσκουν διεξόδους για τα απορρίμματα τροφίμων, μειώνοντας έτσι τη σπατάλη.

Παράλληλα με τα συσσίτια και τις κοινωνικές κουζίνες, τα πλεονάζοντα τρόφιμα μοιράζονται συχνά σε καταστήματα της γειτονιάς. Η Μαίρη, η μανάβισσα μας λέει ότι αν έχει μερικές σακούλες με φρούτα και λαχανικά που δεν είναι αρκετά καλά για να τα πουλήσει, αλλά ούτε και για να τα πετάξει, θα τα μοιράσει στις γειτόνισσές της: *«Αυτά που είναι για μαγείρεμα θα τα δώσω και στη γειτονιά, στη διπλανή μου, έχω ένα σακουλάκι φασολάκια, θα ρωτήσω θες να κάνεις φασολάκια ή πιπεριές θα πω πάρε να κάνεις γεμιστά.»* Ο Αντώνης, ο υπεύθυνος του μίνι μάρκετ θα τα προσφέρει στο μανάβη δίπλα. Όπως δείχνουν αυτά τα παραδείγματα, δεν μιλάμε μόνο για απορρίμματα που μεταφέρονται σε άτομα με επισιτιστική ανασφάλεια: πολλά από

τα τρόφιμα που διαθέτουν τα μικρά καταστήματα τροφίμων, είτε πρόκειται για ληγμένα προϊόντα είτε για πολύ ώριμα φρούτα και λαχανικά, αυτά προσφέρονται σε γείτονες και φίλους. Αυτό συνδέεται με την έννοια του «social shopping [κοινωνική αγορά]» που παρατηρεί ο David Sutton (2014) στην Κάλυμνο, κάτι που έχει γίνει πιο ορατό στην Ελλάδα την τελευταία δεκαετία, με νέες αγορές να αναδύονται σε γειτονιές, με μικρά καταστήματα που όχι μόνο συνδέουν την ύπαιθρο με την πόλη, αλλά αναδομούν τις κοινωνικές σχέσεις γύρω από το φαγητό, πέρα από το πιο απρόσωπο σούπερ μάρκετ (Paracharalamprous, 2023).

Ψηφιακή αναδιανομή απορριμμάτων φαγητού

Στη συζήτηση για την αποδοχή ή την απόρριψη εφαρμογών κινητής τηλεφωνίας που έχουν ως στόχο την αναδιανομή πλεοναζόντων τροφίμων, και τις οποίες περιγράψαμε νωρίτερα, θα πρέπει να λάβουμε υπόψη τους τρόπους με τους οποίους χρησιμοποιούνται τα κινητά τηλέφωνα, οι νέες τεχνολογίες, και τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, ειδικά όταν πρόκειται για διαφορετικές ηλικιακές ομάδες.

Η Σοφία, η καθηγήτρια λυκείου, μας λέει ότι εξακολουθεί να προτιμά να τηλεφωνεί όταν θέλει να παραγγείλει φαγητό για το σπίτι. Συζητώντας για τις εφαρμογές που έχουν ως στόχο την αναδιανομή των πλεοναζόντων τροφίμων, ο Αλέξανδρος, ένας συνταξιούχος λογιστής στα 70 του, μας είπε πώς κάποιος στα 40 του με κινητό τηλέφωνο «δεν θα είναι σε τέτοια ένδεια, ενώ η γιαγιούλα που παίρνει 300 ευρώ και έχει ανάγκη, δεν έχει κινητό». Τα λόγια του δείχνουν ότι υποθέτει πως οι λιγότερο προνομιούχοι ή οι μεγαλύτερης ηλικίας άνθρωποι δεν θα έχουν κινητά τηλέφωνα ή δεν θα έχουν πρόσβαση στο διαδίκτυο και κατ' επέκταση σε αυτές τις εφαρμογές αναδιανομής τροφίμων.

Για αυτόν, παρόλο που έχει ένα κινητό τηλέφωνο το οποίο χρησιμοποιεί ελάχιστα, είναι αποθαρρυντικό το ότι η επικοινωνία σχετικά με τα πλεονάζοντα τρόφιμα γίνεται μέσω των εφαρμογών σε κινητά τηλέφωνα. Όπως μας λέει: *«Δεν μου φτάνει εμένα που έχω γίνει δούλος αυτής της μαλακίας που λέγεται κινητό, θα πρέπει κάθε τρεις και λίγο να πατάω και να λέω που έχει τζάμπα τέτοιο, ψωμί α δεν θέλω ψωμί, τυρί. Κάθε μέρα θα κάνω αυτή τη δουλειά. Πλάκα μου κάνεις τώρα; Άλλο να μου πεις εσύ ή κάποιος φίλος μου ότι ο τάδε μετά τις 8 θα έχει τζάμπα φαγητά, θα το γράψω και θα πάω. Το να κάθομαι στο κινητό και να βλέπω σε ποια περιοχή της Αθήνας έχει τα τζάμπα, δεν ξέρω κάθε πότε θα το κοιτάζω.»*

Για τον Αλέξανδρο, αλλά και ενδεχομένως και για άλλους χρήστες που είτε δυσκολεύονται με την τεχνολογία ή αντίθετα, έχουν κουραστεί από την υπερβολική και συνεχή χρήση του κινητού τηλεφώνου τους, μια ακόμα εφαρμογή με ειδοποιήσεις μπορεί να είναι αν όχι ενοχλητική, ενδεχομένως αδιάφορη. Ο Αλέξανδρος συνεχίζει λέγοντας ότι ακόμη και αν άτομα με επισιτιστική ανασφάλεια είχαν πρόσβαση σε κινητό τηλέφωνο, υπάρχουν πολλές άλλες πρωτοβουλίες που διοργανώνουν οι κοινωνικές υπηρεσίες των δήμων που προσφέρουν ρούχα, έπιπλα και τρόφιμα που λαμβάνονται από δωρεές μεγάλων σούπερ μάρκετ. Αναφέρει μια μεγάλη αλυσίδα σούπερ μάρκετ και ένα συνοικιακό σούπερ μάρκετ της περιοχής του που συμμετέχουν σε μια «τράπεζα κρέατος», δωρίζοντας το περισσευούμενο κρέας. *«Ένας φτωχός*

είναι δικτυωμένος με αυτά τα πράγματα, δεν περιμένει το κινητό του», λέει εκφράζοντας τη δυσπιστία του για τη χρήση μιας εφαρμογής για κινητά για την επίτευξη κοινωνικής δικαιοσύνης. Τα λόγια του μας θυμίζουν επίσης άλλες περιπτώσεις όπου επικρίνεται η τεχνολογία: Η Grasseni (2013), παρουσιάζει πώς ομάδες αγορών στην Ιταλία που συνδέουν αγρότες και καταναλωτές απορρίπτουν τη χρήση τέτοιων τεχνολογιών, καθώς τις αντιλαμβάνονται ως μια άλλη μορφή διαμεσολάβησης, που έρχεται σε αντίθεση με την ανάγκη τους να καλλιεργήσουν πιο άμεσες σχέσεις ανάμεσα στους παραγωγούς και τους καταναλωτές και μια αλληλέγγυα οικονομία (Grasseni, 2013, αναφέρεται στο Schneider et al., 2017). Θα ήταν όμως ανοιχτοί οι Αθηναίοι στη χρήση τέτοιων ψηφιακών μέσων για τη μοιρασιά ή την αναδιανομή πλεοναζόντων τροφίμων;

Ο Λεωνίδας, ο φοιτητής πληροφορικής λέει πώς θα χρησιμοποιούσε σίγουρα μερικές από τις εφαρμογές αυτές, ειδικά εάν μπορούσε να βρει μαγειρευτά φαγητά, τα οποία συνήθως δεν αγοράζει καθώς είναι πιο ακριβά από ένα σουβλάκι. Το ίδιο λέει και ο Ηλίας, ο φοιτητής κομμωτικής, ο οποίος λέει ότι «αν είναι κάτι που τρώω γιατί όχι, θα το έπαιρνα». Για τη Δανάη, μια συνταξιούχο καθηγήτρια αγγλικών που κατοικεί σε μια γειτονιά της ανώτερης τάξης στην Αθήνα, η ποιότητα είναι το κύριο μέλημά της: *«Αν ήταν καλής ποιότητας εγώ θα πήγαινα. Όταν σου δίνει ξεδιαλεγμένο πράγμα που μπορεί να είναι σκάρτο, και θα πρέπει να πετάξω το μισό, για αυτό το λόγο δεν θα πήγαινα. Γιατί συνήθως στο τέλος μένουν τα πράγματα που έχουν ξεδιαλεχτεί. Οπότε ή θα πρέπει να το φάω εκείνη την ημέρα, ή το να πάρω δυο σάπια αχλάδια, τι νόημα θα έχει που θα είναι χαλασμένα, μ' αυτό το σκεπτικό»*, λέει εκφράζοντας τις ανησυχίες της.

Ορισμένοι εκφράζουν επίσης το δισταγμό τους, καθώς συνδέουν τις εφαρμογές αυτές με την επισιτιστική ανασφάλεια και τις προσπάθειες για κοινωνική δικαιοσύνη. Η Δανάη μιλάει για τη φτώχεια και τα επισιτιστικά ανασφαλή άτομα και πώς μια τέτοια εφαρμογή «θα είναι καλό για αυτούς». Θέτει επίσης το ζήτημα της πρόσβασης στο διαδίκτυο και της ψηφιακής εκπαίδευσης, αλλά πιστεύει ότι τουλάχιστον οι νέοι θα μπορούσαν να επωφεληθούν από τέτοιες εφαρμογές. Ο Δημήτρης, ο μηχανικός λέει ότι δεν θα χρησιμοποιούσε αυτές τις εφαρμογές, καθώς θα ανησυχούσε ότι θα στερούσε το φθηνότερο ή δωρεάν φαγητό από κάποιον που έχει πραγματικά ανάγκη. Παρόμοιες στάσεις εκφράζει και ο Ιωσήφ, ο καθηγητής Πανεπιστημίου που λέει *«η ανάγκη μόνο θα με ωθούσε εκεί. Το να πάρω εγώ που δεν έχω τόσο ανάγκη να πάρω αυτό το φαγητό μπορεί να στερούσε αυτό το φαγητό από κάποιον που έχει ανάγκη.»* Και για τους δύο, το να προσπαθήσουν να μειώσουν τη σπατάλη τροφίμων με το να χρησιμοποιήσουν τις εφαρμογές αυτές και τρόφιμα που διαφορετικά θα κατέληγαν στα σκουπίδια έρχεται σε σύγκρουση με την ανησυχία τους για τα επισιτιστικά ανασφαλή άτομα. Η λήψη φαγητού μέσω των εφαρμογών αναδιανομής τροφίμων μπορεί να οδηγήσει στη διαχείριση των απορριμμάτων, αλλά παράλληλα μπορεί να δημιουργήσει δισταγμούς καθώς υπάρχει η ανησυχία μήπως με το να πάρουν τα τρόφιμα αυτά, τα στερήσουν από αυτούς που έχουν ανάγκη. Υπό αυτή την έννοια, καθώς τα απορρίμματα τροφίμων ταξιδεύουν μέσω των εφαρμογών αναδιανομής τροφίμων, μέσω της μοιρασιάς τους, μετατρέπονται από

απορρίμματα σε τρόφιμα, αποκτώντας αξία σε αυτή τη διαδικασία. Αξία όμως που, όπως αποκαλύπτουν τα λόγια των συνομιλητών, είναι καλύτερα να δοθεί σε όσους έχουν ανάγκη. Εάν αυτό οφείλεται σε καλές προθέσεις ή σε έναν ελιτίστικο δισταγμό για την επαναχρησιμοποίηση των «απορριμμάτων» που μετατρέπονται σε τρόφιμα, αξίζει περαιτέρω έρευνα.

Απηχώντας τη συζήτηση για τα υπολείμματα στα εστιατόρια, χρειάζεται επίσης περαιτέρω έρευνα για να διαπιστωθεί εάν εκείνοι που συλλέγουν τις σακούλες με τρόφιμα από μικρά καταστήματα, καθιστώντας το φαγητό αυτό βρώσιμο και «διασώζοντάς το» από το να γίνει απόρριμμα, εάν στην πραγματικότητα το καταναλώνουν - και αν όχι όλο, πόσο από αυτό, ή αν είναι απλώς μια μετακίνηση των απορριμμάτων τροφίμων από το κατάστημα στο σπίτι;

Έχοντας διερευνήσει τις πολιτισμικές αξίες, τη δυναμική, τα κίνητρα και τις συμπεριφορές γύρω από τα απορρίμματα τροφίμων, καθώς και τις κοινωνικές ομάδες που ανταλλάσσουν πληροφορίες και συμμετέχουν σε δράσεις για τα απορρίμματα τροφίμων, το τελευταίο μέρος αυτής της έκθεσης αναλύει τη σπατάλη τροφίμων σε σχέση με ζητήματα βιωσιμότητας του πλανήτη, ταυτότητας και τις σχέσεις ανθρώπου-τροφής.

4.8. Απορρίμματα Τροφίμων, Βιωσιμότητα, Ταυτότητα & Σχέσεις Ανθρώπου-φαγητού

Η συζήτηση γύρω από τη σπατάλη τροφίμων προσφέρει μια χρήσιμη οπτική μέσω της οποίας εξετάζονται διάφορα ευρύτερα κοινωνικά ζητήματα, τα οποία αναλύουμε στη συνέχεια.

Σπατάλη τροφίμων & ταυτότητα

Απαντώντας σε έναν χρήστη του Twitter που έγραψε πώς στην Κίνα υπήρχαν αρκετές δημόσιες ανακοινώσεις για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων κατά το #worldfoodday, ένας χρήστης έγραψε: «Εδώ ξιδιάζουμε τις αντεριές για τα κοκορέτσα το βράδυ», στον οποίο ένας άλλος χρήστης απάντησε «τι σπατάλη τροφίμων, εκεί τρώνε παγκολίνους και κατσαρίδες».

Στα σχόλιά τους μας επαναφέρουν στις κατηγοριοποιήσεις της Mary Douglas (1966) και τα πολιτισμικά όρια της βιωσιμότητας, καθώς συνδυάζονται με τις αντιλήψεις γύρω από το τι θεωρείται τροφή και τι είναι απόρριμμα. Όπως υποδηλώνουν τα σχόλια του τελευταίου χρήστη, θα ήταν λογικό να υπάρχουν λιγότερα απορρίμματα στην Κίνα, καθώς εκεί καταναλώνονται τρόφιμα που κρίνονται μη βρώσιμα στην Ελλάδα. Ακολουθούμε την ιδέα της Mary Douglas ότι «οι πεποιθήσεις ενισχύουν τις κοινωνικές πιέσεις...κάποια μιάσματα χρησιμοποιούνται ως αναλογίες για την έκφραση μιας γενικής άποψης περί κοινωνικής ευταξίας.» (1966, σ. 3). Εδώ, η δημιουργία απορριμμάτων τροφίμων, που προέρχονται από τα μέρη των ζώων ή από ζώα, ζώδια κ.λπ. που δεν έχουν καταναλωθεί, συνδέεται άμεσα με την ταυτότητα. Απορρίπτοντας την κατανάλωση μερών ζώων και άλλων τροφών που θεωρούνται ταμπού (με αποτέλεσμα να μετατρέπονται αυτόματα σε απορρίμματα), οι Έλληνες δημιουργούν ένα ισχυρό δίπολο ανάμεσα στους ίδιους και στους «άλλους» και επαναπροσδιορίζουν την ταυτότητα και το ανήκειν τους.

Απηχώντας αυτή τη συζήτηση, στο δείπνο χωρίς απορρίμματα του σεφ Νικόλα, το ψάρι που επέλεξε να μαγειρέψει είναι ένα ξένο ψάρι που ονομάζεται λεοντόψαρο. Είναι ένα δηλητηριώδες ψάρι με πολλά αγκάθια, όπως μας εξηγεί. *«Τα ξενικά είδη ψαριών έχουν έρθει στην Ελλάδα, και πρέπει να τα μαγειρεύουμε ώστε να αρχίσουν και οι ψαράδες να τα αλιεύουν. Είναι πολύ κακό ψάρι, τρώει τα δικά μας, δεν πεθαίνει εύκολα»*, είπε, εξηγώντας τη σκέψη του πίσω από την επιλογή αυτού του ψαριού. Εδώ, ένα ψάρι που αν και είναι βρώσιμο, ανήκει σε ένα συγκεκριμένο είδος, και ως εκ τούτου αντιμετωπίζεται ως απόρριμμα. Τέτοια ψάρια είναι και μια αλληγορία για τα απορρίμματα γενικότερα (καθώς δεν καταναλώνονται), αλλά και ο χαρακτηρισμός αυτού του ψαριού ως ξένου και η μεταχείρισή του ως απόρριμμα γίνεται μια αλληγορία για όλους τους ξένους που μπορεί να αντιμετωπίζονται ως απορρίμματα, ιδέες που έχουν αναλυθεί και σχετικά με άλλα είδη ψαριών (βλ. για παράδειγμα Kompatsiaris, 2018). Καθώς το λεοντόψαρο σύμφωνα με τον σεφ θεωρείται ο εχθρός του οικοσυστήματος, η μείωση της σπατάλης τροφίμων έχει ως αποτέλεσμα τον καθαρισμό της θάλασσας από αυτό το είδος ψαριού, ενώ καταναλώνοντας το ψάρι αυτό, «καταναλώνεται» και ο εχθρός. Σε ένα δείπνο που η μαγειρική γίνεται με «τον εχθρό», η έννοια της βιωσιμότητας εδώ δεν αφορά μόνο την προστασία των πόρων μέσω της πρόληψης και μη σπατάλης των τροφίμων, αλλά και την προστασία μας έναντι των «άλλων».

Σχέσεις ανθρώπου-φαγητού: Το καρπούζι που δεν εκπλήρωσε τη μοίρα του

Ο Δημήτρης, ο 60χρονος μηχανικός μοιράζεται τα συναισθήματά του όταν έρχεται αντιμέτωπος με την απόφαση να πετάξει φαγητό.

«Αν χαλάσει κάτι γενικά με πειράζει, αφού αγοράζεις κάτι ο σκοπός είναι να το φας. Αν δεν φαγωθεί αναγκαστικά θα το πετάξεις, δεν μπορείς να χαλάσεις την υγεία σου. Αλλά είναι σαν να παίρνεις ένα ρούχο για να το φορέσεις και μετά το πετάς. Πάνε χαμένα και τα λεφτά. Αλλά και δωρεάν να είναι, για ποιο λόγο να πεταχτεί κάτι που έχεις και μπορεί να χρησιμοποιηθεί. Είναι κρίμα για το τρόφιμο. Πήρες ένα καρπούζι για να το φας και στο τέλος το πετάς, είναι κρίμα, πάει χαμένο το καρπούζι, το τρόφιμο. Όχι, δεν με απασχολεί καθόλου το περιβάλλον. Είναι κρίμα για το ίδιο το καρπούζι που δεν επιτέλεσε το σκοπό της ύπαρξής του, το πήρες να το φας και δεν το έφαγες, δεν είναι θέμα περιβάλλοντος. Και δεν με απασχολεί και καθόλου το καρπούζι γιατί δεν αποτελεί και πρόβλημα για το περιβάλλον. Και να το πετάξεις δεν είναι πλαστικό, να πεις ότι είναι πλαστικό και κάνει κακό. Τα τρόφιμα δεν βλάπτουν το περιβάλλον.»

Τα λόγια του αυτά σχετίζονται με ιδέες γύρω από το τι είναι επιβλαβές ή όχι για το περιβάλλον. Όπως εξερευνήσαμε νωρίτερα, τα οργανικά απορρίμματα τροφίμων, καθώς προέρχονται από το περιβάλλον και επιστρέφουν εκεί (είτε με την κομποστοποίηση, είτε με την εναπόθεσή τους στους χώρους υγειονομικής ταφής), κάνουν έναν πλήρη κύκλο. Για το λόγο αυτό, πολλοί από τους συνομιλητές μας δεν θεωρούν ότι τα οργανικά απορρίμματα βλάπτουν το περιβάλλον. Πέρα από αυτό όμως, τα λόγια του Δημήτρη αγγίζουν και μια διαφορετική σχέση με το φαγητό και κατ' επέκταση με τη σπατάλη τροφίμων.

Τα λόγια του «αφού αγοράζεις κάτι ο σκοπός είναι να το φας» υπονοούν την ιδέα της ανθρώπινης ανωτερότητας έναντι της φύσης και το φανταστικό ενός ανθρώπινου κόσμου στον οποίο τα ζώα, τα φυτά, τα καρπούζια αποτελούν απλώς μέρος του, κυριαρχούνται και καταναλώνονται από τον άνθρωπο. Ωστόσο, τα λόγια του «Είναι κρίμα για το ίδιο το καρπούζι που δεν επιτέλεσε το σκοπό της ύπαρξής του» αποκαλύπτουν μια διαφορετική κατανόηση μιας τέτοιας σχέσης, αγγίζοντας ιδέες για τον μετανθρωπισμό. Στα λόγια του υπονοείται η σκέψη του καρπουζιού με μη ιεραρχικό τρόπο, ως δρώντα με δικό του σκοπό και μοίρα, που δεν εκπληρώνονται αν πεταχτεί. Τα λόγια του απηχούν τις ιδέες της Anna Tsing ότι «η ανθρώπινη φύση είναι μια σχέση μεταξύ των ειδών», υπενθυμίζοντας μας πώς η μη ανθρώπινη ζωή είναι μια ζωή πολιτικής σημασίας (Tsing, 2012). Ως εκ τούτου, η δημιουργία απορριμμάτων τροφίμων θα μπορούσε ίσως να μετριαστεί και να διαχειριστεί με μια αλλαγή νοοτροπιών προς αυτήν την κατεύθυνση, θεωρώντας το φαγητό όχι ως απλό αντικείμενο κατανάλωσης, αλλά ως μέρος μιας σχέσης. Αυτό θα επέτρεπε ίσως μια καλύτερη διαχείριση των τροφίμων, έτσι ώστε περισσότερα τρόφιμα να «εκπληρώνουν τη μοίρα τους» και ως εκ τούτου να μην καταλήγουν ως απορρίμματα.

Σπατάλη τροφίμων, βιωσιμότητα & κατανάλωση

Ένα tweet ξεκινά: «Επειδή εσας τους ευαίσθητους με το περιβάλλον σας αγαπάω λίγο παραπάνω ας μιλήσουμε λίγο για το food waste και τι μπορούμε να κάνουμε». Εδώ ο χρήστης προσφέρει συμβουλές για το τι πρέπει και μπορεί να κάνει κανείς για να αποφευχθεί η σπατάλη τροφίμων. Οι συμβουλές του είναι γραμμένες με χιουμοριστικό τρόπο, καλώντας τους αναγνώστες να αγοράζουν πιο «άσχημα» λαχανικά, εξηγώντας πώς να αποθηκεύουν σωστά τα τρόφιμα στο ψυγείο και ούτω καθεξής. Η ανάλυση συνοδεύεται από γραφικά που περιλαμβάνουν τις ίδιες συμβουλές και στα αγγλικά. Καταλήγει:

«Τέλος, επειδή όλα αυτά είναι μ@@κιες και δύσκολα θα αλλάξουν κάτι σε αυτόν τον κόσμο, όταν έρθει η ώρα με το καλό πιάστε τον καπιταλισμό από τα μαλλιά και γ@@#στε τον. Ποιος ξέρει, μπορεί και να του αρέσει.»

Εδώ ο χρήστης θεωρεί ότι το καπιταλιστικό σύστημα στο οποίο είναι ενσωματωμένη η καθημερινή ζωή ευθύνεται για όλα τα συστημικά και δομικά ζητήματα, συμπεριλαμβανομένης της σπατάλης τροφίμων. Για αυτόν, η λύση δεν έγκειται μόνο στην τήρηση των συμβουλών που δίδονται στα νοικοκυριά, και τις οποίες επικοινωνεί, αλλά και στο να «γαμηθεί ο καπιταλισμός», απηχώντας ιδέες που ζητούν συστημικές λύσεις και επιστρέφουν την ευθύνη στο κράτος και στα ευρύτερα πολιτικά συστήματα.

Παρόμοιες ιδέες εκφράζει ένας από τους συνομιλητές μας:

«Το πρόβλημα δεν είναι το food waste, είναι η υπερκατανάλωση, η υπερπαραγωγή», λέει ο Δημήτρης, ο 60χρονος μηχανικός. «Είναι λάθος να βλέπουν το food waste ως προβληματικό όσον αφορά το περιβάλλον. Το food waste πρέπει να συνδεθεί με τον καταναλωτισμό. Σημαίνει ότι έχεις παραπάνω κατανάλωση απ' όσο χρειαζόσαι. Περισσότερη αξιοποίηση των πόρων της γης που είναι πεπερασμένοι και δεδομένου του υπερπληθυσμού. Άρα το πρόβλημα δεν είναι

το food waste, είναι η υπερκατανάλωση...Δεν μπορούμε να τρώμε 50 κιλά κρέας το χρόνο, να αγοράζει κανείς 50 κιλά κρέας και να πετάξει τα 10. Αυτό σημαίνει ότι πρέπει να εκτρέψεις πολλές παραπάνω αγελάδες. Αυτό δημιουργεί προβλήματα με τις ασθένειες, με τις μεθόδους εκτροφής, σε μια βιομηχανοποιημένη παραγωγή που δημιουργεί πρόβλημα στο περιβάλλον και στην τροφική αλυσίδα. Το πρόβλημα δεν είναι το food waste, εγώ δεν κατάλαβα ποτέ πως υπάρχει πρόβλημα εκεί. Food waste σημαίνει καταναλώνεις παραπάνω απ' ό,τι χρειάζεσαι. Πρέπει να μάθει ο κόσμος να πάρει αυτά που του χρειάζονται. Δεν χρειάζεται να πάρεις πέντε κιλά τομάτες, να φας τις τρεις και να πετάξεις τις δύο.»

Αντίστοιχα, όταν σε μια από τις πρώτες συνεντεύξεις μας και αφού εξηγήσαμε ότι ερευνούμε τη σπατάλη τροφίμων, η συνομιλήτρια ρώτησε «Για την κατανάλωση είναι η έρευνα ε;» Στην ερώτησή της εμμέσως φαίνεται και πάλι η σύνδεση μεταξύ κατανάλωσης και σπατάλης. Όπως δείχνουν αυτές οι αφηγήσεις, το ζήτημα της σπατάλης τροφίμων ενσωματώνεται σε ευρύτερα δίκτυα παραγωγής και κατανάλωσης τροφίμων. Στα λόγια των συνομιλητών υπονοείται ότι υπάρχουν μεγαλύτερα ζητήματα που πρέπει να αντιμετωπιστούν προκειμένου να μετατοπιστούν οι σπάταλες συμπεριφορές. Το θέμα της σπατάλης τροφίμων δεν εντοπίζεται μόνο ως περιβαλλοντικό ζήτημα, αλλά ως ένα ζήτημα το οποίο είναι άμεσα συνδεδεμένο με μια κουλτούρα νεωτερισμού και καταναλωτισμού. Αλλά επίσης, όπως υπονοεί ο χρήστης του Twitter, είναι ένα ζήτημα βαθιά ριζωμένο μέσα σε καπιταλιστικές κοινωνίες και στις αξίες και πρακτικές που απαιτούν τέτοιες δομές. Ως εκ τούτου, οι προτεινόμενες λύσεις για τη σπατάλη τροφίμων δεν πρέπει να αφορούν μόνο τις πρακτικές και συμπεριφορές της μας καθημερινής ζωής, αλλά πρέπει να λαμβάνουν υπόψη τους και τα συστήματα αξιών μέσα στα οποία ζούμε.

Ηθική & σπατάλη τροφίμων

Ένας χρήστης του Twitter γράφει, απαντώντας σε μια συζήτηση σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων: «Όχι, καλύτερα να πετάμε φαγητό που θα μπορούσαμε να το φάμε αργότερα ή την επομένη. Μια χαρά διατηρούνται όλα στο ψυγείο. Είναι ασέβεια να πετάς φαγητό, το οποίο δεν έχει κάτι, ασέβεια προς τις πρώτες ύλες, ασέβεια προς την κουζίνα, ασέβεια προς όσους δεν έχουν τα χρήματα για φαγητάρες και ασέβεια προς όσους είναι κυριολεκτικά στην πείνα. Αν δεν το καταλαβαίνεις δεν μπορώ να κάνω κάτι άλλο.»

Οι φράσεις αυτές μας θυμίζουν τις πολιτισμικές και ηθικές αξίες που διαφαίνονται στις αφηγήσεις των συνομιλητών μας όταν σκέπτονται τη σπατάλη τροφίμων. Μια σημαντική αξία είναι και ο σεβασμός προς το φαγητό που εντοπίζεται όχι μόνο στη σφαίρα του ατόμου, αλλά σε ένα ευρύτερο πλαίσιο, συνδέοντάς το με την αναπαραγωγή στάσεων και πρακτικών συνδεδεμένων με το την ελληνικότητα. Τέτοιες απόψεις όχι μόνο οδηγούν στη δημιουργία ταυτότητας, αλλά επίσης διαμορφώνουν αυτό που David Sutton αποκαλεί (2017) «κοινωνικούς κόσμους με νόημα, και ελπίδα για το μέλλον».

Απηχώντας αυτή τη συζήτηση, σε ξεχωριστή αλληλεπίδραση στο Twitter, σε μια συζήτηση σχετικά με το αν θα έπαιρνε κανείς φαγητό σε πακέτο από ένα εστιατόριο, ένας χρήστης γράφει:

«Πετιούνται απίστευτες ποσότητες φαγητού, τροφίμων γενικά και το βρίσκω λάθος να χαρακτηρίζονται τσιγκούνηδες, άνθρωποι που κάνουν το ηθικά σωστό και το πρακτικό, να τα πάρουν μαζί και να τα έχουν για την επόμενη. Δεν είναι τα χρήματα, είναι η σπατάλη μιας υπερκαταναλωτικής κοινωνίας. Στην τελική ας είναι και τσιγκούνηδες. Προσωπικά νιώθω λόγω αυτών σκουπίδι, κάθε φορά που αναγκάζομαι να πετάξω φαγητό, επειδή το ξέχασα και χάλασε. Προσπαθώ να το αποφεύγω ή να το δίνω.»

Παρατηρούμε εδώ και αναφορές στην πρακτικότητα, αλλά και την ηθική. Για το χρήστη αυτό είναι πρακτικό το να έχει στο σπίτι έτοιμο φαγητό από το εστιατόριο, κάτι που ανέφεραν και οι συνομιλητές μας. Αλλά περισσότερο από αυτό, το θέμα της μη σπατάλης φαγητού γίνεται «ηθικά σωστό» κάτι που πρέπει να γίνεται όχι τόσο σκεπτόμενοι τα χρήματα που θα εξοικονομηθούν με το «διασωθέν» φαγητό, αλλά ως μια πράξη αλληλεγγύης με τη «σπάταλη της υπερκαταναλωτικής κοινωνίας».

Ο χρήστης εκφράζει πώς αισθάνεται τόσο έντονα για τη σπατάλη φαγητού, που ο ίδιος αισθάνεται σαν σκουπίδι όταν καταλήγει να πετάει φαγητό στα σκουπίδια. Τα λόγια του γίνονται ένα ισχυρό αφήγημα κατά της σπατάλης τροφίμων, αντανakλώντας αξίες ενάντια στον καταναλωτισμό, τον καπιταλισμό και την ηθική των καθημερινών επιλογών, πλέον ενσωματωμένες σε ευρύτερα συστήματα αξιών.

4.9. Συμπεράσματα Εθνογραφικής Έρευνας Πεδίου

Οι γνώσεις για τις πολιτισμικές αξίες, τα κίνητρα και τις συμπεριφορές γύρω από τη σπατάλη τροφίμων είναι ένα πρώτο και ουσιαστικό βήμα προς την κατανόηση του τρόπου πρόληψης και διαχείρισης αυτής. Αυτές οι δυναμικές διαπραγματεύονται στη σύγκλιση της καθημερινής ζωής και των ψηφιακών κόσμων στους οποίους κατοικούμε. Η σκιαγράφηση των πρακτικών αναδιανομής και μοιρασιάς των απορριμμάτων τροφίμων, τόσο εντός όσο και εκτός του ψηφιακού κόσμου και των κοινωνικών ομάδων που εμπλέκονται στις πράξεις αυτές είναι καθοριστικής σημασίας για την κατανόηση των σχέσεων που δημιουργούνται γύρω από τη σπατάλη τροφίμων.

Απαιτείται περαιτέρω έρευνα για να εκτιμηθεί όχι μόνο ο οικονομικός αντίκτυπος της σπατάλης τροφίμων, αλλά και οι κοινωνικοπολιτισμικές συνέπειες. Η εκπαίδευση, η δημόσια πολιτική, αλλά και οι ιδιωτικές πρωτοβουλίες μπορούν να διαμορφώσουν ατομικές και κοινωνικές εμπειρίες γύρω από τη σπατάλη τροφίμων. Στο σπίτι, οι συνταγές για τη χρήση υπολειμμάτων, ο σχεδιασμός μενού, οι οδηγίες αποθήκευσης τροφίμων, οι λίστες αγορών και τα εργαλεία για τη μέτρηση του μεγέθους των μερίδων θα μπορούσαν να βοηθήσουν στη μείωση της σπατάλης τροφίμων. Στα εστιατόρια, οι σωστές μερίδες, συμβουλές από το προσωπικό για το αν χρειάζεται να προστεθεί κάτι στην παραγγελία, η δυνατότητα να πάρει κανείς το φαγητό που περισσεύει στο σπίτι είναι μερικές από τις προτεινόμενες λύσεις. Στα καταστήματα τροφίμων προτείνονται λύσεις προς ένα πιο βιώσιμο μοντέλο μείωσης και διαχείρισης των απορριμμάτων τροφίμων όπως η μείωση των μεγάλων παραγγελιών, οι αλλαγές στις συμφωνίες επιστροφής των προϊόντων μεταξύ των προμηθευτών, παραγωγών και

καταστημάτων. Όλες αυτές οι προτάσεις είναι πολύτιμες και μπορεί καταφέρουν να μετατοπίσουν ορισμένες από τις πρακτικές γύρω από τη σπατάλη τροφίμων. Ωστόσο, απαιτείται μια πιο ολιστική προσέγγιση για την αναδημιουργία πιο βιώσιμων αλυσίδων εφοδιασμού τροφίμων, μια προσέγγιση που θα επικεντρώνεται σε διαρθρωτικές αλλαγές.

Δεν γνωρίζουμε ακόμη εάν οι αντιλήψεις και οι πρακτικές θα αλλάξουν καθώς διανύουμε μια εποχή κοινωνικοοικονομικών αλλαγών, με σοβαρές συνέπειες στα συστήματα τροφίμων. Ωστόσο, πέρα από τις γενικότερες αφηγήσεις γύρω από την κλιματική αλλαγή (οι οποίες μπορεί να μη γίνονται κατανοητές ή να βιώνονται ως αρκετά μακρινές), πρέπει να υπάρξει μια σαφής αλλαγή προς τις τοπικές εμπειρίες και πρακτικές, και διερεύνηση του πώς αυτές μπορούν να επηρεάσουν την τροφική αλυσίδα, τόσο βραχυπρόθεσμα όσο και μακροπρόθεσμα. Εστιάζοντας στις τοπικές αντιλήψεις για αυτά τα παγκόσμια ζητήματα, ανακαλύπτουμε ότι η σπατάλη τροφίμων που αφορά όχι μόνο τα τρόφιμα ή τα απορρίμματα αυτών, αλλά και τις ζωές των ανθρώπων γύρω τους. Προκειμένου να εκπονηθούν συγκεκριμένα προγράμματα πρόληψης και διαχείρισης των απορριμμάτων τροφίμων, οι πολιτικές πρέπει να περιλαμβάνουν εις βάθος γνώση της κουλτούρας. Επιπλέον, εάν θέλουμε να αλλάξουμε τις συμπεριφορές και τις πρακτικές των ανθρώπων, είναι απαραίτητη η βαθιά κατανόηση των πολιτισμικών παραγόντων που επηρεάζουν τη σπατάλη τροφίμων, έτσι ώστε οι πολιτικές και οι συμβουλές από πάνω προς τα κάτω να μπορούν να ενστερνιστούν και να εφαρμοστούν.

Σε μια χώρα όπου το να παίρνει κανείς φαγητό στο σπίτι από το εστιατόριο, το να βρίσκει φρούτα ή λαχανικά σε καφάσια έξω από τα μανάβικα ή το να καταναλώνει το περισσευούμενο φαγητό και δεύτερη ή τρίτη μέρα είναι πρακτικές που συνδέονται με την επισιτιστική ανασφάλεια, πρέπει να υπάρξει μια ολοκληρωτική αλλαγή σε αυτές τις συσχετίσεις, ώστε οι πολίτες-καταναλωτές να επανεκπαιδευτούν στο να θεωρούν τέτοιες πρακτικές ως προσπάθειες για βιωσιμότητα και για τη δημιουργία ενός καλύτερου (διατροφικού) μέλλοντος. Οι πολιτισμικές αξίες και οι τοπικές εμπειρίες μπορεί να είναι απίστευτα ισχυρές στην κατανόηση των ανθρώπων, ειδικά αν τους ζητάμε να αλλάξουν. Η κατανάλωση των απορριμμάτων λέγεται ότι είναι άσχημη, αηδιαστική, αποτρόπαια και εξευτελιστική. Κι αν δεν ήταν;

5. Βιβλιογραφικές Αναφορές

- AB Vassilopoulos, 2023. #PausiGiaKalo [WWW Document]. URL <https://www.youtube.com/watch?v=H5HVxkAQW7U>
- Abarca, M.E., 2004. Authentic or Not, it's Original. *Food and Foodways* 12, 1–25.
- Abarca, M.E., 2007. Charlas Culinarias: Mexican Women Speak from their Public Kitchens. *Food and Foodways* 15, 183–212.
- Abeliotis, K., Lasaridi, K., Chroni, C., 2014. Attitudes and behaviour of Greek households regarding food waste prevention. *Waste Management & Research: The Journal for a Sustainable Circular Economy* 32, 237–240.
- Agelopoulos, G., 2018. Put the blame on potatoes: Power relations and the τραγικές of goods during the Greek crisis, in: Dalakoglou, D., Agelopoulos, G. (Eds.), *Critical Times in Greece: Anthropological Engagements with the Crisis*. Routledge, London; New York, pp. 217–225.
- Alexander, C., Gregson, N., Gille, Z., 2013. Food Waste, in: Murcott, A., Belasco, W., Jackson, P. (Eds.), *The Handbook of Food Research*. Bloomsbury Academic, London & New York, pp. 471–483.
- Alkon, A.H., Agyeman, J. (Eds.), 2011. *Cultivating Food Justice: Race, Class, and Sustainability*. MIT Press, Cambridge, MA.
- Anderson, B., 1991. *Imagined Communities: Reflections on the origin and spread of nationalism*. Verso, London; New York.
- Anenberg, E., Kung, E., 2014. How Smartphones and Social Media Dialed up the Food Truck Boom and Increased Access to Food Variety.
- Appadurai, A., 1986. *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*. Cambridge University Press, Cambridge.
- Aranitou, V., 2014. The collapse of the middle class in Greece during the era of the Memoranda (2009-2014). Presented at the *The Decline of the Middle Classes Around the World?*, Segovia, Spain.
- Aschemann-Witzel, J., Asioli, D., Banovic, M., Perito, M.A., Peschel, A.O., Stancu, V., 2023. Defining upcycled food: The dual role of upcycling in reducing food loss and waste. *Trends in Food Science & Technology* 132, 132–137. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2023.01.001>
- Association of Social Anthropologists, 2011. *Ethical Guidelines for Good Research Practice* [WWW Document]. URL <http://www.theasa.org/ethics.shtml> (accessed 11.28.12).
- Avdela, E., Gallant, T., Papadogiannis, N., Papastefanaki, L., Voglis, P., 2017. The social history of modern Greece: a roundtable. *Social History* 43, 105–125.

- Barnard, A.V., Mourad, M., 2020. From dumpster dives to disco vibes: the shifting shape of food waste activism, in: Reynolds, C., Soma, T., Spring, C., Lazell, J. (Eds.), *Routledge Handbook of Food Waste*. Routledge, London & New York, pp. 381–399.
- Bennett, W.L., Segerberg, A., 2012. The logic of connective action: Digital media and the personalization of contentious politics. *Information, Communication & Society* 15, 739–768.
- Bernard, H.R., 1995. *Research Methods in Anthropology: Qualitative and Quantitative Approaches*, 2nd ed. Sage, Thousand Oaks, California; London.
- Boroume, 2022. Δράσεις Πρόληψης & Μείωσης Σπατάλη Τροφίμων (Έκθεση 3η).
- Bos, E., Owen, L., 2016. Virtual reconnection: The online spaces of alternative food networks in England. *Journal of Rural Studies* 45, 1–14.
- Bourdieu, P., 1984. *Distinction: A social Critique of the Judgment of Taste*. Routledge & Kegan Paul, London.
- Caldwell, M., 2017. Hacking the food system: Re-making technologies of food justice, in: Schneider, T., Eli, K., Dolan, C., Ulijaszek, S. (Eds.), *Digital Food Activism*. Routledge, London; New York, pp. 25–42.
- Cappellini, B., 2009. The sacrifice of re-use: the travels of leftovers and family relations. *Journal of Consumer Behaviour* 8, 365–375.
- Chaboud, G., Daviron, B., 2017. Food losses and waste: Navigating the inconsistencies. *Global Food Security* 12, 1–7.
- Chatzidakis, A., 2018. Consumption in and of crisis-hit Athens, in: Dalakoglou, D., Agelopoulou, G. (Eds.), *Critical Times in Greece: Anthropological Engagements with the Crisis*. Routledge, London; New York, pp. 148–159.
- Clark, D., 2004. The Raw and the Rotten: Punk Cuisine. *Ethnology* 43, 19–31.
- Coles, B., Hallett, L., 2012. Eating from the Bin: Salmon Heads, Waste and the Markets That Make Them. *The Sociological Review* 60, 156–173. <https://doi.org/10.1111/1467-954X.12043>
- Cooks, L., 2015. Constructing Habitus in Matters of Waste and Taste, in: Boerboom, S. (Ed.), *The Political Language of Food*. Lexington Books, Lanham, pp. 123–140.
- Cooks, L., 2018. What is (not) Food? The Construction of Food Waste as a Social Problem, in: LeBesco, K., Naccarato, P. (Eds.), *Food Waste: A Social Problem*. Bloomsbury Academic, London; New York, pp. 329–342.
- Corman, L., 2011. Getting their hands dirty: Raccoons, freegans, and urban “trash.” *Journal for Critical Animal Studies* 9, 28–61.
- Counihan, C., Siniscalchi, V. (Eds.), 2014. *Food Activism: Agency, Democracy and Economy*. Bloomsbury, London.

Counihan, C.M., 2004. *Around the Tuscan Table: Food, Family, and Gender in Twentieth Century Florence*. Routledge, New York; London.

Cowan, J.K., 1991. Going out for coffee? Contesting the grounds of gendered pleasures in everyday sociability, in: Loizos, P., Papataxiarchis, E. (Eds.), *Contested Identities: Gender and Kinship in Modern Greece*. Princeton University Press, Princeton, New Jersey, pp. 180–202.

Davies, A.R., Legg, R., 2018. Fare sharing: interrogating the nexus of ICT, urban food sharing, and sustainability. *Food, Culture & Society* 21, 233–254.

de Solier, I., 2018. Tasting the Digital: New Food Media, in: LeBesco, K., Naccarato, P. (Eds.), *The Bloomsbury Handbook of Food and Popular Culture*. Bloomsbury, London & New York, pp. 54–65.

Dijck, J., 2013. *The Culture of Connectivity: A Critical History of Social Media*. Oxford University Press, Oxford.

Douglas, M., 1966. *Purity and danger: an analysis of concepts of pollution and taboo*. Routledge & Kegan Paul, London. [Μετάφραση Αίγλη Χατζούλη, Εκδόσεις Πολύτροπον, 2006]

Dubisch, J., 1986. Women, Food and Social Boundaries, in: Dubisch, J. (Ed.), *Gender & Power in Rural Greece*. Princeton University Press, Princeton, New Jersey, pp. 195–214.

Edwards, F., Mercer, D., 2012. Food waste in Australia: the freegan response. *The Sociological Review* 60, 174–191.

Eli, K., Schneider, T., Donal, C., Ulijaszek, S., 2017. Digital food activism: values, expertise and modes of action, in: Schneider, T., Eli, K., Dolan, C., Ulijaszek, S. (Eds.), *Digital Food Activism*. Routledge, London; New York, pp. 203–219.

Ellis, C., 2004. *The ethnographic I: a methodological novel about autoethnography*. AltaMira Press, Walnut Creek, CA.

Englund, H., Leach, J., 2000. Ethnography and the meta-narratives of modernity. *Current Anthropology* 41, 225–248.

Evans, D., 2012. Binning, gifting and recovery: the conduits of disposal in household food consumption. *Environment and Planning D: Society and Space* 30, 1123–1137.

Evans, D., 2014. *Food Waste: Home Consumption, Material Culture and Everyday Life*. Bloomsbury Academic, London.

Evans, D., Campbell, H., Murcott, A. (Eds.), 2013a. *Waste Matters: New Perspectives on Food and Society*. Wiley-Blackwell, Hoboken, NJ.

Evans, D., Campbell, H., Murcott, A., 2013b. A brief pre-history of food waste and the social sciences. *The Sociological Review* 60, 5–26.

Ewing-Chow, D., 2021. Upcycled Food Is The Coolest Trend You've Probably Never Heard Of [WWW Document]. Forbes. URL

<https://www.forbes.com/sites/daphneewingchow/2021/05/31/upcycled-food-is-the-coolest-trend-you-probably-never-heard-of/> (accessed 11.21.23).

FAO, 2011. Global Food Losses and Food Waste: Extent, Causes and Prevention. Rome, Italy.

FAO, 2014. Food Wastage Footprint: Full Cost Accounting.

FAO, 2023. Technical Platform on the Measurement and Reduction of Food Loss and Waste | Food and Agriculture Organization of the United Nations [WWW Document]. FoodLossWaste. URL <https://www.fao.org/platform-food-loss-waste/background/en> (accessed 11.15.23).

Ferguson, J., Gupta, A. (Eds.), 1997. Anthropological Locations: Boundaries and Grounds of a Field Science. University of California Press, Berkeley.

Food Bag, n.d. Food Bag [WWW Document]. URL <https://foodbag.gr/>

Geertz, C., 2000. The interpretation of cultures: selected essays, 2000 ed. ed. Basic Books, New York :

Giles, D.B., 2013. “A Mass Conspiracy To Feed People” Globalizing Cities, World-Class Waste, and the Biopolitics of Food Not Bombs. University of Washington.

Gooch, M., Felfel, A., Marenick, N., 2010. Food Waste in Canada - Opportunities to increase the competitiveness of Canada’s agri-food σΆλκης, while simultaneously improving the environment. Value Chain Management Centre, Georg Morris Centre.

Goodman, D., DuPuis, E.M., Goodman, M.K. (Eds.), 2012. Alternative food networks: knowledge, place and politics, Routledge. ed. New York.

Grasseni, C., 2013. Beyond Alternative Food Networks: Italy’s Solidarity Purchase Groups. Bloomsbury Academic, London.

Haraway, D., 2003. The Companion Species Manifesto: Dogs, People, and Significant Otherness. Prickly Paradigm Press, Chicago.

Harris, M., 1986. Good to Eat: Riddles of food and culture. Allen & Unwin, London.

Harris, M., 2007. Introduction: Ways of knowing, in: Harris, M. (Ed.), Ways of Knowing: New Approaches in the Anthropology of Experience and Learning. Berghahn, New York; Oxford, pp. 1–24.

Hendriks, P., 1999. Why Share Knowledge? The Influence of ICT on the Motivation for Knowledge Sharing. Knowledge and Process Management 6, 91–100.

Herzfeld, M., 1987. “As In Your Own House”: Hospitality, Ethnography and the Stereotype of Mediterranean Society, in: Gilmore, D.E. (Ed.), Honor and Shame and The Unity of The Mediterranean. American Anthropological Association, Washington, D.C, pp. 75–89.

Hinrichs, C.C., 2000. Embeddedness and local food systems: notes on two types of direct agricultural market. Journal of Rural Studies 16, 295–303.

- Hoornweg, D., Bhada-Tata, P., 2012. What a Waste: A Global Review of Solid Waste Management., Urban development series; knowledge papers no. 15. World Bank, Washington, DC.
- Horst, H., Miller, D. (Eds.), 2012. Digital Anthropology. Berg, London & New York.
- Howes, D., Classen, C., 2013. Ways of Sensing. Routledge, New York.
- Instagram | Dumpster Dive King, n.d. Instagram | Dumpster Dive King [WWW Document]. URL <https://www.instagram.com/dumpsterdiveking/?hl=en>
- Instagram | O Allos Anthropos, n.d. Instagram | O Allos Anthropos [WWW Document]. URL <https://www.instagram.com/oallosanthropos/?hl=en>
- Jenkins, T., 1994. Fieldwork and the Perception of Everyday Life. *Man* 29, 433–455.
- Johnston, J., Baumann, S., 2007. Democracy versus Distinction: A Study of Omnivorousness in Gourmet Food Writing. *American Journal of Sociology* 113, 165–204.
- Jouanjean, M.-A., 2019. Digital technologies will profoundly impact the way we grow and distribute food: here's how. *Journal of Consumer Protection and Food Safety* 14, 103–104.
- Joyce, M. (Ed.), 2010. Digital Activism Decoded: The New Mechanics of Change. international debate education association, New York & Amsterdam.
- Jung, Y., Newman, A., 2014. An edible moral economy in the motor city: food politics and urban governance in Detroit. *Gastronomica: The Journal of Critical Food Studies* 14, 23–32.
- Karamessini, M., Giakoumatos, S., 2016. The Middle Classes in the Greek Great Depression: Dissolution or Resilience?, in: Vaughan-Whitehead, D. (Ed.), *Europe's Disappearing Middle Class?: Evidence from the World of Work*. Edward Elgar Publishing, Cheltenham, UK, Northampton, MA, USA, pp. 244–278.
- Kenna, M., 1995. Saying 'No' in Greece: Some Preliminary Thoughts on Hospitality, Gender and the Evil Eye., in: Damianakos, S., Handman, M.-E., Pitt-Rivers, J. (Eds.), *Brothers and Others: Essays in Honour of John Peristiany*. EKE, Athens, pp. 133–146.
- Kerner, S., Chou, C., Warmind, M., 2015. Commensality: From Everyday Food to Feast. Bloomsbury, London.
- Kim, S.-O., 1994. Burials, Pigs, and Political Prestige in Neolithic China. *Current Anthropology* 35, 119–141.
- Kim, S.-O., 1994. Burials, Pigs, and Political Prestige in Neolithic China. *Current Anthropology* 35, 119–141.
- Kneafsey, M., Cox, R., Holloway, L., Dowler, E., Venn, L., Tuomainen, H., 2008. Reconnecting Consumers, Producers and Food: Exploring Alternatives. Berg, New York.

- Knight, D.M., 2012. Cultural Proximity: Crisis, time and social memory in central Greece. *History and Anthropology* 23, 349–374.
- Kompatsiaris, P., 2018. Aliens in the Mediterranean Sea: Monstrous Fish and the (Im) Possibilities of Kinship with Non-Human Others, in: Philimonos, A., Callaghan, B. (Eds.), *The Enemy*.
- Kozinets, R.V., 2010. *Netnography: Doing Ethnographic Research Online*. London: Sage Publications, London.
- LaBarge, M.C., Evans, S., Vallen, B., Block, L.G., 2020. The effects of labelling, packaging and the eating environment on consumer-generated food waste, in: Reynolds, C., Soma, T., Spring, C., Lazell, J. (Eds.), *Routledge Handbook of Food Waste*. Routledge, London & New York, pp. 400–412.
- Lévi-Strauss, C., 1970. *The raw and the cooked, Introduction to a science of mythology*. Jonathan Cape, London.
- Lupton, D., 2014. *Digital Sociology*. Routledge, London & New York.
- Lupton, D., Feldman, Z. (Eds.), 2020. *Digital Food Cultures*, 1st edition. ed. Routledge, London; New York.
- Macey, D., 2019. Blood, Sweat, and Tweezers: The Morality of Food Photography. *Gastronomica* 19, 56–59.
- Mann, A., 2017. Hashtag activism and the right to food in Australia, in: Schneider, T., Eli, K., Dolan, C., Ulijaszek, S. (Eds.), *Digital Food Activism*. Routledge, London; New York, pp. 168–184.
- McBrinn, M.E., 2010. Durian: The king of fruits or an acquired taste?, in: Haines, H., Sammells, C. (Eds.), *Adventures in Eating: Anthropological Experiences in Dining from Around the World*. University Press of Colorado, pp. 127–144.
- Midgley, J., 2020. Surplus Food Redistribution, in: Reynolds, C., Soma, T., Spring, C., Lazell, J. (Eds.), *Routledge Handbook of Food Waste*. Routledge, London & New York, pp. 349–362.
- Miller, D., Costa, E., Haynes, N., McDonald, T., Nicolescu, R., Sinanan, J., Spyer, J., Venkatraman, S., Wang, X., 2016. *How the World Changed Social Media*. UCL Press, London.
- Moe, B.W., Shurance, K.R., 2018. No Longer Tied to the Local: Street Food's Technological Revolution, in: LeBesco, K., Naccarato, P. (Eds.), *The Bloomsbury Handbook of Food and Popular Culture*. Bloomsbury, London & New York, pp. 138–154.
- Mouzelis, N., 1978. *Modern Greece. Facets of Underdevelopment*. Macmillan Press, London.
- Murthy, D., 2013. *Twitter: Social Communication in the Twitter Age*. Polity Press, Cambridge UK.
- Mystery Pot, n.d. Mystery Pot [WWW Document]. URL <https://mystery-pot.com/>

Naftemporiki, 2021. Η Ελλάδα 3η στην σπατάλη τροφίμων παγκοσμίως (Greece Takes 3rd Place in Food Waste) [WWW Document]. URL <https://www.naftemporiki.gr/finance/215511/i-ellada-3i-stin-spatali-trofimon-pagkosmios/> (accessed 11.15.23).

Nestle, M., 2003. Food Politics: How the Food Industry Influences Nutrition and Health. University of California Press, Berkeley.

Nicholes, M., Quested, T., Reynolds, C., Gillick, S., Parrya, A., 2019. Surely you don't eat parsnip skins? Categorising the edibility of food waste. *Resources, Conservation & Recycling* 147, 179–188.

Oddbox, n.d. Wonky Fruit & Veg | Deliciously Odd & Delivered to Your Door [WWW Document]. URL <https://www.oddbox.co.uk/> (accessed 11.21.23).

OLIO, 2021. Let's not waste our wonderful world | TV Ad [WWW Document]. URL <https://www.youtube.com/watch?v=VFUu5sIo-Ek>

Panourgia, N., 1994. A Native Narrative. *Anthropology and Humanism* 19, 40–51.

Panourgia, N., 2018. New-poor: The being, the phenomenon, and the becoming in 'Greek Crisis', in: Dalakoglou, D., Agelopoulos, G. (Eds.), *Critical Times in Greece: Anthropological Engagements with the Crisis*. Routledge, London; New York, pp. 130–146.

Papacharalampous, N., 2020. Is skrei a historical Norwegian figure? The nomadic symbiosis of fish and humans in the Lofoten islands. *Relations: Beyond Anthropocentrism* 8, 97–114.

Papacharalampous, N., 2021. A new rural in the city: A no-middlemen markets' ethnography. *Journal of Rural Studies* 86, 702–710.

Papacharalampous, N., 2023. *The Metamorphosis of Greek Cuisine: An Ethnography of Deli Foods, Restaurant Smells and Foodways of Crisis*. Routledge, New York & London.

Papargyropoulou, E., Lozano, R., Steinberger, J.K., Wright, N., Ujang, Z. bin, 2014. The food waste hierarchy as a framework for the management of food surplus and food waste. *Journal of Cleaner Production* 76, 106–115.

Parfitt, J., Barthel, M., Macnaughton, S., 2010. Food waste within food supply chains: quantification and potential for change to 2050. *Philosophical transactions of the Royal Society of London* 365, 3065–3081.

Parizeau, K., 2020. Household Food Waste, in: Reynolds, C., Soma, T., Spring, C., Lazell, J. (Eds.), *Routledge Handbook of Food Waste*. Routledge, London & New York, pp. 129–143.

Pennell, M., 2016. More than Food Porn. *Gastronomica* 16, 33–43.

Peters Pasta, 2023. Peters Pasta [WWW Document]. Instagram. URL <https://www.instagram.com/reel/CtsCRNcO6Ao/> (accessed 11.21.23).

Pink, S., 2009. *Doing Sensory Ethnography*. Sage Publications, London; Thousand Oaks, California.

Pink, S., Horst, H., Postill, J., Hjorth, L., Lewis, T., Tacchi, J., 2016. *Digital Ethnography: Principles and Practice*. Sage, London.

Ponis, S.T., Papanikolaou, P.-A., Katimertzoglou, P., Ntalla, A.C., Xenos, Konstantinos.I., 2017. Household food waste in Greece: A questionnaire survey. *Journal of Cleaner Production* 149, 1–10.

Poppendieck, J., 1999. *Sweet Charity?: Emergency Food and the End of Entitlement*. Penguin, London.

Poulantzas, N., 1984. *Social classes in modern capitalism*. Themelio, Athens.

Rakopoulos, T., 2013. Responding to the crisis: food co-operatives and the solidarity economy in Greece. *Anthropology Southern Africa* 36, 102–107.

Raviv, Y., 2018. Food and Art: Changing Perspectives on Food as a Creative Medium, in: LeBesco, K., Naccarato, P. (Eds.), *The Bloomsbury Handbook of Food and Popular Culture*. Bloomsbury, London & New York, pp. 197–210.

Renting, H., Marsden, T.K., Banks, J., 2003. Understanding Alternative Food Networks: Exploring the Role of Short Food Supply Chains in Rural Development. *Environment and Planning A*, 393–411.

Riches, G. (Ed.), 1996. *First World Hunger: Food Security and Welfare Politics*. Palgrave Macmillan, London.

Rousseau, S., 2012. *Food and Social Media: You Are What You Tweet*. AltaMira Press.

Ryle, G., 1963. *The Concept of Mind*. Penguin, Harmondsworth.

Scherhauser, S., Moates, G., Hartikainen, H., Waldron, K., Obersteiner, G., 2018. Environmental Impacts of Food Waste in Europe. *Waste Management* 77, 98–113.

Schneider, F., Eriksson, M., 2020. Food waste (and loss) at the retail level, in: Reynolds, C., Soma, T., Spring, C., Lazell, J. (Eds.), *Routledge Handbook of Food Waste*. Routledge, London & New York, pp. 114–128.

Schneider, T., Eli, K., Dolan, C., Ulijaszek, S., 2017. Introduction: Digital Food Activism: Food transparency one byte/bite at a time?, in: Schneider, T., Eli, K., Dolan, C., Ulijaszek, S. (Eds.), *Digital Food Activism*. Routledge, London; New York, pp. 1–24.

Shilling, C., 2013. Series Editor's Introduction. *The Sociological Review* 60, 1–4.

Siaravas, A., 2019. The end of a tradition that is associated with food waste [WWW Document]. URL <https://www.athensvoice.gr/viral/trending-now/595908/telos-se-mia-paradosi-synyfasmeni-me-ti-spatali-trofimon/#.ZGebd-bYe1M>. Twitter

Silvennoinen, K., Nisonen, S., Pietiläinen, O., 2020. Food Waste in the Service Σάκης: Key concepts, measurement methods and best practices, in: Reynolds, C., Soma, T., Spring, C., Lazell, J. (Eds.), *Routledge Handbook of Food Waste*. Routledge, London & New York, pp. 144–156.

- Soma, T., 2017. Gifting, ridding and the “everyday mundane”: the role of class and privilege in food waste generation in Indonesia. *The International Journal of Justice and Sustainability* 22.
- Spring, C., Soma, T., Lazell, J., Reynolds, C., 2020. Food Waste: An introduction to contemporary food waste studies, in: Reynolds, C., Soma, T., Spring, C., Lazell, J. (Eds.), *Routledge Handbook of Food Waste*. Routledge, London & New York, pp. 1–19.
- Stenmarck, Å., Jensen, C., Quested, T., Moates, G., 2016. Estimates of European food waste levels. *Fusions EU*, Stockholm.
- Stoller, P., 2010. *Contemporary Ethnography: Sensuous Scholarship*. University of Pennsylvania Press, Philadelphia.
- Stuart, T., 2009. *Waste: Uncovering the Global Food Scandal*. W.W. Norton, New York.
- Sutton, D., 2001. *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. Berg, Oxford.
- Sutton, D., 2011. Memory as a Sense: A Gustemological Approach. In *The Sensory Experience of Food*, with Carolyn Korsmeyer. *Food, Culture and Society* 14, 461–75.
- Sutton, D., 2014. *Secrets from the Greek Kitchen: Cooking, Skill, and Everyday Life on an Aegean Island*. University of California Press, Oakland, California.
- Sutton, D., 2016. “Let Them Eat Stuffed Peppers”: An Argument of Images on the Role of Food in Understanding Neoliberal Austerity in Greece. *Gastronomica: The Journal of Critical Food Studies* 16, 8–17.
- Sutton, D., 2017. “Life, Not Survival”: Alternative Sociabilities, Tacit Knowledge and Moral Economies of Food in Neoliberal Greece. Presented at the AAA meetings, Washington DC.
- Sutton, D., 2021. Revivifying Commensality: Eating, Politics and the Sensory Production of the Social, in: Nazarea, V.D., Gagnon, T. (Eds.), *Moveable Gardens: Itineraries and Sanctuaries of Memory*. The University of Arizona Press, Tucson, AZ, pp. 133–160.
- The Platform, 2019.
- Tsing, A., 2012. Unruly Edges: Mushrooms as Companion Species. *Environmental Humanities* 1, 141–54.
- Tsing, A., 2012. Unruly Edges: Mushrooms as Companion Species. *Environmental Humanities* 1, 141–54.
- Tsoucalas, C., 1969. *The Greek Tragedy*. Penguin, London.
- UNEP, 2013. *City-Level Decoupling. A Report of the Working Group on Cities of the International Resource Panel*. UNEP, Nairobi.
- United Nations, 2017. *The Sustainable Development Goals Report*.

United Nations, n.d. Food Loss and Waste Reduction [WWW Document]. United Nations. URL <https://www.un.org/en/observances/end-food-waste-day> (accessed 11.21.23).

van der Horst, H., Pascucci, S., Bol, W., 2014. The “dark side” of food banks? Exploring emotional responses of food bank receivers in the Netherlands. *British Food Journal* 116, 1506–1520.

Vournelis, L., 2011. Strained Yogurt and People In Greece. *Food Anthropology*. URL <https://foodanthro.com/2011/10/12/strained-yogurt-and-people-in-greece/> (accessed 2.6.18).

WASP, 2009. Household Food and Drink Waste in the UK.

Watson, M., Meah, A., 2013. Food, waste and safety: negotiating conflicting social anxieties into the practices of domestic provisioning, in: Evans, D., Campbell, H., Murcott, A. (Eds.), *Waste Matters: New Perspectives of Food and Society (Sociological Review Monograph)*. John Wiley & Sons Ltd., Oxford.

Watson, M., Meah, A., 2013. Food, waste and safety: negotiating conflicting social anxieties into the practices of domestic provisioning, in: Evans, D., Campbell, H., Murcott, A. (Eds.), *Waste Matters: New Perspectives of Food and Society (Sociological Review Monograph)*. John Wiley & Sons Ltd., Oxford.

Watson, M., Meah, A., 2013. Food, waste and safety: negotiating conflicting social anxieties into the practices of domestic provisioning, in: Evans, D., Campbell, H., Murcott, A. (Eds.), *Waste Matters: New Perspectives of Food and Society (Sociological Review Monograph)*. John Wiley & Sons Ltd., Oxford.

West, H.G., 2016. Artisanal Foods and the Cultural Economy: Perspectives on Craft, Heritage, Authenticity and Reconnection, in: Klein, J., Watson, J. (Eds.), *The Handbook of Food and Anthropology*. Bloomsbury, London; New York, pp. 406–434.

Wiley, A.S., 2010. *Re-Imagining Milk*. Routledge, London & New York.

World Bank, 2019. *Future of Food: Harnessing Digital Technologies to Improve Food System Outcomes*. World Bank.

Yoreh, T., Scharper, S.B., 2020. Food waste, religion and spirituality: Jewish, Christian and Muslim approaches, in: Reynolds, C., Soma, T., Spring, C., Lazell, J. (Eds.), *Routledge Handbook of Food Waste*. Routledge, London & New York, pp. 55–64.

Yoreh, T., Scharper, S.B., 2020. Food waste, religion and spirituality: Jewish, Christian and Muslim approaches, in: Reynolds, C., Soma, T., Spring, C., Lazell, J. (Eds.), *Routledge Handbook of Food Waste*. Routledge, London & New York, pp. 55–64.

6. Συμπεράσματα

Το παρόν παραδοτέο περιλαμβάνει τον σχεδιασμό των εργασιών που θα λάβουν χώρα στο πλαίσιο της πιλοτικής αξιολόγησης της αναπτυχθείσας εφαρμογής του έργου. Ως εκ τούτου, αρχικά παρουσιάζονται οι προδιαγραφές της εθνογραφικής έρευνας στην οποία παρουσιάζονται τα κύρια ερευνητικά της ερωτήματα, θέτοντας το ερευνητικό πλαίσιο γύρω από το φαινόμενο της σπατάλης τροφίμων. Στη συνέχεια παρατίθεται ο αρχικός σχεδιασμός της πιλοτικής εφαρμογής που διακρίνεται σε υπό-σενάρια χρήσης και καλύπτουν τον συνολικό κύκλο χρήσης της εφαρμογής. Τα αποτελέσματα της υλοποίησης του σχεδίου που περιγράφεται σε αυτό το Παραδοτέο, δίνονται στο Παραδοτέο Π21.