

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ

**ΤΜΗΜΑ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ ΙΧΘΥΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΥΔΑΤΙΝΟΥ
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΠΑΙΔΑΓΩΓΙΚΟ ΤΜΗΜΑ ΕΙΔΙΚΗΣ ΑΓΩΓΗΣ**



ΔΙΑΤΜΗΜΑΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ

«ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΕΙΦΟΡΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ»

ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΗ ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

**«Η αειφορική πλευρά της σύγχρονης γαστρονομίας στην πόλη της
Θεσσαλονίκης»**

Μαρία Σπανομαρίδου

ΒΟΛΟΣ 2024

UNIVERSITY OF THESSALY

**DEPARTMENT OF ICHTHYOLOGY AND AQUATIC ENVIRONMENT
AND DEPARTMENT OF SPECIAL EDUCATION**



JOINT POSTGRADUATE PROGRAMME

«EDUCATION FOR SUSTAINABILITY AND THE ENVIRONMENT»

JOINT POSTGRADUATE MASTER'S THESIS

« The sustainable side of modern gastronomy in the city of Thessaloniki »

Maria Spanomaridou

VOLOS 2024

© ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ, Έτος (2024) Η παρούσα Μεταπτυχιακή Διπλωματική Εργασία (Η βιώσιμη πλευρά της σύγχρονης γαστρονομίας στην πόλη του Βόλου από την πλευρά της προσφοράς), η οποία εκπονήθηκε στο πλαίσιο του Διατμηματικού Μεταπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών: Εκπαίδευση για την Αειφορία και το Περιβάλλον και τα λοιπά αποτελέσματα αυτής αποτελούν συνιδιοκτησία του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας και του φοιτητή, ο καθένας από τους οποίους έχει το δικαίωμα ανεξάρτητης χρήσης και αναπαραγωγής τους (στο σύνολο ή τμηματικά) για διδακτικούς και ερευνητικούς σκοπούς, σε κάθε περίπτωση αναφέροντας τον τίτλο και το συγγραφέα και το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, όπου εκπονήθηκε η Μ.Δ.Ε. καθώς και τον Επιβλέποντα Καθηγητή και την Επιτροπή Αξιολόγησης.

Τριμελής Εξεταστική Επιτροπή:

Δημήτριος Κλαουδάτος, Αναπληρωτής Καθηγητής, Αλιείας, Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας (**Επιβλέπων**), Γνωστικό Αντικείμενο: Αλιεία.

Στεριανή Ματσιώρη, Καθηγήτρια, Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας & Υδάτινου Περιβάλλοντος (**Μέλος**), Γνωστικό Αντικείμενο: Οικονομική αποτίμηση υδάτινων πόρων.

Δημήτριος Βαφείδης, Καθηγητής, Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας & Υδάτινου Περιβάλλοντος (**Μέλος**), Γνωστικό Αντικείμενο: Βιοποικιλότητα των Θαλάσσιων βενθικών Ασπονδύλων και άμεση-έμμεση χρηστικότητα τους.

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Με την διεκπεραίωση της παρούσας διπλωματικής εργασίας, θα ήθελα να εκφράσω την ευγνωμοσύνη μου σε όσους με υποστήριξαν κατά τη διάρκεια αυτής της απαιτητικής αλλά και καθοριστικής διαδικασίας.

Καταρχάς, θα ήθελα να ευχαριστήσω τον καθηγητή μου, κ. Κλαουδάτο Δημήτριο, που στάθηκε αρωγός, με αφοσίωση παρέχοντας μου πολύτιμες συμβουλές καθ' όλη την διάρκεια της έρευνα και την συγγραφής της διπλωματικής μου εργασίας, μέχρι και την ολοκλήρωσή αυτής. Η υποστήριξή σας με ενέπνευσε να επιδιώξω την αριστεία και μου έδωσε δύναμη να αντιμετωπίσω τις προκλήσεις που συναντήσαμε. Είμαι ευγνώμον για τον χρόνο και την προσοχή που αφιερώσατε στη δουλειά μου, καθώς και για την πίστη που δείξατε σε μένα.

Επίσης, θα ήθελα να αφιερώσω ένα ιδιαίτερο ευχαριστώ στην οικογένειά μου, που στάθηκε δίπλα μου καθ' όλη τη διάρκεια των σπουδών μου. Η αγάπη, η υποστήριξη και η κατανόησή τους ήταν για μένα πηγή δύναμης και ενθάρρυνσης. Χωρίς την αμέριστη υποστήριξή τους, τόσο ηθικά όσο και πρακτικά, δεν θα ήταν εφικτή η ολοκλήρωση αυτής της προσπάθειας.

Σε όλους αυτούς που πίστεψαν σε εμένα και με στήριξαν, σας ευχαριστώ από καρδιάς.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η παρούσα διπλωματική εργασία εξετάζει τη βιώσιμη πλευρά της σύγχρονης γαστρονομίας στην πόλη της Θεσσαλονίκης, εστιάζοντας στη βιομηχανία των εστιατορίων θαλασσινών. Η έννοια της αειφορίας στη βιομηχανία τροφίμων έχει αποκτήσει σημαντική προσοχή, ιδίως όσον αφορά τα περιβαλλοντικά ζητήματα. Ωστόσο, η ενσωμάτωση της βιωσιμότητας στις οικονομικές, κοινωνικές και πολιτιστικές πτυχές παραμένει σε πρώιμο στάδιο. Στόχος της μελέτης είναι να παρέχει ένα ολοκληρωμένο μοντέλο για βιώσιμες πρακτικές στα εστιατόρια θαλασσινών, λαμβάνοντας υπόψη όλες τις πτυχές της αειφορίας. Μέσα από μια μεθοδολογική προσέγγιση που βασίζεται σε ποσοτική έρευνα, διεξήχθησαν ημιδομημένες συνεντεύξεις για τη συλλογή δεδομένων σχετικά με τις περιβαλλοντικές πρακτικές, τις γνώσεις, τις στάσεις και τις αντιλήψεις των εστιατορίων. Ένα βασικό εύρημα είναι ότι τα εστιατόρια θαλασσινών στη Θεσσαλονίκη παρουσιάζουν ποικίλα επίπεδα κατανόησης και εφαρμογής της αειφορίας, με ιδιαίτερη ανάγκη για βελτίωση στη διαχείριση απορριμμάτων και στην αλυσίδα εφοδιασμού. Προτείνονται βελτιώσεις στις πρακτικές βιωσιμότητας, με έμφαση στην υπεύθυνη προμήθεια ψαριών, στην ενεργειακή και υλική αποδοτικότητα και στον ρόλο της οργανωτικής κουλτούρας. Η μελέτη επισημαίνει επίσης μελλοντικές τάσεις, συμπεριλαμβανομένης της δυνατότητας των εστιατορίων θαλασσινών να βελτιώσουν τις προσπάθειές τους για βιωσιμότητα μέσω της τοπικής προμήθειας, της μείωσης αποβλήτων και της συνεργασίας με πιο βιώσιμους εταίρους της αλυσίδας εφοδιασμού. Τα αποτελέσματα παρουσιάζονται σε έναν πίνακα ποιότητας, με στόχο να βοηθήσουν τους υπεύθυνους των εστιατορίων να αυτοαξιολογήσουν τις πρακτικές τους και να παρακολουθήσουν τις απαιτούμενες βελτιώσεις. Η έρευνα συμβάλλει στη συζήτηση για

τη βιώσιμη ανάπτυξη στον τομέα της γαστρονομίας, προσφέροντας πρακτικές λύσεις για έναν πιο βιώσιμο γαστρονομικό τομέα.

Πίνακας περιεχομένων

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	1
1.1 Ορισμός και έννοιες της βιωσιμότητας.....	6
1.1.1 Η βιωσιμότητα σε ιστορική προοπτική.....	6
1.1.2 Ορισμός της βιωσιμότητας	9
1.1.3 Βιωσιμότητα στη βιομηχανία τροφίμων	13
1.1.4 Η Επίδραση της Βιομηχανίας Θαλασσινών στο Περιβάλλον.....	18
1.1.4.1 Υπεραλίευση και οι επιπτώσεις της στη θαλάσσια βιοποικιλότητα.....	18
1.1.4.2 Καταστροφή θαλάσσιων οικοσυστημάτων	20
1.1.5 Η βιωσιμότητα και οι παράγοντες που την οδηγούν στο εστιατόριο θαλασσινών	24
1.1.5.1 Περιβαλλοντική ευθύνη	24
1.1.5.2 Κοινωνικό και πολιτιστικό περιβάλλον.....	26
1.1.5.3 Εταιρική Κοινωνική Ευθύνη	27
1.1.5.4 Οικονομική αποδοτικότητα και αειφορία ως επιχειρηματική στρατηγική	30
1.1.5.5 Τα εμπόδια υιοθέτησης της κυκλικής οικονομίας σε μια βιώσιμη αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων	33
1.1.6 Food waste και αειφόρες πρακτικές στην αλυσίδα των θαλασσινών	37
1.1.6.1 Εστιατόρια που εφαρμόζουν αειφόρες πρακτικές.....	39
1.7 Μελλοντικές Τάσεις και Προοπτικές	42
2. ΥΛΙΚΑ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΙ.....	45
2.1 Στατιστική επεξεργασία.....	48
3. ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ - ΣΥΖΗΤΗΣΗ.....	50
3.1 Δημογραφία.....	50
3.2 Περιβαλλοντικές πρακτικές	51
3.3 Γνώσεις	56
3.4 Στάσεις.....	62
3.5 Αντιλήψεις.....	66
4. ΣΥΖΗΤΗΣΗ	78
5. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	83
6. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	84
6.1 Ελληνική βιβλιογραφία.....	84
6.2 Ξένη Βιβλιογραφία	84
7. ABSTRACT	94

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Στον σύγχρονο κόσμο, η γαστρονομία δεν περιορίζεται μόνο στην απόλαυση του φαγητού, αλλά ενσωματώνει επίσης τη θεωρία της βιωσιμότητας. Το ουσιαστικότερο είναι ότι η βιώσιμη μαγειρική είναι ένας τρόπος για να επιτευχθεί ο 2^{ος} στόχος του Οργανισμού Ηνωμένων Εθνών (ο οποίος επιδιώκει έως το 2030 στον τερματισμό της παγκόσμιας πείνας, στην εξασφάλιση τροφής υψηλής θρεπτικής αξίας για όλους και στην επικράτηση της βιώσιμης γεωργίας). Η βιωσιμότητα στη γαστρονομία συνδέεται με τις επιλογές βιολογικών προϊόντων, τη μείωση της χρήσης πλαστικών, τη διαχείριση των αποβλήτων αλλά και την υποστήριξη μικρών τοπικών παραγωγών. Η ανάγκη για μια πιο βιώσιμη προσέγγιση στην παραγωγή και κατανάλωση τροφίμων γίνεται ολοένα και πιο επιτακτική, καθώς οι επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής και της υπερεκμετάλλευσης των πόρων γίνονται ορατές. Η ελληνική γαστρονομία έχει τη δυνατότητα να αγκαλιάσει αυτές τις προκλήσεις, προάγοντας τις τοπικές καλλιέργειες, τις βιολογικές πρακτικές και τη μειωμένη σπατάλη τροφίμων.

Η γαστρονομία στην Ελλάδα, αποτελεί έναν πλούσιο πολιτισμικό θησαυρό που συνδυάζει την ιστορία, την παράδοση αλλά και τη τοπικότητα. Η ελληνική κουζίνα χαρακτηρίζεται από την ποικιλία και την χρήση φρέσκων συστατικών, τα οποία υπάρχουν σε αφθονία λόγω του γεωγραφικού και κλιματικού περιβάλλον της χώρας. Η κατανάλωση τροφίμων και ποτών αντιπροσωπεύει ένα μεγάλο ποσοστό των συνολικών πωλήσεων, καθώς η κουλτούρα του φαγητού στην Ελλάδα περιλαμβάνει και την παραδοσιακή κατανάλωση φαγητού εκτός σπιτιού.

Στο σύνολο των επιχειρήσεων του κλάδου των Υπηρεσιών Εστίασης, ο κύκλος εργασιών το δεύτερο τρίμηνο 2024 ανήλθε σε 2.557.431.370 ευρώ, σημειώνοντας αύξηση 5,8% σε σχέση με το δεύτερο τρίμηνο του 2023, όπου είχε ανέλθει σε 2.417.633.471 ευρώ

(ΕΛΣΤΑΤ, 2024). Ενώ ο τζίρος στις επιχειρήσεις εστίασης της Θεσσαλονίκης πλησίασε τα 190 εκ. ευρώ, παρουσιάζοντας αύξηση (14%) σε σχέση με το προηγούμενο έτος.

Η Θεσσαλονίκη είναι η πρωτεύουσα της Μακεδονίας καθώς είναι η μεγαλύτερη σε έκταση και πληθυσμό πόλη. Ιδρύθηκε το 315 π.χ. από τον Κάσσανδρο, έκτοτε αναπτύσσεται ως μια ακμάζουσα ελληνιστική πόλη, αξιοποιώντας τη στρατηγική της θέση, μέχρι την εποχή της οθωμανικής κυριαρχίας. Από το 1912, με την λήξη των Βαλκανικών πολέμων και την ενσωμάτωση της περιοχής στο σύγχρονο Ελληνικό Κράτος, η Θεσσαλονίκη αποτελεί τη δεύτερη σε πληθυσμό πόλη της Ελλάδας.

Με μια ιστορία που χρονολογείται από την εποχή του Μεγάλου Αλεξάνδρου και με μια αξιοσημείωτη πορεία που εκτείνεται σε 2.500 χρόνια, αυτή η πόλη-κόσμημα φέρει ένα βαρύ γευστικό φορτίο στην πλάτη της. Με το πλούσιο Αιγαίο να της προσφέρει αφθονία θαλασσινών, τις εύφορες πεδιάδες γύρω της να παράγουν φρέσκα λαχανικά και φρούτα, και τα ορεινά λιβάδια να δίνουν μοναδική γεύση στα τοπικά κρέατα, η κουζίνα της Θεσσαλονίκης ξεχωρίζει για την ποιότητά της και την ποικιλία των υλικών της.

Το 2021 η Θεσσαλονίκη γίνεται η πρώτη ελληνική πόλη που εντάχθηκε στο Παγκόσμιο Δίκτυο Δημιουργικών Πόλεων της UNESCO στον τομέα της γαστρονομίας.

Η διάκριση της Θεσσαλονίκης ως Πόλης Γαστρονομίας δεν είναι τυχαία, καθώς είναι το αποτέλεσμα της συνάντησης και της αλληλεπίδρασης διαφορετικών γαστρονομικών παραδόσεων, όπως η Οθωμανική και η Κωνσταντινοπολίτικη κουζίνα, η Εβραϊκή, η Ποντιακή, καθώς και οι γεύσεις του Αγίου Όρους και άλλων περιοχών. Αν και τα γευστικά σύνορα έχουν σε μεγάλο βαθμό αναμειχθεί, με τις τοπικές κουζίνες να εμπλουτίζονται από ένα διεθνές γευστικό μωσαϊκό, η Θεσσαλονίκη διατηρεί μια ξεχωριστή ελληνική ταυτότητα, πλούσια σε επιρροές από τις γαστρονομικές τάσεις που έχει αφομοιώσει μέσα στους αιώνες.

Στις μέρες μας, είναι μια καθιερωμένη ιδέα στη σύγχρονη κοινωνία ότι η παραγωγή τροφίμων και η γεωργία είναι αναμφισβήτητα μια από τις πιο ρυπογόνες ανθρώπινες δραστηριότητες μεταξύ άλλων βιομηχανιών (Mateo-Sagasta & Zadeh, 2018). Σύμφωνα με τους Hanna Ritchie κ.ά. (2022), οι διαδικασίες παραγωγής τροφίμων και γεωργικών προϊόντων έχουν αναμφισβήτητο αντίκτυπο στο περιβάλλον- ειδικότερα, συμβάλλουν σε περισσότερο από το ένα τέταρτο των παγκόσμιων εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου και περίπου στο 78% του παγκόσμιου ευτροφισμού. Ως εκ τούτου, η βιομηχανία τροφίμων διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στις προσπάθειες για την καταπολέμηση της κλιματικής αλλαγής, τη μείωση της ρύπανσης του εδάφους, του αέρα και των υδάτων και την προστασία της ευάλωτης άγριας ζωής από την εξαφάνιση.

Από κοινωνικοοικονομική άποψη, ο τομέας της υδατοκαλλιέργειας συμβάλλει σημαντικά στην οικονομία της ΕΕ και της παγκόσμιας οικονομίας, απασχολώντας 4 εκατομμύρια εργαζόμενους και παράγοντας 180 δισεκατομμύρια ακαθάριστη προστιθέμενη αξία το 2017 (Directorate-General for Maritime Affairs and Fisheries (European Commission) & Joint Research Centre (European Commission), 2019). Δεδομένης της σημασίας του τομέα, είναι αναγκαίο να καθοριστούν συγκεκριμένες δράσεις και να σχεδιαστούν πολιτικές που θα εστιάζουν στον μετριασμό ή την επιβράδυνση της κλιματικής αλλαγής, στην επίτευξη ενεργειακής απόδοσης και στη διασφάλιση της επισιτιστικής ασφάλειας. Σε απάντηση, διάφοροι διεθνείς οργανισμοί έχουν αναπτύξει στρατηγικές και εργάζονται πάνω σε διαφορετικές λύσεις για την προώθηση της βιωσιμότητας. Ο στόχος βιώσιμης ανάπτυξης που προτάθηκε από τα Ηνωμένα Έθνη στην Ατζέντα 2030 για τη βιώσιμη ανάπτυξη, υπογραμμίζει τη σημασία των υπεύθυνων και βιώσιμων προτύπων παραγωγής και κατανάλωσης και επικεντρώνεται στη μείωση της δημιουργίας αποβλήτων τροφίμων (United Nations,

2019) - ο FAO (Οργανισμός Τροφίμων και Γεωργίας των Ηνωμένων Εθνών) επικεντρώνεται στην αλιεία και τις συναφείς δραστηριότητες. Εστιάζει στην τρέχουσα κατάσταση του παγκόσμιου τομέα των θαλασσινών (Yarkina & Logunova, 2022)

και ανησυχεί ιδιαίτερα για τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις της υπεραλίευσης και των εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου (GHG) (Peck & Pinnegar, 2019): Σύμφωνα με τον FAO, το 34,2% των ψαριών είναι υπεραλιευμένα, δηλαδή οι πληθυσμοί τους βρίσκονται κάτω από το επίπεδο που στοχεύει στη μεγιστοποίηση των αλιευμάτων (FAO, 2020).

Η Κοινή Αλιευτική Πολιτική (EU, 2013b) αντιμετωπίζει το ζήτημα αυτό και καθορίζει μια σειρά κανονισμών για τη βιώσιμη διαχείριση των ευρωπαϊκών ιχθυοποθεμάτων. Ομοίως, η ΕΕ συμμετέχει ενεργά στην κυκλική οικονομία, εφαρμόζοντας ειδικούς κανονισμούς για την αλιεία και παρέχοντας πληροφορίες σχετικά με τις περιβαλλοντικές επιδόσεις προϊόντων και οργανισμών (EU, 2013a). Ως αποτέλεσμα, το πρώτο σχέδιο δράσης για την CE οριστικοποιήθηκε το 2019. Αυτό αποτελεί σημαντικό μέρος της ευρωπαϊκής Πράσινης Συμφωνίας (EU, 2019), η οποία αποσκοπεί στη βελτίωση της ευημερίας των ανθρώπων και στην επίτευξη μιας κλιματικά ουδέτερης Ευρώπης. Το νέο σχέδιο περιγράφει πρωτοβουλίες που προωθούν τον οικολογικό σχεδιασμό, τη βιώσιμη παραγωγή και κατανάλωση, τη μείωση των πλαστικών προϊόντων μίας χρήσης, την πρόληψη της δημιουργίας αποβλήτων και την οικολογική σήμανση σε ολόκληρο τον κύκλο ζωής του προϊόντος. Για το τελευταίο, το PEF (Περιβαλλοντικό Αποτύπωμα Προϊόντος) και το OEF (Οργανωσιακό Περιβαλλοντικό Αποτύπωμα) ξεχωρίζουν ως μέθοδοι που εφαρμόζει η Ευρωπαϊκή Επιτροπή για τη μέτρηση και τη δημοσιοποίηση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων (EU, 2013a). Τα πρώτα βήματα για την επίτευξη του PEF στον τομέα των θαλασσινών έχουν ήδη γίνει και αποτελούνται από ένα σύστημα PEFCR (Product Environmental Footprint Classification Rule) για τα θαλάσσια ψάρια

και μια μελέτη PEF-RP (Representative Product). Η ευαισθητοποίηση σχετικά με την κλιματική αλλαγή και τον αντίκτυπό της στην παραγωγή τροφίμων και τις αλυσίδες εφοδιασμού αυξάνεται και αυτό γίνεται μέσω νέων πολιτικών, στρατηγικών, έργων και έρευνας (O'Neill & Rowan, 2022). Παρά τον μεγάλο αριθμό δημοσιεύσεων για το θέμα αυτό, το ευρύ σώμα γνώσεων παραμένει τεχνικό και το θεωρητικό υπόβαθρο, όπως οι προκλήσεις, οι αδυναμίες και τα συνεργάστηκα πλεονεκτήματα, παραμένει σε μεγάλο βαθμό ανεξερεύνητο. Είναι ανάγκη να δοθεί έμφαση στον θεμελιώδη ρόλο των συνδέσεων καινοτομίας, υποδομών και δεξιοτήτων ως μέσο διευκόλυνσης της περιφερειακής ανάπτυξης και της αντιστοίχισης των αναγκών των φορέων χάραξης πολιτικής, της βιομηχανίας και των καταναλωτών. Αυτό περιπλέκεται περαιτέρω από την ανάγκη για ψηφιακό μετασχηματισμό της παραγωγής τροφίμων και των αλυσίδων εφοδιασμού, συμπεριλαμβανομένης της ανάγκης για την ανάπτυξη λύσεων σε επιταχυνόμενο πραγματικό χρόνο μέσω της ανοικτής πρόσβασης και της μεταφοράς γνώσης για το δημόσιο συμφέρον (Rowan & Galanakis, 2020).

Υπό αυτές τις πιέσεις, η παρούσα μελέτη αποσκοπεί να συμβάλει στην επίλυση ενός παγκόσμιου προβληματικού διλήμματος. Ως εκ τούτου, η παρούσα μελέτη ενσωματώνει μια πολυδιάστατη προσέγγιση της βιώσιμης ανάπτυξης στο επιχειρηματικό μοντέλο των εστιατορίων θαλασσινών σε όλες τις πτυχές του: περιβαλλοντική, ανθρωπιστική και κοινωνικοοικονομική. Ο βασικός σκοπός της παρούσας έρευνας αφορά την ανίχνευση της γνώσης στα καταστήματα εστίασης της Θεσσαλονίκης όσον αφορά την αειφορία, τις περιβαλλοντικές πρακτικές που χρησιμοποιούν καθώς και τις στάσεις όσο και τις αντιλήψεις τους σε περιβαλλοντικά θέματα. Οι επιμέρους στόχοι της έρευνας είναι:

A) Να διερευνηθούν οι παράγοντες που σχετίζονται με τη γνώση ή όχι για την αειφορία.

B) Να διερευνηθούν οι παράγοντες που επηρεάζουν τις περιβαλλοντικές πρακτικές και τη διαχείριση των απορριμμάτων των καταστημάτων.

Γ) Να διερευνηθούν οι παράγοντες που θα μπορούσαν να συμβάλουν στη βιωσιμότητα των επιχειρήσεων.

Επιπλέον, η μελέτη δείχνει πώς ο κλάδος της εστίασης μπορεί να βελτιώσει την εικόνα του και να επωφεληθεί από την ανάπτυξη ενός υπεύθυνου και βιώσιμου επιχειρηματικού μοντέλου. Ως σημαντικό συμπέρασμα, η εργασία αναμένεται να εξάγει ένα βιώσιμο πλαίσιο για τα εστιατόρια των θαλασσινών, πιο συγκεκριμένα έναν πίνακα ποιότητας που απεικονίζει τέσσερα βασικά στοιχεία: υπεύθυνοι προμηθευτές ψαριών, ενεργειακή και υλική αποδοτικότητα, πολιτιστικοί παράγοντες και οργανωτική ανάπτυξη.

1.1 Ορισμός και έννοιες της βιωσιμότητας

1.1.1 Η βιωσιμότητα σε ιστορική προοπτική

Ζούμε πλέον σε έναν πολυδιάστατο κόσμο. Αυτός ο διασυνδεδεμένος και διαρκώς μεταβαλλόμενος κόσμος επηρεάζει θετικά ή αρνητικά όλα τα έμβια όντα και τις μορφές ζωής τους σε μακροεπίπεδο. Η ανθρωπότητα βρίσκεται στο κατώφλι δύο δρόμων. Είτε θα υπάρξει μια σειρά από παγκόσμιες καταστροφές «σε πρωτοφανή κλίμακα» είτε θα υπάρξει «η αρχή μιας νέας εποχής βιωσιμότητας» (Robertson, 2018).

Είτε το αποδεχόμαστε είτε όχι, η νέα κατάσταση στον κόσμο θα εξαρτηθεί αναμφίβολα από τις ενέργειες στις οποίες δίνουμε έμφαση σήμερα. Οι Kuhlman & Farrington (2010), με επίκεντρο αυτά τα διλήμματα της σύγχρονης κοινωνίας, θεωρούν ότι ο όρος βιωσιμότητα κερδίζει όλο και περισσότερο ενδιαφέρον και δημοτικότητα όχι μόνο μεταξύ των ερευνητών με οικολογικό προσανατολισμό, αλλά και μεταξύ των κοινωνικο-οικονομικών και των φορέων χάραξης πολιτικής. Η οπτική γωνία από την οποία

βλέπουμε το θέμα σήμερα είναι φυσικά διαφορετική και πιο σύνθετη από το πώς το βλέπαμε στο παρελθόν. Θετικά, η αλλαγή αυτή δείχνει ότι οι άνθρωποι ανησυχούν περισσότερο για τα περιβαλλοντικά ζητήματα και εκφράζουν το φόβο τους για την υπέρβαση των δυνατοτήτων του πλανήτη. Για να κατανοήσουμε πραγματικά τις έννοιες της αειφορίας και της βιώσιμης ανάπτυξης, πρέπει να ξεκινήσουμε από μια ιστορική προοπτική. Αυτό συμβαίνει επειδή «η αειφορία δεν είναι απλώς ένα σύγχρονο φαινόμενο», αλλά στην πραγματικότητα ένα διαγενεακό ζήτημα που αναδύεται σήμερα ως αποτέλεσμα των επιλογών που έκαναν οι προηγούμενες γενιές στο παρελθόν (Lintsen et al., 2018). Η μετάβαση στις ρίζες της έννοιας της αειφορίας μπορεί επομένως να προσφέρει βαθύτερες γνώσεις, όχι μόνο για ερευνητικούς σκοπούς, αλλά και για την υποστήριξη των προσπαθειών αντιμετώπισης του προβλήματος.

Η λέξη «βιωσιμότητα» προέρχεται από την λατινική λέξη *sustineō*, που σημαίνει «συγκρατώ, διατηρώ και υποστηρίζω» (Latdict, 2024).

Το ζήτημα της βιωσιμότητας εμφανίστηκε ήδη στην ανθρώπινη ιστορία από τους αρχαίους αιγυπτιακούς, μεσοποταμικούς, ελληνικούς και ρωμαϊκούς πολιτισμούς. Η ζήτηση για πρώτες ύλες και οι υψηλοί ρυθμοί εκμετάλλευσης έχουν αφήσει ίχνη υποβάθμισης της γης, όπως η αποψίλωση των δασών και η αλάτωση, καθώς και μειωμένη παραγωγικότητα. Για παράδειγμα, η γεωργία, η αλιεία, η υλοτομία και η εξόρυξη συζητούνται ήδη ως εικόνες αναδρομής των πρώτων αιώνων π.Χ. (Dat, 2021).

Το λεξικό κατά το δεύτερο μισό του 20ου αιώνα και ο σημερινός ορισμός του περιγράφεται ως «η χρήση φυσικών προϊόντων και ενέργειας με τρόπο που δεν βλάπτει το περιβάλλον- η ικανότητα να συνεχίζεται ή να συνεχίζεται για μεγάλο χρονικό διάστημα». Ενώ η εμφάνιση αυτού του όρου στη σύγχρονη αγγλική γλώσσα θεωρείται σχετικά καθυστερημένη, οι αντίστοιχοι όροι σε άλλες γλώσσες, όπως στα γαλλικά

(Durabilité), στα γερμανικά (Nachhaltigkeit) και στα ολλανδικά (Duurzaamheid), χρησιμοποιούνται εδώ και αιώνες. Πιστεύεται ότι ο όρος αειφορία προέρχεται αρχικά από τη γερμανική δασοκομία. Η λέξη Nachhaltigkeit, ισοδύναμο της αειφορίας στη γερμανική γλώσσα, εμφανίστηκε για πρώτη φορά σε ένα δασοκομικό βιβλίο με τίτλο *Sylvicultura Oeconomica* του Hans Carl von Carlowitz το 1713. Ο Carlowitz, διαχειριστής ορυχείων, εξέφρασε την ανησυχία του για τον κίνδυνο αποψίλωσης των δασών που θα μπορούσε να καταρρεύσει ολόκληρη την τοπική βιομηχανία εξόρυξης και μεταλλουργίας, καθώς εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από τους φυσικούς πόρους. Πρότεινε την επιβολή μιας βιώσιμης διαχείρισης, η οποία πρακτικά αφορούσε τη διασφάλιση της ισορροπίας μεταξύ της ταχύτητας συγκομιδής της ξυλείας και της διατήρησης αρκετών νεαρών δέντρων για την αντικατάστασή τους για μελλοντική χρήση. Ο Carlowitz πίστευε ότι μέσω αυτής της πρακτικής, οι δασικοί πόροι θα μπορούσαν να διατηρηθούν επ' αόριστον (Dat, 2021).

Πράγματι, είναι πάντα ένα γνήσιο ένστικτο για μια γενιά να ανησυχεί για το μέλλον των νεότερων γενεών και το δικό της. Οι παραδοσιακές πεποιθήσεις είναι πιο επιρρεπείς στο να ενεργούν και να σκέφτονται με όρους διαχείρισης και ανησυχίας για τις μελλοντικές γενιές, προβλέποντας τις ανάγκες των μελλοντικών γενεών για ευημερία, υγεία και προστασία (Kousoula, 2022). Οι πρώτοι αγρότες έπρεπε να φροντίζουν για τη διατήρηση της γονιμότητας των αγροκτημάτων τους για να αποτρέψουν την υποβάθμιση της γης για μελλοντική χρήση. Ή, ακόμη νωρίτερα, οι παλαιολιθικοί πρόγονοι εξέφραζαν φόβους ότι τα θηράματά τους θα μπορούσαν να εξαφανιστούν (Kuhlman & Farrington, 2010). Ωστόσο, σύμφωνα με τον Brodin (2019), αυτή η συμπεριφορά της φροντίδας για τη μελλοντική ευημερία δεν είναι μόνο ανθρώπινο ένστικτο. Τρωκτικά όπως οι αρουραίοι, οι τυφλοπόντικες και οι σκίουροι αποθηκεύουν τροφή όταν αυτή είναι άφθονη και την

κρατούν για τον χειμώνα ή για εποχές που η τροφή είναι σπάνια. Η συμπεριφορά αυτή παρατηρείται επίσης στα πτηνά και στα σαρκοφάγα.

1.1.2 Ορισμός της βιωσιμότητας

Ένας από τους πιο γνωστούς ορισμούς της βιωσιμότητας έως σήμερα δόθηκε στην έκθεση της Παγκόσμιας Επιτροπής για το Περιβάλλον και την Ανάπτυξη (WCED) στο Όσλο το 1987, γνωστή και ως έκθεση Brundtland, «Το κοινό μας μέλλον».

- Η έκθεση ορίζει την αειφόρο ανάπτυξη ως: «Ανάπτυξη που ικανοποιεί τις ανάγκες του παρόντος χωρίς να θέτει σε κίνδυνο την ικανότητα των μελλοντικών γενεών να ικανοποιήσουν τις δικές τους ανάγκες» (Federal Office for Spatial Development, 1987).

Στόχος της έκθεσης Brundtland ήταν να αποτυπώσει το πνεύμα της Διάσκεψης της Στοκχόλμης, και να ευαισθητοποιήσει τους πολίτες, τις εθελοντικές οργανώσεις, τις επιχειρήσεις, τα ιδρύματα και τις κυβερνήσεις για την αντιμετώπιση των περιβαλλοντικών ζητημάτων. Η έκθεση τόνισε επίσης τη σύνδεση μεταξύ τριών πτυχών της αειφορίας: οικολογική ευθύνη, οικονομικές ευκαιρίες και κοινωνική ένταξη. Η αναγνώριση αυτών των τριών στοιχείων θεωρείται ως μία από τις σημαντικότερες συνεισφορές στον τομέα. Παρόλο που ο όρος βιώσιμη ανάπτυξη έγινε ευρέως διαδεδομένος μόνο μετά τη δημοσίευση της έκθεσης Brundtland, όπου η Διεθνής Ένωση για τη Διατήρηση της Φύσης (IUCN) καταγράφει την έκθεση της Παγκόσμιας Στρατηγικής Διατήρησης του 1980 ως το πρώτο διεθνές έγγραφο που χρησιμοποίησε τον όρο (IUCN, 1980).

Το Πανεπιστήμιο της Καλιφόρνιας στο Λος Άντζελες (UCLA), ορίζει ρητά τη βιωσιμότητα στο καταστατικό του ως μέρος των αρχών της δέσμευσής του:

- Αειφορία είναι η ενσωμάτωση της περιβαλλοντικής υγείας, της κοινωνικής ισότητας και της οικονομικής ζωτικότητας για τη δημιουργία ακμάζουσας, υγιούς, ποικιλόμορφης και ανθεκτικής κοινότητας για τις σημερινές και τις μελλοντικές γενιές και για τη δημιουργία ακμάζουσας, υγιούς, ποικιλόμορφης και ανθεκτικής κοινότητας για τις σημερινές και τις μελλοντικές γενιές.

Η πρακτική της βιωσιμότητας απαιτεί μια συστημική προσέγγιση που αναγνωρίζει πόσο αλληλένδετα είναι αυτά τα ζητήματα και μια αναγνώριση της πολυπλοκότητας (UCLA Sustainability Charter, 2016). Στην προσπάθειά του να ενσωματώσει τη βιωσιμότητα στις επιχειρησιακές διαδικασίες του ιδρύματος, το UCLA διαπλέκει συστηματικά την έννοια της βιωσιμότητας και την κουλτούρα της κοινότητας σε έναν κατάλογο αρχών, ο ορισμός του οποίου αποτυπώνει με θαυμαστό τρόπο τις τρεις κύριες διαστάσεις της βιωσιμότητας. Η Υπηρεσία Προστασίας Περιβάλλοντος των ΗΠΑ (EPA), η οποία ακολουθεί την έννοια του περιβαλλοντισμού, υποστηρίζει επίσης ότι η επιδίωξη της αειφορίας αφορά τη δημιουργία και τη διατήρηση συνθηκών υπό τις οποίες οι άνθρωποι και η φύση μπορούν να υπάρχουν σε παραγωγική αρμονία για να στηρίξουν τις σημερινές και τις μελλοντικές γενιές (US EPA, 2019).

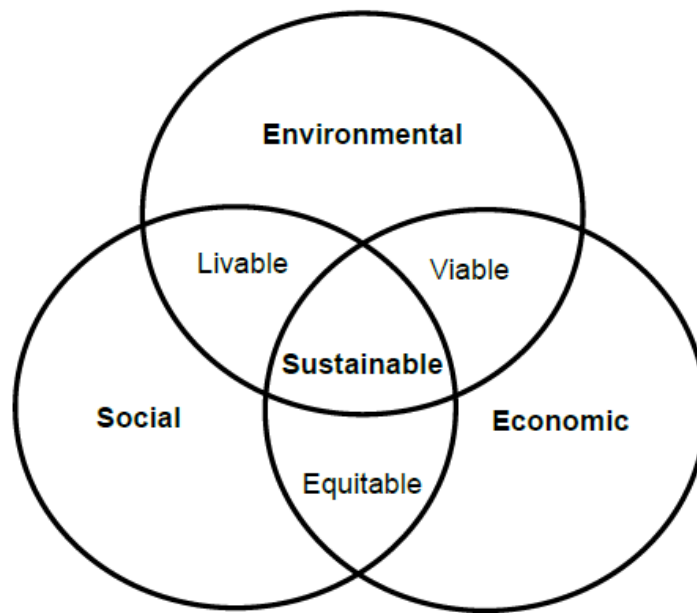
Η Margaret Robertson (2021), ως συντονίστρια του προγράμματος βιωσιμότητας στο Lane Community College στο Eugene, Oregon, ΗΠΑ, και συγγραφέας στον τομέα της βιωσιμότητας, όρισε τη βιωσιμότητα από μια αντικειμενική οπτική γωνία:

- Βιωσιμότητα είναι η ικανότητα να λειτουργεί και να διατηρείται μακροπρόθεσμα. Πρόκειται για συστήματα και διαδικασίες που μπορούν να λειτουργούν και να διατηρούνται μακροπρόθεσμα.

Θεωρεί τη βιωσιμότητα ως μια πειθαρχία του περιβαλλοντισμού που καταδεικνύει τις πολύπλοκες σχέσεις και την αλληλεξάρτηση μεταξύ του ανθρώπου και της φύσης, της

βιόσφαιρας που μας περιβάλλει. Το έργο της συγγραφέα «Sustainable Principles and Practices», που δημοσιεύθηκε το 2021, δείχνει τη σχέση μεταξύ της βιωσιμότητας και της επιστήμης της ανθεκτικότητας, όπου η ποικιλομορφία μπορεί να υποστηρίξει αυτό το κοινωνικο-οικολογικό σύστημα, το λεγόμενο «πολύπλοκο προσαρμοστικό σύστημα». Στο πλαίσιο αυτής της σχέσης, η επιστήμη της αειφορίας στοχεύει στην υποστήριξη των προσπάθειών για την αντιμετώπιση των οικολογικών προβλημάτων όπου η ανθρώπινη κατανάλωση υπερβαίνει την ικανότητα αναπαραγωγής των φυσικών πόρων σε πλανητική κλίμακα (Robertson, 2021).

Όπως αναφέρθηκε παραπάνω, ο προσδιορισμός των τριών διαστάσεων της αειφορίας, που αναφέρονται ως οι τρεις πυλώνες της αειφορίας στην έκθεση Brundtland, αποτελεί ένα από τα σημαντικότερα αναπτυξιακά ορόσημα για την έρευνα της αειφορίας. Η περιβαλλοντική υπευθυνότητα, η οικονομική βιωσιμότητα και η κοινωνική αλληλεγγύη σχηματίζουν ένα βασικό τρίγωνο, όπως φαίνεται στο παρακάτω διάγραμμα Venn (Σχήμα 1.1). Φανταστείτε την επίτευξη της αειφορίας ως ένα σκαμνί με τρία πόδια, όπου οι περιβαλλοντικοί, κοινωνικοί και οικονομικοί παράγοντες αντιπροσωπεύουν το καθένα ένα πόδι. Εάν οποιοδήποτε από τα πόδια αποδυναμωθεί, ολόκληρο το σύστημα καταρρέει κατά τη χρήση. Η απόλυτη βιωσιμότητα μπορεί να επιτευχθεί μόνο όταν και τα τρία πόδια είναι ταυτόχρονα σταθερά και ισορροπημένα.



Σχήμα 1 1. Κλασικές Διαστάσεις της Αειφόρου Ανάπτυξης (*Federal Office for Spatial Development, 1987*)

Στο πλαίσιο αυτής της ταυτόχρονης τριγωνικής σχέσης, η περιβαλλοντική βιωσιμότητα αναφέρεται στην ικανότητα της Γης και των οικοσυστημάτων της να υποστηρίζουν τις ανθρώπινες δραστηριότητες επ' αόριστον. Χαρακτηριστικά παραδείγματα περιβαλλοντικών προβλημάτων που σχετίζονται με αυτή τη διάσταση είναι η υπερθέρμανση του πλανήτη και η κλιματική αλλαγή, η υποβάθμιση της βιοποικιλότητας, η αποψίλωση των δασών, η ρύπανση του αέρα και των υδάτων. Η οικονομική βιωσιμότητα αναφέρεται στο καθορισμένο επίπεδο οικονομικής αποτελεσματικότητας με το οποίο μια οικονομία διαχειρίζεται και κατανέμει τους σπάνιους πόρους της για την ικανοποίηση των αναγκών των καταναλωτών, εξαλείφοντας ή ελαχιστοποιώντας τη σπατάλη και εξασφαλίζοντας μακροπρόθεσμη κερδοφορία. Τέλος, η κοινωνική βιωσιμότητα αναφέρεται στην ικανότητα δημιουργίας βιώσιμων περιβαλλόντων και επιτυχημένων τρόπων που προάγουν την κοινωνική ευημερία και υποστηρίζουν τη ζωή των πολιτών με βάση την ισότητα. Όλα αυτά είναι σημαντικά για τη βιώσιμη ανάπτυξη

και επομένως τα θέματα βιωσιμότητας πρέπει να εξετάζονται συνολικά (Federal Office for Spatial Development, 1987).

Κατά συνέπεια, σε οποιαδήποτε εκδοχή της έννοιας της βιώσιμης ανάπτυξης, υπάρχει πάντα ένα «συμβιβασμός μεταξύ ανάπτυξης και διατήρησης» . Ενώ η έννοια της αειφορίας έχει αλλάξει με την πάροδο του χρόνου και εξαρτάται κυρίως από την οπτική γωνία του παρατηρητή, οι βασικές αξίες είναι ίδιες σε όλες. Η μεγάλη εικόνα είναι η επίτευξη μιας αποδεκτής ισορροπίας μακροπρόθεσμα μεταξύ της ανάπτυξης, που είναι ο ανθρώπινος πολιτισμός σε όλες του τις πτυχές, και της συνολικής διατήρησης της βιόσφαιρας που μας περιβάλλει. Αυτό δεν είναι απλώς μια πράξη αφοσίωσης υπέρ μιας μεμονωμένης διαδικασίας, αλλά η τέχνη της εξεύρεσης ενός κοινού τρόπου για τη συνύπαρξη και των δύο πλευρών στο διηνεκές (Dat, 2021).

1.1.3 Βιωσιμότητα στη βιομηχανία τροφίμων

Ο όρος βιομηχανία τροφίμων περιλαμβάνει μια σύνθετη δομή που αποτελείται από πολλά διαφορετικά στοιχεία και αντανakλά ένα ευρύ δίκτυο βιομηχανιών που παράγουν μια ποικιλία προϊόντων διατροφής. Αυτή η σύνθετη δομή περιλαμβάνει τη γεωργία, την επεξεργασία τροφίμων, τη διανομή τροφίμων, τη ρύθμιση, τις χρηματοπιστωτικές υπηρεσίες, το μάρκετινγκ και την έρευνα και ανάπτυξη. Αναγνωρισμένη ως ένας από τους πιο δυναμικούς τομείς της παγκόσμιας οικονομίας, η βιομηχανία τροφίμων και ποτών στοχεύει στην κάλυψη των παγκόσμιων αναγκών και των διατροφικών απαιτήσεων (Sadiku et al., 2019). Ωστόσο, οι ανεπάρκειες στην παγκόσμια βιομηχανία τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων των απωλειών και των αποβλήτων, παραμένουν ένα ανησυχητικό δίλημμα (Alexander et al., 2017). Η βιομηχανία τροφίμων συμβάλλει σε

τεράστιες ποσότητες ρύπανσης στο περιβάλλον και ευθύνεται για τη σοβαρή υποβάθμιση πολλών φυσικών πόρων.

Η βιωσιμότητα στον τομέα των τροφίμων δεν είναι πλέον ένα νέο θέμα. Ο Baldwin Cheryl (2015), δημοσίευσε τις «Δέκα αρχές της βιωσιμότητας στον τομέα των τροφίμων». Πρόκειται για ένα συστηματικό σύνολο αρχών που μπορούν να εφαρμοστούν κατά την αξιολόγηση της βιωσιμότητας της βιομηχανίας τροφίμων.

Οι διάφορες δραστηριότητες στη βιομηχανία τροφίμων κατατάσσονται σε πέντε κύρια μέρη, τα οποία ονομάζει κύκλο ζωής των τροφίμων, ο οποίος περιλαμβάνει:

1. Γεωργική παραγωγή
2. Μεταποίηση και συσκευασία
3. Διανομή και εμπορία
4. Κατανάλωση
5. Απόρριψη.

Κάθε στάδιο του κύκλου έχει τον δικό του τρόπο να αλληλοεπιδρά θετικά ή αρνητικά με το εξωτερικό περιβάλλον και την κοινωνία. Με τη σύγχρονη σκέψη και ευαισθητοποίηση, είναι δυνατόν να εξαλειφθούν οι αρνητικές επιπτώσεις της βιομηχανίας τροφίμων.

Τα προβλήματα που δημιουργούνται από τον κύκλο ζωής των τροφίμων και έχουν απήχηση στο σημερινό σύστημα τροφίμων μπορούν να χωριστούν σε πέντε κατηγορίες (Πίνακας 1), οι οποίες είναι αλληλένδετες μεταξύ τους (Baldwin, 2015).:

- A. Κλιματική αλλαγή
- B. Εξάντληση και υποβάθμιση των φυσικών πόρων
- Γ. Ρύπανση και τοξικότητα
- Δ. Αγροτική οικονομία και ανάπτυξη

Ε. Επισιτιστική ασφάλεια και διατροφή

Πίνακας 11. Παγκόσμιες περιβαλλοντικές και κοινωνικές προκλήσεις με το σύστημα τροφίμων (Baldwin, 2015)

Climate change	Natural resource depletion & degradation	Pollution & toxicity	Rural economy & development	Food safety & nutrition
• Temperature change • Sea level rise • Extreme weather	• Air • Land • Water • Biodiversity	• Pesticides • Fertilizer • Runoff	• Farm worker exploitation • Smallholder and women inequities	• Contamination • Hunger and malnutrition • Overnutrition

Αν και το θέμα της παρούσας εργασίας περιορίζεται στη διαχείριση των εστιατορίων με θαλασσινά, η βιωσιμότητα στη βιομηχανία τροφίμων είναι ένα γενικό θέμα που καλύπτει ένα ευρύ φάσμα τύπων επιχειρήσεων. Σε γενικές γραμμές, εξακολουθούν να μοιράζονται τα ίδια χαρακτηριστικά και μπορούν να αξιολογηθούν με τα ίδια γενικά κριτήρια.

Ως ένα από τα βασικά στοιχεία των εστιατορίων με θαλασσινά, η προμήθεια των αλιευμάτων παίζει σημαντικό ρόλο στις επιχειρηματικές δραστηριότητες (Hsin-I Feng, 2012). Η διαχείριση των αποθεμάτων διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στο επίπεδο οικολογικής βιωσιμότητας της επιχείρησης. Ωστόσο, τα περισσότερα εστιατόρια, ιδίως τα μεσαίου και μικρού μεγέθους, δίνουν προσοχή μόνο στην ισορροπία μεταξύ των οικονομικών οφελών και της ποιότητας των προϊόντων κατά την επιλογή των προμηθευτών και δεν λαμβάνουν υπόψη τους οικολογικούς παράγοντες (Dat, 2021). Δεν υπάρχει απλή λύση για τη βιώσιμη συγκομιδή θαλασσινών. Σε αυτή την πολύπλοκη διαδικασία, αναγνωρίζεται ολοένα και περισσότερο ότι η προμήθεια θαλασσινών πρέπει να σχεδιάζεται, να αναπτύσσεται, να διαχειρίζεται και να παρακολουθείται καλά στη βάση της μακροπρόθεσμης βιωσιμότητας. Η διαδικασία αυτή απαιτεί τη συνεργασία και τη συμμετοχή διαφόρων τομέων, συμπεριλαμβανομένων των κυβερνήσεων, των

θεσμικών οργάνων, των ιδιωτικών εταίρων, των διαφόρων ενδιαφερομένων, των επενδυτών, των τοπικών κοινοτήτων και του κοινού (McVey et al., 2002).

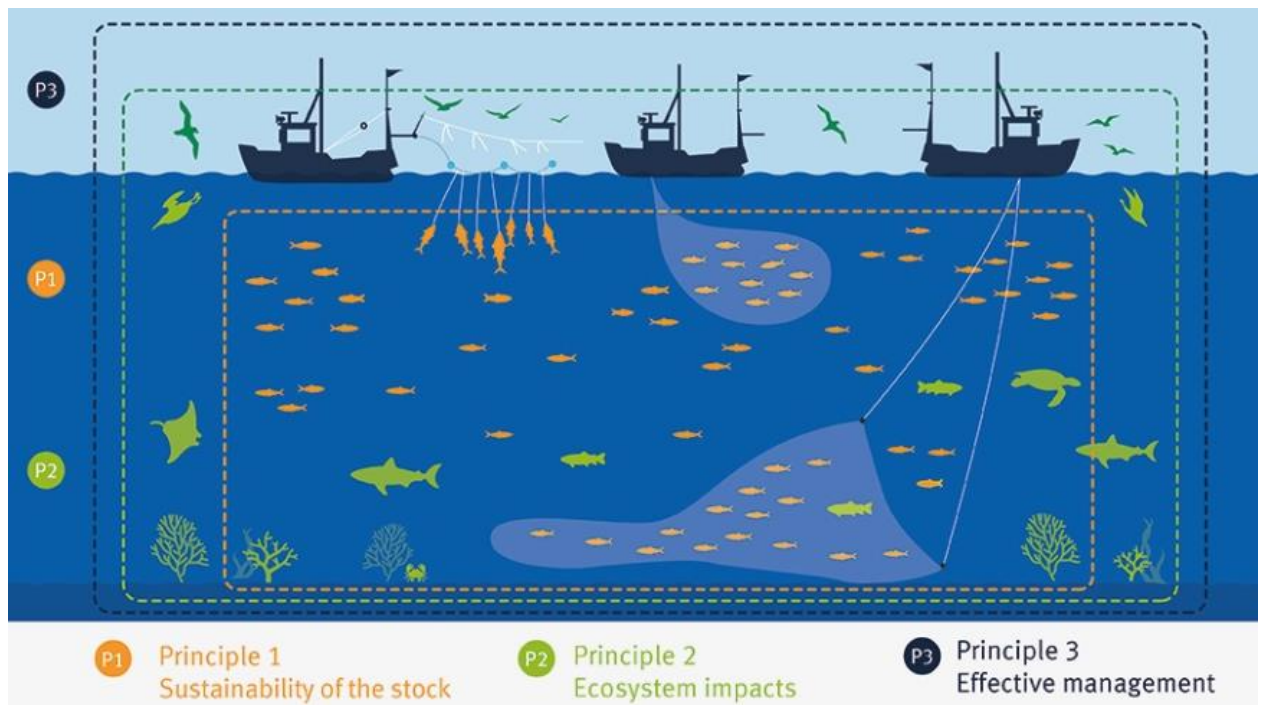
Σύμφωνα με το Συμβούλιο Θαλάσσιας Διαχείρισης (MSC) και το Συμβούλιο Διαχείρισης Υδατοκαλλιέργειας (ASC) πρέπει να προσδιορίζονται οι κατάλληλοι προμηθευτές ως σωστό κριτήριο για τον σχεδιασμό του πίνακα ποιότητας. Η διαδικασία αξιολόγησης έχει ως οδηγό έναν «καθαρό» ορισμό της βιωσιμότητας χωρίς εμπορευματοποίηση.

Το πρότυπο MSC για την αλιεία περιλαμβάνει τρεις βασικές αρχές (Εικόνα 1.1) που πρέπει να πληρούν όλες οι αλιευτικές δραστηριότητες (MSC 2024):

P.1 Βιώσιμα ιχθυαποθέματα,

P.2 Ελαχιστοποίηση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων

P.3 Αποτελεσματική διαχείριση της αλιείας



Εικόνα 1.1 Βασικές αρχές αλιείας (MSC, 2024)

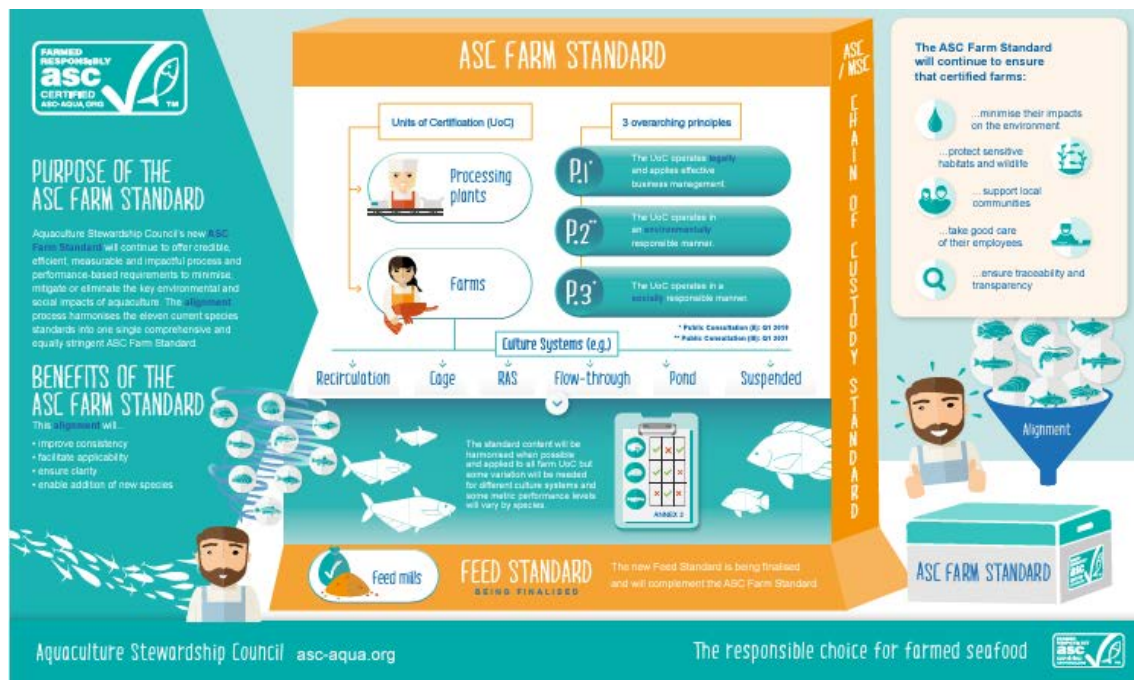
Από την άλλη πλευρά, το πρότυπο ASC περιλαμβάνει τρεις βασικές αρχές που στοχεύουν σε τρεις διαφορετικές μορφές ευθύνης για τις δραστηριότητες υδατοκαλλιέργειας (Εικόνα 1.2):

P.1 Νομική ευθύνη

P.2 Περιβαλλοντική ευθύνη

P.3 Κοινωνική ευθύνη

Μέσω της εφαρμογής και της παρακολούθησης των εργασιών που βασίζονται σε αυτές τις αρχές, τα πρότυπα ASC διασφαλίζουν ότι οι περιβαλλοντικές επιπτώσεις των εγκαταστάσεων υδατοκαλλιέργειας ελέγχονται, οι τοπικές κοινότητες υποστηρίζονται, δημιουργείται ένα καλό εργασιακό περιβάλλον και ενισχύεται η ιχνηλασιμότητα και η διαφάνεια των εργασιών (ASC, 2024.)



Εικόνα 2.2 Βασικές αρχές αλιείας (ASC, 2024)

1.1.4 Η Επίδραση της Βιομηχανίας Θαλασσινών στο Περιβάλλον

1.1.4.1 Υπεραλίευση και οι επιπτώσεις της στη θαλάσσια βιοποικιλότητα

Η Greenpeace υπογραμμίζει την αυξανόμενη απειλή για τη βιοποικιλότητα των ψαριών στον Ατλαντικό που αγγίζει το 63% ενώ Μεσόγειο το 82%. Αυτό επιβεβαιώνεται από μελέτη του Ελληνικού Κέντρου Θαλασσίων Ερευνών (ΕΛΚΕΘΕ), η οποία δείχνει ότι τα ιχθυαποθέματα στα ύδατα του Ατλαντικού στην Ευρώπη είναι σταθερά ή αυξάνονται, ενώ η κατάσταση στη Μεσόγειο γίνεται όλο και πιο δύσκολη (Σαλεπτζή, 2023). Πράγματι, τα στοιχεία των ερευνών δείχνουν ότι η ηλικία των ψαριών που αλιεύονται από το 1990 έχει μειωθεί σημαντικά, καθιστώντας αδύνατη την αναπαραγωγή. Τα ιχθυαποθέματα, ιδίως τα βενθικά ψάρια, δηλαδή τα ψάρια που ζουν κοντά στον πυθμένα (όπως ο μπακαλιάρος και το κέφαλο), είναι πιο ανθεκτικά στην υπεραλίευση εάν αλιεύονται αρκετά χρόνια μετά την επίτευξη της αναπαραγωγικής ηλικίας. Επιπλέον, μια μελέτη που δημοσιεύθηκε στο διεθνές περιοδικό *Current Biology* διαπίστωσε ότι στη Μεσόγειο αλιεύονται μεγάλες ποσότητες ψαριών (1,5 εκατ. τόνοι ετησίως), αλλά η Greenpeace ανέφερε ότι το 83% των ψαριών που αλιεύονται (όπως ο τόνος και ο ξιφίας) είναι μικρότερα από το επιτρεπόμενο μέγεθος. Η Διεθνής Ένωση για τη Διατήρηση της Φύσης, η οποία δημοσιεύει τον Κόκκινο Κατάλογο των Απειλούμενων Ειδών, προειδοποιεί ότι 43 θαλάσσια είδη στη Μεσόγειο θα εξαφανιστούν τα επόμενα 40 χρόνια λόγω της υπεραλίευσης, της ρύπανσης και της κλιματικής αλλαγής (Ελαφρός, 2015).

Η αλιεία στη σύγχρονη εποχή αποφέρει ετήσια κέρδη ύψους 80 δισεκατομμυρίων ευρώ, αλλά οι αλιευτικές πρακτικές, ιδίως η υπεραλίευση, προκαλούν προβλήματα στην υγεία των ωκεανών και των θαλασσών του πλανήτη, καθώς και μείζονα περιβαλλοντική κρίση. Η υπεραλίευση συμβαίνει όταν τα νεαρά άτομα ενός είδους αλιεύονται πριν φτάσουν στο απαιτούμενο μέγεθος, όταν ο αριθμός των ενήλικων ατόμων που αναπαράγονται

μειώνεται σε σημείο που δεν μπορεί να διασφαλιστεί η διατήρηση των ειδών ή όταν ένα ώριμο, παραγωγικό θαλάσσιο οικοσύστημα με υψηλή βιομάζα μετατρέπεται σε ένα ασταθές, μη παραγωγικό, χαμηλής βιομάζας θαλάσσιο οικοσύστημα. Η τεχνολογική πρόοδος και η εκβιομηχάνιση της αλιείας με τη χρήση αλιευτικών εργαλείων και μεθόδων τελευταίας τεχνολογίας έχουν συμβάλει σημαντικά στην αύξηση της υπεραλίευσης. Πράγματι, η εκσκαφή του βυθού με μεταλλικά σκαφίδια παίζει σημαντικό ρόλο στην καταστροφή των οικοσυστημάτων, καθώς καταστρέφει τα πάντα στον πυθμένα, απογυμνώνει τους κοραλλιογενείς υφάλους και τις σημαντικές πηγές τροφής που φιλτράρονται και προκαλεί επιβλαβείς ανθίσεις φυκιών που καταστρέφουν τη θαλάσσια ζωή (Καπατσολίδου, 2022).

Για την αντιμετώπιση του προβλήματος αυτού, είναι σημαντικό να βρεθούν τρόποι συστηματικής ρύθμισης της υπεραλίευσης, ιδίως στη Μεσόγειο Θάλασσα. Χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελεί η καταγγελία που ανέφερε η περιβαλλοντική οργάνωση Pew Environment Group ότι η ποσότητα του ερυθρού τόνου στην αγορά της Μεσογείου έχει αυξηθεί κατά 140% σε σύγκριση με τα στοιχεία που παρείχαν οι αλιευτικές εταιρείες.

Παρά το αυξανόμενο πρόβλημα, εξακολουθούν να χρησιμοποιούνται απαγορευμένες αλιευτικές μέθοδοι (π.χ. η τράτα βυθού, η οποία καταστρέφει το θαλάσσιο οικοσύστημα). Ως εκ τούτου, προτείνεται η δημιουργία θαλάσσιων προστατευόμενων περιοχών (ένα δίκτυο θαλάσσιων καταφυγίων) ως βασικό στοιχείο και πρέπει να εφαρμοστούν διάφορα μέτρα. Πρόκειται για περιοχές όπου απαγορεύεται κάθε χρήση της θάλασσας που θα αφαιρούσε οτιδήποτε από τη θάλασσα (π.χ. αλιεία ή εξόρυξη) και κάθε δραστηριότητα που θα έριχνε οτιδήποτε στο θαλάσσιο περιβάλλον. Ίσως σε ορισμένες περιοχές να επιτραπούν χαμηλής έντασης, μη καταστροφικές αλλά βιώσιμες αλιευτικές

δραστηριότητες, αλλά αυτό θα προκαθοριστεί με την πλήρη συμμετοχή και εμπλοκή των τοπικών κοινοτήτων. Στο πλαίσιο αυτό, με ορθολογική διαχείριση, οι δυνατότητες για την ανάκαμψη των ιχθυαποθεμάτων είναι εξαιρετικές (Ελαφρός, 2015).

1.1.4.2 Καταστροφή θαλάσσιων οικοσυστημάτων

Ο ωκεανός δέχεται ισχυρές πιέσεις από τις ανθρωπογενείς δραστηριότητες, ανεξάρτητα από το αν είναι ο τελικός αποδέκτης της επεξεργασίας των λυμάτων. Παρά τη λειτουργία των εγκαταστάσεων επεξεργασίας αστικών αποβλήτων, τα μητροπολιτικά κέντρα αποτελούν σημαντικές πηγές σημειακής ρύπανσης που υποβαθμίζουν την οικολογία των θαλάσσιων περιοχών με μικρές δυνατότητες φυσικής αναγέννησης. Στις παράκτιες περιοχές, η φυσική απορροή από τις βροχοπτώσεις ρέει σε γεωργικές εκτάσεις και παραλαμβάνει μεγάλες ποσότητες χημικών λιπασμάτων (Σφυρόερα, 2023). Η θαλάσσια ρύπανση προκαλείται άμεσα από διαρροές (44%), ατμοσφαιρική ρύπανση (33%), πλοία (12%) και άλλα (11%) (Σαλεπτζή, 2023).

Τα απόβλητα της βαριάς βιομηχανίας απελευθερώνουν τακτικά οργανικές βιοτοξικές ουσίες και βαρέα μέταλλα στον ωκεανό. Τα εργοστάσια ηλεκτροπαραγωγής θερμαίνουν τους ωκεανούς και διαταράσσουν τη βιολογική ισορροπία. Η ρύπανση προκαλείται επίσης από δραστηριότητες που σχετίζονται με τη αλιεία και την ναυτιλία. Υπάρχουν σημαντικές δυνατότητες φυσικής αναγέννησης και αυτοθεραπείας των ωκεανών, αλλά οι δυνατότητες αυτές είναι περιορισμένες. Απαιτείται ένα ολοκληρωμένο σχέδιο δράσης για τους ενδιαφερόμενους φορείς που εμπλέκονται στην παρακολούθηση των δεικτών ποιότητας του περιβάλλοντος, με απώτερο στόχο την αποτελεσματικότερη εφαρμογή ορθών περιβαλλοντικών πολιτικών (Σφυρόερα, 2023).

Οι κυριότεροι ρύποι που απελευθερώνονται είναι:

- Διατροφικά υπολείμματα
- Ιζήματα
- Ραδιενεργές ουσίες
- Μικρόβια
- Υδρογονάνθρακες από το πετρέλαιο
- Βαρέα μέταλλα
- Διαλυτά στερεά
- Απόβλητα

Ειδικότερα, κατά τους καλοκαιρινούς μήνες, όταν η τουριστική δραστηριότητα στη Μεσόγειο είναι έντονη, απορρίπτονται περίπου 250.000 απορρίμματα ανά τετραγωνικό χιλιόμετρο την ημέρα, τα οποία αυξάνονται σε 316.000 τον Ιούλιο και τον Αύγουστο. Είναι ενδιαφέρον ότι το 95% των απορριμμάτων στις ανοικτές θάλασσες, τον βυθό και τις ακτές της Μεσογείου είναι πλαστικά, κυρίως από την Τουρκία και την Ισπανία. Αν και η Μεσόγειος Θάλασσα αντιπροσωπεύει το 1% του παγκόσμιου θαλασσινού νερού, παγιδεύει τα πλαστικά απορρίμματα και φιλοξενεί το 7% όλων των μικροπλαστικών διεθνώς. Τα μεγαλύτερα πλαστικά συχνά σκοτώνουν θαλάσσια ζώα και προστατευόμενα είδη. Τα μικροπλαστικά δεν είναι βιοδιασπώμενα, τα οποία τρώγονται από τα ψάρια και εισέρχονται στην τροφική αλυσίδα, αποτελώντας απειλή και για τον άνθρωπο. Στην πραγματικότητα, οι Ευρωπαίοι μπορούν να καταναλώνουν κατά μέσο όρο περίπου 11.000 μικροπλαστικά ετησίως (Σαλεπτζή, 2023).

Η ρύπανση των θαλάσσιων οικοσυστημάτων από την αλιεία, οφείλεται στο γεγονός ότι α) μεγάλο μέρος των θαλάσσιων απορριμμάτων παράγεται από αλιευτικές δραστηριότητες, όπως τα εγκαταλελειμμένα, χαμένα ή απορριπτόμενα αλιευτικά εργαλεία (Lebreton, 2018), κατά το ghost fishing και β) τα θαλάσσια απορρίμματα έχουν

ισχυρές κοινωνικοοικονομικές και περιβαλλοντικές επιπτώσεις που επηρεάζουν άμεσα την αλιεία, όπως η ρύπανση από μικροπλαστικά, η μείωση του εισοδήματος, χαμένου χρόνου αλίευσης, καθώς και η απώλεια αλιευτικών πόρων που σχετίζονται με τα συντρίμια στα δίχτυα και η απώλεια αλιευτικών πόρων (JRC, 2016).

Αναφορικά με το ghost fishing ή αλιεία «φάντασμα», είναι η αλιεία που προκύπτει από την ηθελημένη ή μη απώλεια, εγκατάλειψη ή απόρριψη αλιευτικών εργαλείων που παραμένουν στο οικοσύστημα και συνεχίζουν να αλιεύονται χωρίς έλεγχο (Κλαουδάτος, 2023).

Για να εξασφαλιστεί η βιωσιμότητα της αλιείας, είναι απαραίτητο να μειωθεί η χρήση πλαστικού και να ελεγχθούν οι απώλειες που συμβαίνουν στην αλυσίδα εφοδιασμού, σε όλο τον κύκλο ζωής του προϊόντος.

Σύμφωνα με τον Κλαουδάτο (2023), η σωστή διαχείριση των υδάτινων οικοσυστημάτων μπορεί να μετριαστεί μέσω τεσσάρων κύριων μεθόδων:

1. Να επιτευχθεί μείωση της αλιευτικής θνησιμότητας
2. Να παρθούν μέτρα για την αποκατάσταση και την προστασία των βιοτόπων
3. Να δημιουργηθούν θαλάσσιες προστατευόμενες περιοχές (MPA) ως εργαλείο οικοσυστημικής διαχείρισης της αλιείας.
4. Να γίνει εμπλουτισμός μέσω των ιχθυογεννητικών σταθμών

Όσον αφορά την απογραφή του κύκλου ζωής, οι Loubet et al. (2022) πρότειναν το πρώτο μεθοδολογικό πλαίσιο για τη μέτρηση της ροής πλαστικού στον κύκλο ζωής των θαλασσινών, με βάση την πρόταση του Plastic Leakage Project. Εφαρμοσμένη στα γαλλικά θαλασσινά, η μέθοδος προσδιορίζει τα ποσοστά απωλειών για πέντε τύπους μικροπλαστικών και μακροπλαστικών απωλειών που συμβαίνουν κατά τη διάρκεια διαφορετικών κύκλων ζωής των θαλασσινών:

1. Εγκαταλελειμμένα, χαμένα ή απορριπτόμενα αλιευτικά εργαλεία (ALDFG)
2. Θαλάσσιες επιστρώσεις κατά τη διάρκεια της αλιείας
3. Πολυμερή σφαιρίδια κατά τη διάρκεια της παραγωγής πλαστικών
4. Φθορά ελαστικών κατά τη μεταφορά
5. Πλαστικά απόβλητα στο τέλος της ζωής τους.

Τα κύρια αποτελέσματα έδειξαν ότι οι απώλειες πλαστικού κυμαίνονταν από 74 mg έως 4350 mg ανά χιλιόγραμμα καταναλισκόμενου ψαριού. Τα περισσότερα είδη ψαριών, συμπεριλαμβανομένων του σκουμπριού, του λευκού τόνου και της ρέγγας που αλιεύονται με πελαγική τράτα, καθώς και το σαλάχι που αλιεύεται με τράτα βυθού και το γριβάδι, ο γαύρος και η σαρδέλας που αλιεύονται με γρι-γρι, χάνουν κατά μέσο όρο 100 mg/kg πλαστικού που φτάνουν στους καταναλωτές. Αντίθετα, οι μεγαλύτερες απώλειες πλαστικού συμβαίνουν κατά την αλίευση ψαριών που απαιτούν το βάρος παθητικών αλιευτικών εργαλείων και, όσον αφορά τα μέσα ποσοστά απωλειών. Οι απώλειες αυτές οφείλονται κυρίως στην τριβή μεταξύ των αλιευτικών εργαλείων (π.χ. δίχτυα και δίχτυα τράτας) και των ελαστικών. Ωστόσο, αυτά τα ποσοστά απωλειών ποικίλλουν σημαντικά και αντιπροσωπεύουν την κύρια απώλεια πλαστικού στο περιβάλλον όταν η τελική συσκευασία δεν τυγχάνει κακής διαχείρισης. Εκτός από τα περιβαλλοντικά ζητήματα, πρέπει επίσης να εκτιμηθούν οι οικολογικές επιπτώσεις και οι επιπτώσεις στην ανθρώπινη υγεία.

Παρά την πρόοδο που έχει σημειωθεί, η υιοθέτηση προληπτικών και βελτιωτικών μέτρων για τον περιορισμό των απωλειών πλαστικού στον κύκλο ζωής των θαλασσιών παραμένει προτεραιότητα (Gilman, 2015). Από τη μία πλευρά, η αύξηση της ορατότητας των αλιευτικών εργαλείων και η αναγνώριση του ιδιοκτήτη, η χρήση τεχνολογίας για τον εντοπισμό της θέσης των αλιευτικών εργαλείων (ραντάρ), η μετάβαση σε βιοδιασπώμενα

πλαστικά υλικά ή ο έλεγχος των παθητικών αλιευτικών εργαλείων είναι ορισμένες δράσεις για την πρόληψη του προβλήματος. Οι διορθωτικές δράσεις περιλαμβάνουν, για παράδειγμα, την προώθηση της ανάκτησης και του εντοπισμού. Στο πλαίσιο αυτό, η NEAFC (Επιτροπή Αλιείας Βορειοανατολικού Ατλαντικού) πρότεινε μια στρατηγική για τα γρι-γρι, τις μηχανότρατες και τις μηχανότρατες βυθού που περιλαμβάνει τη σήμανση και την αναγνώριση σημαντήρων για τον εντοπισμό των αγκυροβολημένων και παρασυρόμενων αλιευτικών εργαλείων. Αναφέρει επίσης ότι οι χρησιμοποιημένες πλαστικές συσκευασίες και οι μεταφορές με φορτηγά, οι οποίες δημιουργούν τριβές λόγω των ελαστικών, είναι οι δύο κύριες πηγές απωλειών πλαστικού και πρέπει να μειωθούν. Για τις συσκευασίες, μπορούν να αναπτυχθούν στρατηγικές οικολογικού σχεδιασμού για τη μείωση της χρήσης πλαστικών ή την αντικατάσταση πλαστικών με βάση το πετρέλαιο με πλαστικά βιολογικής προέλευσης ή βιοδιασπώμενα πλαστικά. Απαιτείται επίσης καλύτερη διαχείριση των πλαστικών στο τέλος του κύκλου ζωής τους (μέσω της ανακύκλωσης) για την πρόληψη των διαρροών πλαστικού. Οι απώλειες μικροπλαστικού λόγω τριβής των ελαστικών μπορούν να μειωθούν μέσω πιο εντοπισμένων κυκλωμάτων για τη μείωση των αποστάσεων των φορτηγών.

1.1.5 Η βιωσιμότητα και οι παράγοντες που την οδηγούν στο εστιατόριο θαλασσινών

1.1.5.1 Περιβαλλοντική ευθύνη

Όταν οι έννοιες της βιωσιμότητας και της βιώσιμης ανάπτυξης εφαρμόζονται στο μοντέλο ενός εστιατορίου με θαλασσινά οι τρεις πυλώνες καταδεικνύουν σε μεγάλο βαθμό την πρακτική εφαρμογή τους. Βοηθά στην κατηγοριοποίηση των βιώσιμων ζητημάτων που βρίσκουν απήχηση στην επιχείρηση σε τρεις διαφορετικούς τομείς: περιβαλλοντικό, κοινωνικό και οικονομικό.

Αυτή η κατηγοριοποίηση παρέχει μια σημαντική βάση για την υποστήριξη της διαδικασίας των ερευνητών να κατηγοριοποιήσουν τα συλλεχθέντα δεδομένα σε διάφορες κατηγορίες και να σχεδιάσουν ερευνητικές μεθόδους. Από τις τρεις διαστάσεις της βιωσιμότητας που αναφέρθηκαν παραπάνω, τα περιβαλλοντικά ζητήματα είναι τα πιο εμφανή και εμπορικά συναφή που οι καταναλωτές μπορούν εύκολα να αναγνωρίσουν σήμερα.

Δεδομένης της αυξανόμενης δημοσιότητας της κλιματικής αλλαγής, της υπερθέρμανσης του πλανήτη και άλλων παραγόντων, όπως οι φυσικές καταστροφές, οι επιδημίες και η υποβάθμιση των πόρων, το περιβάλλον μπορεί να θεωρηθεί μία από τις προτεραιότητές μας, μαζί με τους περιορισμούς που επιβάλλονται στους άλλους δύο πυλώνες. Αυτά τα σοβαρά γεγονότα αποδεικνύουν ότι η ανθρωπότητα έχει φτάσει οριστικά στα όρια των δυνατοτήτων του πλανήτη και ότι πρέπει να εφαρμοστούν προηγμένες δράσεις για την αντιστάθμιση αυτού του γεγονότος (Fountain, 2019).

Τα ζητήματα που σχετίζονται με τις περιβαλλοντικές ανησυχίες στα εστιατόρια συχνά σχετίζονται με τα συστατικά, τα καύσιμα και τα υλικά που συμβάλλουν στην αλυσίδα εφοδιασμού από το αρχικό στάδιο των πρώτων υλών μέχρι το τελικό προϊόν. Μια λύση που χρησιμοποιείται συνήθως από πολλά εστιατόρια σήμερα είναι να καταδεικνύουν ότι η επιχείρηση χρησιμοποιεί ως βασικά συστατικά «πράσινα συστατικά», όπως βιολογικά, τοπικά, εποχιακά και πιστοποιημένα ως προς τη βιωσιμότητα προϊόντα (Lightspeed, 2023). Αυτή η δημιουργική ιδέα συναντάται συχνά σε τοπικά και φιλικά προς τους χορτοφάγους εστιατόρια που σερβίρουν παραδοσιακά πιάτα. Τα εστιατόρια Natura και Grön στο Ελσίνκι της Φινλανδίας είναι γνωστά για τα φιλικά προς το περιβάλλον μενού τους που χρησιμοποιούν τοπικά, εποχιακά συστατικά και θαλασσινά πιστοποιημένα από την MSC (Natura 2024, Grön 2024). Από την άλλη πλευρά, ενώ δεν είναι σύνηθες για τα

εστιατόρια σούσι να αυτοδιαφημίζονται ως φιλικά προς το περιβάλλον εστιατόρια, ή τουλάχιστον να συμπεριλαμβάνουν τα συστατικά στον κύριο επιχειρηματικό τους κατάλογο, κατά τον Stenger (2018), πολλά εστιατόρια σούσι στη Φινλανδία χρησιμοποιούν πλέον σολομό και τόνο πιστοποιημένους με MSC, ή ακόμη και ψάρια εκτροφής ως κύρια συστατικά τους. Ένα επιτυχημένο κατάστημα σούσι, Sushibar + Wine (2020), αναγνωρίζεται για τα υψηλής ποιότητας, βιώσιμα συστατικά του. Η αλυσίδα είναι μια επιχείρηση με ουδέτερο ισοζύγιο άνθρακα και διαθέτει πέντε υποκαταστήματα στο Ελσίνκι.

Ως επί το πλείστον, τα εστιατόρια καταβάλουν πολλές προσπάθειες για την εξεύρεση λύσεων στα υπάρχοντα περιβαλλοντικά προβλήματα. Σκοπός της παρούσας εργασίας είναι να εξετάσει και να αναλύσει την εφαρμογή των κατάλληλων πρακτικών, ώστε να διαπιστώσει αν οι διάφορες πρακτικές μπορούν να εφαρμοστούν στον τομέα των εστιατορίων με θαλασσινά και να έχουν θετικό οικολογικό αντίκτυπο.

1.1.5.2 Κοινωνικό και πολιτιστικό περιβάλλον

Τα θαλάσσια οικοσυστήματα υποβαθμίζονται από την αυξανόμενη δημοτικότητα και κερδοφορία των θαλασσινών σε παγκόσμιο επίπεδο. Συνεπώς, η προώθηση βιώσιμων αλιευτικών προϊόντων αποτελεί στόχο πολλών οργανώσεων διατήρησης. Τα βιώσιμα θαλασσινά ορίζονται ευρέως ως φυσικά ή εκτρεφόμενα θαλασσινά των οποίων η παραγωγή δεν περιορίζει τη μακροπρόθεσμη βιωσιμότητα των αλιευόμενων ειδών, την ανθεκτικότητα των θαλάσσιων οικοσυστημάτων ή τα μέσα διαβίωσης των κοινοτήτων που εξαρτώνται από την αλιεία. Οι πρωτοβουλίες ενδυνάμωσης απέτυχαν να επιφέρουν σημαντικές αλλαγές στα παγκόσμια πρότυπα κατανάλωσης θαλασσινών. Αντί να επικεντρώνονται αποκλειστικά στον τελικό καταναλωτή, γίνονται παρεμβάσεις κατά

μήκος της αλυσίδας αξίας των θαλασσινών για να εξασφαλιστεί η βιώσιμη προμήθεια θαλασσινών. Τέτοιες παρεμβάσεις μπορεί να είναι πιο επιτυχείς, ιδίως με την ενδυνάμωση των σεφ ως φορέων αλλαγής για την αειφορία. Η βασική υπόθεση της μελέτης είναι ότι οι κορυφαίοι σεφ έχουν τη δύναμη να επηρεάσουν τη συμπεριφορά των καταναλωτών και να προωθήσουν την αειφόρο κατανάλωση θαλασσινών (De La Lama et al., 2018).

Οι παράγοντες που σχετίζονται με αυτή τη διάσταση περιλαμβάνουν την κουλτούρα, τη γλώσσα, τη θρησκεία, την εκπαίδευση, τις προτιμήσεις των πελατών και τη στάση των πελατών απέναντι στην εξυπηρέτηση (Masovic, 2018). Τα ζητήματα που σχετίζονται με αυτόν τον παράγοντα περιλαμβάνουν την ικανοποίηση από την εργασία, την ατμόσφαιρα του εργασιακού περιβάλλοντος, τα στοιχεία κατάρτισης, τις εργασιακές αξίες, τις πεποιθήσεις, την κουλτούρα που αντιπροσωπεύει η εταιρεία και τη συμβολή της στην κοινωνία (Samuel et al., 2023). Γενικά, ο παράγοντας αυτός αποκτά μεγαλύτερη σημασία και φροντίζεται καλά από μεγάλες, υψηλού κύρους και διεθνείς εταιρείες με στέρεα θεμέλια δομικής επιχειρηματικής στρατηγικής.

1.1.5.3 Εταιρική Κοινωνική Ευθύνη

Η εταιρική ευθύνη απέναντι στην κοινωνία και το περιβάλλον συζητείται ευρέως και παρουσιάζει ιδιαίτερο ενδιαφέρον τόσο για τα στελέχη όσο και για τις κυβερνήσεις. Το ζήτημα της εταιρικής κοινωνικής ευθύνης τίθεται συνεχώς σε διάφορα στάδια λήψης αποφάσεων και αντιμετωπίζεται από τους μάνατζερ κατά τη διαμόρφωση επιχειρηματικών στρατηγικών. Κατά πόσο η εταιρεία εξυπηρετεί τα συμφέροντα των μετόχων της, κατά πόσον αποφέρει κέρδη και κατά πόσον είναι περιβαλλοντικά υπεύθυνη. Το αν η επιχείρηση αποτελεί αυτοσκοπό ή αν δημιουργεί ένα κοινωνικό

προφίλ που εξυπηρετεί τα συμφέροντα όλων των ενδιαφερομένων μερών και βελτιώνει την ποιότητα ζωής τους είναι ένα ερώτημα που θα συνεχίσει να απαντάται.

Ο όρος εταιρική κοινωνική ευθύνη αναφέρεται στις δράσεις που υιοθετούν οι εταιρείες στο πλαίσιο των επιχειρηματικών τους δραστηριοτήτων για να συμβάλουν στην αντιμετώπιση περιβαλλοντικών και κοινωνικών ζητημάτων. Πιο συγκεκριμένα, οι εταιρείες συνδέονται άμεσα με το κοινωνικό πλαίσιο στο οποίο δραστηριοποιούνται, επηρεάζοντας και ταυτόχρονα στηριζόμενες στις συνθήκες και τα δεδομένα του τόπου και του χρόνου στον οποίο δραστηριοποιούνται. Συνεπώς, οι επιχειρήσεις οφείλουν να σέβονται τις αρχές και τις αξίες του πολιτισμικού περιβάλλοντος στο οποίο δραστηριοποιούνται, αναγνωρίζοντας παράλληλα τις ευθύνες τους έναντι της κοινωνίας και του περιβάλλοντος. Θα πρέπει να ασχολούνται με την προστασία της ανθρώπινης αξιοπρέπειας και των ανθρωπίνων δικαιωμάτων, τη διασφάλιση της ισότητας των ευκαιριών, τη βελτίωση του βιοτικού επιπέδου.

Εταιρείες που ενσωματώνουν κοινωνικές εφαρμογές στα προγράμματά τους επενδύουν στους εργαζομένους τους μέσω προγραμμάτων κατάρτισης, ανταμοιβής και ασφάλισης, εφαρμόζουν κοινωνικές δραστηριότητες, έχουν την εμπιστοσύνη και τον σεβασμό στις κοινότητες στις οποίες δραστηριοποιούνται, ενώ παράλληλα φροντίζουν για την προστασία και τη διατήρηση του περιβάλλοντος. Αυτές οι Εταιρείες διακρίνονται και φαίνεται να έχουν καλύτερα αναπτυξιακά αποτελέσματα (Παπαβασιλοπούλου, 2023).

Η έννοια της εταιρικής κοινωνικής ευθύνης συνδέεται με τη βιώσιμη ανάπτυξη. Πιο συγκεκριμένα, πρόκειται για τη συμβολή των επιχειρηματικών δραστηριοτήτων, με απώτερο στόχο την οικονομική απόδοση στην ανάπτυξη που ικανοποιεί τις ανάγκες των σημερινών γενεών χωρίς να περιορίζει τις μελλοντικές γενεές από την ικανοποίηση των δικών τους αναγκών.

Μια κοινωνικά υπεύθυνη εταιρεία είναι μια εταιρεία που υπερβαίνει τους οικονομικούς στόχους και παράγει κοινωνικό όφελος. Η εκπλήρωση της εταιρικής κοινωνικής ευθύνης επικεντρώνεται σε δύο τομείς: α) εσωτερική και β) εξωτερική:

α) Η εσωτερική διάσταση αναφέρεται στη διαχείριση του ανθρώπινου δυναμικού της επιχείρησης και στην προστασία των δικαιωμάτων του. Περιλαμβάνει τη διασφάλιση των βέλτιστων συνθηκών εργασίας (υγεία και ασφάλεια), την κατάρτιση και ευκαιρίες προαγωγής με βάση την αξία, δίκαιους μισθούς, δικαιώματα αδείας, πρόσθετη ασφάλιση. Η διαθεσιμότητα εξειδικευμένου προσωπικού. Προώθηση του εθελοντισμού και της πρωτοβουλίας και πρόληψη των διακρίσεων. Από την άλλη πλευρά, οι παραβιάσεις των ανθρωπίνων δικαιωμάτων σε εργαζόμενους σε λιγότερο ανεπτυγμένες χώρες είναι ένας λόγος για τον οποίο οι καταναλωτές μπλοκάρουν πολλά προϊόντα.

β) Η εξωτερική διάσταση περιλαμβάνει όλους τους τομείς και τις περιοχές στις οποίες μια επιχείρηση αλληλοεπιδρά και επηρεάζει η μία την άλλη εξωτερικά. Είναι υπεύθυνη για τα εξής:

- Οι Τοπικές κοινότητες- Οι επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται σε αυτές τις περιοχές πρέπει να λαμβάνουν υπόψη τους τα προβλήματα που αντιμετωπίζουν. Να παρέχουν χορηγίες για πολιτιστικές εκδηλώσεις και φιλανθρωπικά ιδρύματα, χορήγηση υποτροφιών για την εκπαίδευση και το σημαντικότερο να παρέχει νέες θέσεις
- Η Διακυβέρνηση και ηθική- Εταιρείες που νοιάζονται για την κοινωνία και παρέχουν κοινωνική πρόνοια, καθώς αναγνωρίζουν τις ευθύνες έναντι των μετόχων της και επιδιώκει τα συμφέροντα των μετόχων της. Παράλληλα τηρούν στους εθνικούς κανονισμούς και είναι συνεπείς με τις φορολογικές υποχρεώσεις

- Το Φυσικό περιβάλλον – Η εξάντληση των φυσικών και ορυκτών πόρων, οι εκπομπές ρύπων και η βιοποικιλότητα επηρεάζει το περιβάλλον και τους εμπορικούς οργανισμούς. Θα πρέπει να λαμβάνουν μέτρα i) χρήση ανανεώσιμων πηγών ενέργειας, ii) μείωση και οικολογική διαχείριση των αποβλήτων iii) επαναχρησιμοποίηση υλικών μέσω καθημερινής πρακτικής, για μειωμένο περιβαλλοντικό αποτύπωμα. Όλα αυτά συμβάλλουν σε ένα καλύτερο βιοτικό επίπεδο για τις μελλοντικές γενιές.
- Η Αγορά - Οι πελάτες, οι προμηθευτές και οι συνεργάτες ανήκουν στο εξωτερικό περιβάλλον της επιχείρησης, αλλά συμμετέχουν με άμεσες και τακτικές συναλλαγές μεταξύ τους. Σημαντικό ρόλο παίζει ο σεβασμός και φροντίδα για τους καταναλωτές, η υπευθυνότητα ως προς την ποιότητα και ασφάλεια των προϊόντων τους, τη δίκαιη τιμολόγηση, το κατάλληλο μάρκετινγκ, η ευαισθησία στις απαιτήσεις, τις ανάγκες και τα παράπονα των πελατών.

Μέσω των ανωτέρω κατάλληλων πρακτικών, γίνεται σαφές ότι η εταιρική ευθύνη ενός οργανισμού θα επιτύχει ισορροπία μεταξύ της μεγιστοποίησης του εμπορίου και των εσόδων της και της ευαισθητοποίησης της κοινωνίας, σε έναν ανταγωνιστικό κλάδο. Οι εταιρείες που δεν ενσωματώνουν πρακτικές εταιρικής διακυβέρνησης αποδυναμώνονται και θα μένουν στάσιμες (Παπαβασιλοπούλου, 2023).

1.1.5.4 Οικονομική αποδοτικότητα και αειφορία ως επιχειρηματική στρατηγική

Σύμφωνα με την άποψη της Geamănu (2011), η οικονομική αποδοτικότητα είναι ο απώτερος στόχος που επηρεάζει άμεσα όλες τις διαδικασίες λήψης αποφάσεων σε επίπεδο διοίκησης εστιατορίων. Για να είμαστε ανοιχτοί και ειλικρινείς, μια επιχείρηση δεν μπορεί να επιβιώσει χωρίς οικονομική απόδοση. Ως εκ τούτου, ο συστηματικός και

πρακτικός οικονομικός σχεδιασμός, ο οποίος εξασφαλίζει τη μακροπρόθεσμη βιωσιμότητα ενός εστιατορίου, είναι θεμελιώδης και απαραίτητος για την επιβίωση του εστιατορίου, ιδίως σε χαοτικούς καιρούς.

Η οικονομική αποδοτικότητα ως όρος υποδηλώνει ότι το τελικό προϊόν παράγεται με τον λιγότερο δαπανηρό τρόπο και διαδικασία. Το τελικό προϊόν διανέμεται στη συνέχεια στους κατάλληλους καταναλωτές που θα το εκτιμήσουν περισσότερο και θα μείνουν ικανοποιημένοι από αυτό (Bishop, 1993). Όμως, η αποτελεσματικότητα από μόνη της δεν εγγυάται τη βιωσιμότητα, καθώς η επίτευξη της οικονομικής αποτελεσματικότητας με βιώσιμο τρόπο είναι μια άλλη ιστορία. Διότι δεν είναι όλα τα βιολογικά, οικολογικά και τα λεγόμενα «πράσινα» προϊόντα προσιτά σε όλους. Αυτό το σύγχρονο δίλημμα απαιτεί δημιουργικές και καινοτόμες λύσεις που μπορούν να βοηθήσουν τις επιχειρήσεις να αποκομίσουν κέρδη βραχυπρόθεσμα και να τα διατηρήσουν μακροπρόθεσμα (Dat, 2021).

Ο οικονομικός σχεδιασμός μιας επιχείρησης είναι κάτι περισσότερο από μαθηματικά, ειδικά για τις συνολικές βιώσιμες εγκαταστάσεις. Χρειάζεται ένα συστηματικό αλλά και ευέλικτο σχέδιο που πρέπει να υπολογιστεί από τη βάση προς τα πάνω για να επιτευχθεί τόσο ο οικολογικός τίτλος όσο και η οικονομική επιτυχία. Δεδομένου ότι η χρήση «πράσινων προϊόντων» ως συστατικών εστιατορίου μπορεί να αυξήσει το κόστος και τα γενικά έξοδα της επιχείρησης, η αξία που παρέχεται από τις βιώσιμες πρακτικές της επιχείρησης πρέπει να αξιολογηθεί και να συγκριθεί με τη σχετική κερδοφορία για να δημιουργηθεί ένα αποδεκτό επίπεδο ισορροπίας ή να μεγιστοποιηθούν και τα δύο (Jackson, 2020).

Οι εταιρείες αποφασίζουν να αλλάξουν λειτουργικά συστήματα και γραμμές παραγωγής, με φειδώ. Να παράγουν προϊόντα με το μικρότερο δυνατό οικολογικό αποτύπωμα,

επιδιώκοντας ταυτόχρονα το κέρδος. Ως εκ τούτου, κάθε οργανισμός επιδιώκει πρακτικές φιλικές προς το περιβάλλον, με απώτερο στόχο να αποκομίσουν μακροπρόθεσμα κέρδη.

✓ Βιωσιμότητα = ανάπτυξη και μείωση του κινδύνου

Η έννοια της βιωσιμότητας δεν περιλαμβάνει μόνο την ευθύνη της εταιρείας, αλλά και την ευθύνη κάθε εργαζομένου απέναντι στην κοινωνία και το περιβάλλον,

Η ενσωμάτωση της βιωσιμότητας στην επιχείρηση μπορεί να εξασφαλίσει έχει τα ακόλουθα αποτελέσματα για τον οργανισμό (Παπαβασιλοπούλου, 2023):

- Πρόβλεψη αγοράς - Καινοτόμα νέα προϊόντα: Διαφοροποίηση από τους ανταγωνιστές είναι ένα μέτρο της ανανέωσης και της ανάπτυξης
- Βελτιωμένη ποιότητα: Οι νέες τεχνολογίες συμβάλλουν στην ποιότητα λόγω της κατασκευής από ανακυκλωμένα ή βιοδιασπώμενα υλικών
- Μείωση του λειτουργικού κόστους: Η χρήση ανανεώσιμων πηγών ενέργειας συμβάλλει τόσο στην εξοικονόμηση πόρων όσο και στην προστασία του περιβάλλοντος
- Ελαχιστοποίηση των αποβλήτων: Η επαναχρησιμοποίηση λειτουργικών τμημάτων αντικειμένων, π.χ. ηλεκτρονικός εξοπλισμός, ο οποίος μπορεί να διατεθεί σε μέλη της κοινωνίας που τα έχουν ανάγκη. Η κομποστοποίηση είναι μια επιπλέον κοινωνική δράση
- Εξάλειψη του κινδύνου ρύπανσης: Να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή στις εκπομπές επιβλαβών και τοξικών ρύπων στο περιβάλλον και την ατμόσφαιρα, το οποίο οδηγεί σε περιβαλλοντική καταστροφή και επιφέρει ανυπολόγιστη οικονομική ζημιά και στην επιχείρηση.

1.1.5.5 Τα εμπόδια υιοθέτησης της κυκλικής οικονομίας σε μια βιώσιμη αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων

Η κυκλική οικονομία θεωρείται ευρέως ως μια λύση για την εξισορρόπηση της οικονομικής ανάπτυξης και της προστασίας του περιβάλλοντος με την αντιμετώπιση ζητημάτων όπως η παραγωγή αποβλήτων, η έλλειψη πόρων και τα μακροπρόθεσμα οικονομικά οφέλη (Lieder & Rashid, 2016). Ωστόσο, αποτελώντας ένα αναδυόμενο ερευνητικό πεδίο με καταβολές σε πολλούς διαφορετικούς κλάδους, δεν υπάρχει ένας ευρέως αποδεκτός ορισμός (Merli et al., 2018). Οι Kirchherr et al. (2017) υποστηρίζουν ότι απαιτείται ένας πιο ολοκληρωμένος ορισμός της κυκλικής οικονομίας για την επίτευξη της βιώσιμης ανάπτυξης σε μικρό, μεσαίο και μακροοικονομικό επίπεδο.

Κατά τους Pannila et al. (2022b) υπάρχουν επτά κυρίαρχοι λόγοι που επηρεάζουν την υιοθέτηση της κυκλικής οικονομίας στη βιώσιμη αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων:

1. Αποδοτικότητα κόστους:

Ενώ αποτελεί την κύρια πρόκληση, οι εταιρείες είναι απρόθυμες να επενδύσουν σε νέα προϊόντα και υπηρεσίες με αβέβαια και δαπανηρά αποτελέσματα.

Για να αντιμετωπίσει αυτό το ζήτημα, πρέπει να αναγνωρίσει τον αντίκτυπό της στην αειφορία και να ενισχύσει την οικονομική της ικανότητα να επενδύσει σε κυκλικά προϊόντα/υπηρεσίες για μακροπρόθεσμα οικονομικά και περιβαλλοντικά οφέλη. Αυτό αποκαλύπτει και η έρευνα σε 334 εστιατόρια της Βόρειας Ιταλίας, όπου οι στάσεις των επιχειρηματιών απέναντι στη βιωσιμότητα δημιουργούν πίεση προς τη βιωσιμότητα, ενώ τα εμπόδια, όπως το κόστος, ο φόβος των κανονισμών και ο σκεπτικισμός σχετικά με τα κέρδη, έχουν αρνητικό αλλά χαμηλό αντίκτυπο. Η εφαρμογή της αειφορίας συμβάλλει θετικά στην απόδοση της επιχείρησης, αλλά μόνο μέσω δύο ενδιάμεσων δεικτών επιχειρηματικής επιτυχίας: της ανταγωνιστικότητας και της ικανοποίησης των πελατών (Cantele & Cassia, 2020).

2. Έλλιπής εφαρμογή των νόμων και των κανονισμών:

Μία από τις μεγαλύτερες προκλήσεις για την εφαρμογή τεχνικών κυκλικής οικονομίας στον τομέα των τροφίμων είναι η αδύναμη επιβολή των κανόνων και των κανονισμών και η έλλειψη κυρώσεων για τις παραβιάσεις της πολιτικής. Για παράδειγμα, δεν υπάρχουν κανόνες που να ρυθμίζουν τις πλαστικές συσκευασίες τροφίμων μίας χρήσης. Επιπλέον, η έλλειψη ελέγχων και διαδικασιών ποιότητας των τροφίμων επιφέρει δυσκολία στους φορείς να διασφαλίσουν την ποιότητα των προϊόντων τους.

Για να ξεπεραστούν αυτά τα εμπόδια και να προωθηθούν οι δραστηριότητες της κυκλικής οικονομίας, οι κυβερνήσεις και οι εθνικές αρχές πρέπει να συνεργαστούν και οι εταίροι της αλυσίδας εφοδιασμού πρέπει να υιοθετήσουν ένα μακροπρόθεσμο όραμα και να αυξήσουν την ευθύνη των παραγωγών. Πρόσφατη έρευνα της Msc (2023) επιβεβαιώνει ότι παρόλο ότι ο κλάδος της εστίασης αντιμετωπίζει απίστευτη αβεβαιότητα τα τελευταία χρόνια, οι πωλήσεις θαλασσινών με σήμανση πιστοποίησης MSC στον τομέα της εστίασης ξεπέρασαν πρόσφατα τα προ της πανδημίας Covid-19 επίπεδα, σημειώνοντας αύξηση 43% το 2023 στην Μεγάλη Βρετανία και Ιρλανδία. Αν και αυτό οφείλεται πιθανότατα στον πληθωρισμό, οι φορείς παροχής υπηρεσιών εστίασης στο Ηνωμένο Βασίλειο και την Ιρλανδία και σε όλο τον κόσμο δείχνουν ολοένα και μεγαλύτερη υποστήριξη στην αλιεία με σήμανση MSC, γεγονός που αντανακλά την ανθεκτικότητα του τομέα.

3. Έλλειψη γνώσεων σχετικά με τις βιώσιμες διαδικασίες:

Έλλειψη πληροφοριών σχετικά με τις βιώσιμες διεργασίες σημαίνει: έλλειψη δεδομένων παραγωγής και κόστους για την αξιολόγηση του κύκλου ζωής, έλλειψη πληροφοριών σχετικά με τα υλικά που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή, περιορισμένες δυνατότητες ανακύκλωσης υλικών που δεν συνδυάζονται με άλλα υλικά, δυσκολία απόκτησης

δεδομένων από μεγάλο αριθμό συμμετεχόντων στην αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων και, τέλος, έλλειψη δεδομένων σχετικά με τις διεργασίες και την ανάγκη ολοκληρωμένων τεχνολογιών για την αξιοποίηση των αποβλήτων τροφίμων. Παρομοίως αναφέρθηκαν και στην έρευνα τους οι De La Lama et al. (2018), όπου 52 ανώτεροι Περουβιανοί σεφ ανεξαρτήτως ηλικίας ή εκπαίδευσης, παρόλο που είχαν επίγνωση των αρνητικών επιπτώσεων των ανθρώπινων δραστηριοτήτων στον ωκεανό και πίστευαν ότι τα εστιατόρια έχουν υποχρέωση να αποτελέσουν μέρος της λύσης προωθώντας τη χρήση βιώσιμων θαλασσινών, δεν είχαν τις γνώσεις. Το κυριότερο πρόβλημα είναι ότι η βιωσιμότητα είναι ένα νέο θέμα, ιδίως για τους μεγαλύτερους σεφ, οι οποίοι δεν εκτίθενται απαραίτητα στη σχέση μεταξύ γαστρονομίας και περιβαλλοντικής βιωσιμότητας, καθώς δεν συμπεριλαμβάνεται συχνά στα προγράμματα σπουδών των τοπικών σχολών μαγειρικής.

4. Τεχνικές δυσκολίες και ανεπαρκής έρευνα και ανάπτυξη:

Η αναποτελεσματική χρήση της τεχνολογίας για έντονης εργασίας καθήκοντα, όπως η διαλογή των πλαστικών αποβλήτων, δημιουργούν προκλήσεις στον τομέα αυτό. Επιπλέον, οι δυσκολίες στον προσδιορισμό της ποιότητας και της υγιεινής των προϊόντων, καθώς και η έλλειψη προόδου στον σχεδιασμό προϊόντων και διαδικασιών.

5. Έλλειψη κοινωνικής αποδοχής και ζήτησης:

Η έλλειψη αντιληπτών περιβαλλοντικών και οικονομικών οφελών από τα τρόφιμα και τις υπηρεσίες της κυκλικής οικονομίας έχει οδηγήσει σε σκέψεις σχετικά με την ποιότητα αυτών των προϊόντων και τους πιθανούς κινδύνους για την υγεία. Επιπλέον, το σημερινό επιχειρηματικό μοντέλο κυκλικής οικονομίας δεν ανταποκρίνεται στις πολιτιστικές, κοινωνικές και ψυχολογικές ανάγκες των καταναλωτών. Οι Cusa et al. (2021) αναφέρουν στην έρευνά τους ότι 720 άτομα από έξι ευρωπαϊκές χώρες ότι το 30% των Ευρωπαίων

καταναλωτών έχουν πολύ λίγες γνώσεις σχετικά με την εμφάνιση των ψαριών. Για ορισμένα είδη ψαριών παρατηρήθηκε πολιτισμική συσχέτιση, με τα ψάρια που καταναλώνονται συχνότερα στην περιοχή να αναγνωρίζονται ευκολότερα. Η μαγειρική παράδοση επηρεάζει σημαντικά την ορθή αναγνώριση των ειδών ψαριών. Ωστόσο, ο σύγχρονος τρόπος ζωής απομακρύνει ολοένα και περισσότερο τους καταναλωτές από την πηγή της τροφής τους. Η αυξανόμενη ζήτηση για θαλασσινά και η δυναμική φύση της αλυσίδας οδηγούν στην ομαδοποίηση των ειδών ψαριών σε ευρείες κατηγορίες που καλύπτουν τις εποχιακές και ετήσιες διακυμάνσεις στη συγκομιδή, την παραγωγή και το εμπόριο, παρέχοντας στους καταναλωτές ένα σταθερό και συνεπές προϊόν. Οι περιβαλλοντικές ΜΚΟ και οι ενδιαφερόμενοι φορείς παρέχουν όλο και περισσότερο υποστήριξη στην εκπαίδευση των καταναλωτών στα θαλασσινά, ώστε να κατευθύνουν την αγορά προς βιώσιμες καταναλωτικές συνήθειες. Η ικανότητα αναγνώρισης ενός συγκεκριμένου είδους ψαριού μπορεί να οδηγήσει σε μεγαλύτερη εκτίμηση και σεβασμό για το συγκεκριμένο είδος, γεγονός που μπορεί να έχει σημαντικό αντίκτυπο στη διατήρηση. Υπάρχει επείγουσα ανάγκη να συνεχιστεί η εκπαίδευση των καταναλωτών σχετικά με τα θαλασσινά.

6. Έλλειψη ευαισθητοποίησης και εμπειρογνωμοσύνης:

Υπάρχει ανεπαρκής γνώση σχετικά με την αξία των αποβλήτων και περιορισμένη πληροφόρηση σχετικά με τα συστήματα επισήμανσης, όπως οι ημερομηνίες λήξης. Επιπλέον, οι επαγγελματίες που εμπλέκονται στην εφαρμογή των πρωτοβουλιών κυκλικής οικονομίας χρειάζονται περαιτέρω εκπαίδευση και κατάρτιση για να αποκτήσουν τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες. Επιπρόσθετα μπορεί να ενταχθεί και η χαμηλή ευαισθητοποίηση σε περιβαλλοντικά θέματα και η έλλειψη γνώσης των προτύπων ποιότητας και των διαδικασιών ασφαλούς χειρισμού.

7. Έλλειψη επιδοτήσεων και κινήτρων:

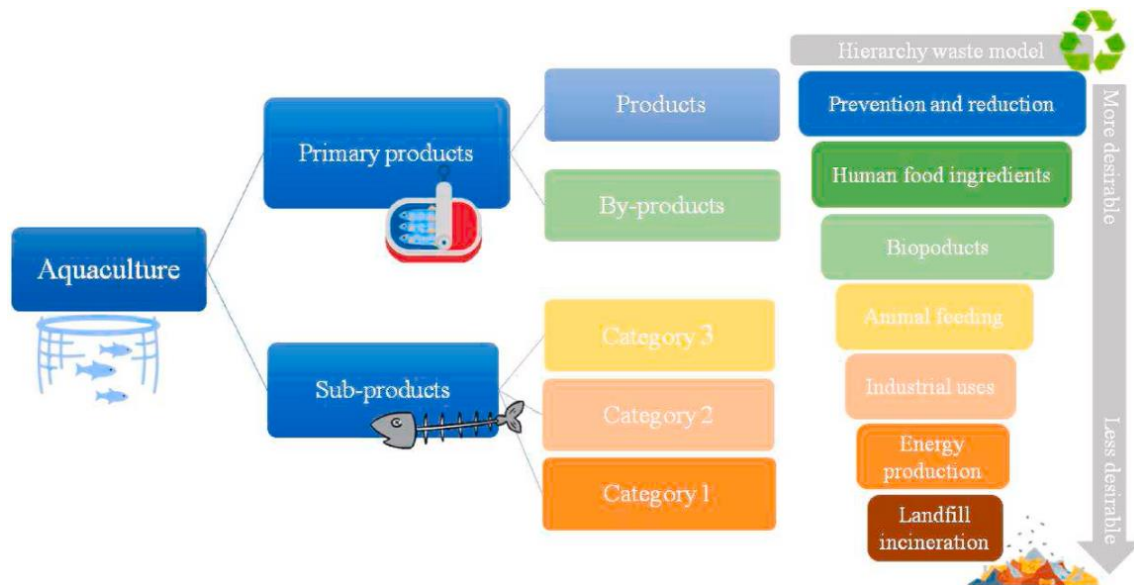
Ένα από τα κυριότερα εμπόδια στην προώθηση της κυκλικής οικονομίας είναι η έλλειψη εύκολης πρόσβασης σε επιδοτήσεις, φορολογικά κίνητρα και επιχορηγήσεις για προϊόντα και επιχειρηματικά μοντέλα. Παρά τις επιδοτήσεις προς τους αγρότες, η έλλειψη υιοθέτησης καινοτόμων τεχνολογιών για την υποστήριξη της, μπορεί να αποδοθεί στην αβεβαιότητα των κινήτρων που προσφέρει η κυβέρνηση. Οι ερευνητές υποστηρίζουν ότι η δημιουργία βιώσιμων συμπράξεων, οικολογικών βιομηχανικών πάρκων, βιοδυλιστηρίων, ανάκτησης αποβλήτων και οικολογικής καινοτομίας είναι σημαντική για την υπέρβαση των εμποδίων στην υιοθέτηση της. Ξεκινώντας από τη γεωργία, μέσω της μετασυλλεκτικής διαδικασίας, της μεταποίησης τροφίμων, της συσκευασίας, της διανομής και της κατανάλωσης, οι πρακτικές της κυκλικής οικονομίας είναι απαραίτητες για την αντιμετώπιση της παγκόσμιας επισιτιστικής ανασφάλειας.

1.1.6 Food waste και αειφόρες πρακτικές στην αλυσίδα των θαλασσινών

Περίπου 200 εκατομμύρια άνθρωποι εμπλέκονται στην αλυσίδα των θαλασσινών από τη συγκομιδή έως τη διανομή, εκ των οποίων 59,6 εκατομμύρια ασχολούνται άμεσα με την αλιεία και την υδατοκαλλιέργεια, και περίπου ένας στους δέκα εξαρτάται από την αλιεία και την υδατοκαλλιέργεια για τα προς το ζην (FAO, 2018). Η αλιεία, η υδατοκαλλιέργεια, η μεταποίηση, η μεταφορά, το χονδρικό και το λιανικό εμπόριο αποτελούν μέρος της αλυσίδας αξίας της αλιείας. Θεωρείται πολύ σημαντικό να κατανοηθούν και προσδιοριστούν οι αιτίες τους, για την χάραξη πολιτικής ελαχιστοποίησης και πρόληψης (FAO, 2023). Τα υποπροϊόντα υδατοκαλλιέργειας μπορούν να αποτελέσουν πολύτιμο πόρο που προσφέρει ευκαιρίες για την προσθήκη αξίας και τη βιωσιμότητα (Al Khawli et al., 2019).

Η υδατοκαλλιέργεια έχει επεκταθεί ραγδαία για να καλύψει την παγκόσμια ζήτηση ζωικών πρωτεϊνών, αλλά οι σημερινές διαδικασίες παραγωγής δεν είναι βιώσιμες μακροπρόθεσμα. Η διαδικασία παράγει μεγάλες ποσότητες αποβλήτων με σημαντικό περιβαλλοντικό αντίκτυπο, ο οποίος μπορεί να ελαχιστοποιηθεί με την επαναχρησιμοποίηση των αποβλήτων. Περίπου το 45% των εκτρεφόμενων ψαριών χρησιμοποιείται άμεσα, ενώ το υπόλοιπο 55% ταξινομείται ως υποπροϊόν και αποτελείται κυρίως από κεφάλι ψαριού, σκελετό, εντόσθια, δέρμα, έντερα, περιττώματα και αίμα. Το κεφάλι και ο σκελετός αποτελούν το μεγαλύτερο ποσοστό υποπροϊόντων με 20%, ακολουθούν τα σπλάχνα με 12,5%, το δέρμα και τα πτερύγια του στομάχου με 5% και τα περιττώματα και το αίμα με 4% (Stevens et al., 2018). Στα καβούρια, το κέλυφος και το κεφάλι αντιπροσωπεύουν το 60% του συνολικού σωματικού βάρους, ενώ το βρώσιμο κρέας το 40%. Τα μαλάκια είναι οι πιο παραγωγικοί οργανισμοί, με το κρέας να αντιπροσωπεύει το 70% του σωματικού βάρους και το κέλυφος το 30%.

Σύμφωνα με τους Nawaz et al. (2020), τα υποπροϊόντα των ψαριών χωρίζονται σε δύο κατηγορίες: οργανικά και ανόργανα απόβλητα. Σύμφωνα με τους Fraga-Corral et al. (2022), τα απόβλητα της υδατοκαλλιέργειας χωρίζονται σε τέσσερις κατηγορίες. Η πρώτη κατηγορία είναι τα στερεά απόβλητα που περιέχουν αιωρούμενα σωματίδια, κυρίως από ζωοτροφές που δεν καταναλώνονται. Η δεύτερη κατηγορία είναι οι διαλυμένες οργανικές ενώσεις που αποτελούνται κυρίως από άζωτο και φώσφορο. Η τρίτη κατηγορία είναι οι διαλυμένες χημικές ενώσεις από φαρμακευτικές διεργασίες. Οι παθογόνοι μικροοργανισμοί αποτελούν την τέταρτη και τελευταία ομάδα (Σχήμα 1.2).



Σχήμα 2.2 Προϊόντα και υποπροϊόντα υδατοκαλλιέργειας (επαναχρησιμοποίηση) με βάση το μοντέλο ιεράρχησης των αποβλήτων (Fraga-Corral et al., 2022)

Σύμφωνα με μελέτη των Nawaz et al. (2020), η αλιευτική βιομηχανία παράγει σημαντική ποσότητα φυσικών υποπροϊόντων, όπως δέρμα ψαριών, εντόσθια, κόκκινο και λευκό κρέας, ορισμένα λέπια, οστά και πτερύγια. Όλα αυτά τα υλικά έχουν τη δυνατότητα να χρησιμοποιηθούν ως πηγή κολλαγόνου. Το κολλαγόνο και η ζελατίνη που προέρχονται από ψάρια μπορούν να αποφύγουν τις θρησκευτικές ανησυχίες και τα ζητήματα ασφάλειας, όπως η μόλυνση από παθογόνα, που συνδέονται με το κολλαγόνο που προέρχεται από θηλαστικά. Μετά την επεξεργασία των φιλέτων, η άπαχη σάρκα των ψαριών είναι το δεύτερο πιο άφθονο οργανικό συστατικό μετά το κολλαγόνο. Το ιχθυέλαιο, ένα υποπροϊόν της αλιευτικής βιομηχανίας, είναι ένας άλλος τύπος οργανικών αποβλήτων που έχει αξία ως πηγή τροφίμων υψηλής ποιότητας.

1.1.6.1 Εστιατόρια που εφαρμόζουν αειφόρες πρακτικές

Το εστιατόριο Μανρο στην Σαντορίνη καταβάλλει τολμηρές προσπάθειες, ενσωματώνοντας πάντα καινοτόμες πρακτικές βιωσιμότητας. Δεσμεύεται για την ηθική

προμήθεια πρώτων υλών και συνεργάζεται με τοπικούς αγρότες και παραγωγούς. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στην υποστήριξη μικρών επιχειρήσεων που υιοθετούν βιολογικές και βιώσιμες γεωργικές πρακτικές που ευθυγραμμίζονται πλήρως με τις αξίες του εστιατορίου. Με αυτή την διαχείριση μειώνει ενεργά το οικολογικό του αποτύπωμα, μη χρησιμοποιώντας μεγάλες αλυσίδες εφοδιασμού και μακρινές μεταφορές. Το εστιατόριο δίνει επίσης προτεραιότητα στην επιλογή βιώσιμων θαλασσινών σε συνεργασία με προμηθευτές που εφαρμόζουν υπεύθυνες αλιευτικές πρακτικές, όπως η πρόληψη της υπεραλίευσης ειδών ψαριών και η προώθηση της βιώσιμης υδατοκαλλιέργειας. Τα ψάρια φέρνουν καθημερινά οι ντόπιοι ψαράδες από τα παραθαλάσσια χωριά του νησιού. Μέσω μιας ειδικής διαδικασίας, το κολλαγόνο εξάγεται από τα λέπια των ψαριών για να παραχθεί ένα φυσικό τζελ, το οποίο στη συνέχεια χρησιμοποιείται για την παρασκευή μιας υγιεινής μαγιονέζας χωρίς αυγά και γαλακτοκομικά. Έμφαση δίνεται στην ομαλή λειτουργία του «οικοσυστήματος» του εστιατορίου και στη γενική ψυχική υγεία των εργαζομένων, που απαιτείται για την αντιμετώπιση των προκλήσεων της πολυάσχολης καλοκαιρινής περιόδου. Όλες οι δραστηριότητες του εστιατορίου έχουν σχεδιαστεί για να μειώνουν το ενεργειακό αποτύπωμα, εξαλείφοντας χημικές ουσίες, ακαθαρσίες και συντηρητικά. Επιπλέον, υπάρχει ενεργή συνεργασία με τοπικές πρωτοβουλίες και οργανισμούς βιωσιμότητας. Υιοθετώντας όλες αυτές τις ηθικές πρακτικές, προσφέρει στους πελάτες του μια πραγματικά βιώσιμη εμπειρία διατροφής που προωθεί την περιβαλλοντική υπευθυνότητα και στηρίζει τις τοπικές κοινότητες (Mavro Restaurant - Kivotos Santorini Hotels & Villas, 2021).

Το εστιατόριο Soil στην Αθήνα, κατατάσσεται μεταξύ των 20 καλύτερων εστιατορίων *farm to table* στον κόσμο, που δίνουν προτεραιότητα στη βιωσιμότητα. Το μεγαλύτερο

μέρος των πρώτων υλών καλλιεργούνται σε δικό τους μποστάνι στο Αλεποχώρι, ενώ το μενού διαμορφώνεται πάντα ανάλογα με το τι παράγει η Μητέρα Φύση. Ορισμένα συστατικά επαναλαμβάνονται στο μενού, ως εκ τούτου, όλες οι πρώτες ύλες αξιοποιούνται πλήρως. Γίνεται ορθολογική διαχείριση των αποβλήτων σε συνεργασία με τον δήμο Αθηναίων, όπου όλα τα οργανικά απόβλητα τοποθετούνται σε ειδικούς κάδους και κομποστοποιούνται. Επιδιώκει την μείωση κατανάλωσης νερού και ενέργειας. Ανακυκλώνει το γυαλί, το πλαστικό και το χαρτί. Το προσωπικό συμβάλλει σε όλη αυτή την πρωτοβουλία, καθώς έχει αποδεχτεί τις αρχές που έχουν τεθεί και συμμετέχει στο όραμα. Συνεργάζεται με τοπικούς παραγωγούς κοντά στο εστιατόριο και γίνεται χρήση εποχιακών προϊόντων. Με όλες αυτές τις πρακτικές μειώνει το αποτύπωμα άνθρακα του εστιατορίου και παράλληλα συμβάλλει στην βιώσιμη ανάπτυξη (Soil Restaurant, 2024).

Στο Sushi Bar + Wine, το περιβάλλον, η βιώσιμη ανάπτυξη, οι περιβαλλοντικές ανησυχίες και η ηθική είναι σημαντικά θέματα. Είναι το πρώτο εστιατόριο σούσι στη Φινλανδία, στο οποίο απονεμήθηκε το πιστοποιητικό αειφορίας EcoCompass, καθώς και το πρώτο με ουδέτερο ισοζύγιο άνθρακα στις σκανδιναβικές χώρες. Υπάρχει συνεργασία με την WWF (Παγκόσμιο Ταμείο για τη Φύση) καθώς θέλουν να μειώσουν το αντίκτυπό τους στο περιβάλλον, προσφέροντας συνεχώς καλύτερες, πιο πράσινες εναλλακτικές λύσεις και παροτρύνοντας με αυτόν τον τρόπο και τους πελάτες τους να κάνουν το ίδιο. Οι κύριες πρώτες ύλες επιλέγονται σύμφωνα με τον οδηγό ψαριών της WWF, για θαλασσινά που φέρουν πράσινη ετικέτα βιωσιμότητας. Συνεργάζονται ενεργά με ντόπιους προμηθευτές ψαριών για να εξασφαλίσουμε σολομό με πράσινη σήμανση. Έχουν επίσης δημιουργήσει τον δικό τους οδηγό-ιστοσελίδα ψαριών για να διευκολύνουν τους πελάτες κάνοντας τις αγορές τους με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Η ποσότητα των απορριμμάτων φαγητού από τα πιάτα είναι πολύ χαμηλή, επειδή φτιάχνουν κάθε

γεύμα και κάθε πιάτο μόνοι τους κατά παραγγελία. Τα μόνα απόβλητα που γίνονται βιοδιασπώμενα απόβλητα είναι τα απόβλητα από το μαγείρεμα. Για παράδειγμα, το πολύ δημοφιλές Shake Supreme nigiri, χρησιμοποιούν το λιπαρό μέρος του σολομού που απορρίπτεται κατά το μαγείρεμα αντί να χρησιμοποιηθεί. Οι πρώτες ύλες παραλαμβάνονται καθημερινά, ώστε να διασφαλίζεται ότι χρησιμοποιούνται όσο το δυνατόν πιο σωστά. Η μείωση της σπατάλης στο πιάτο, δηλαδή το περίσσειμα της τροφής από τους πελάτες, αποτελεί ευθύνη τόσο των πελατών όσο και του προσωπικού. Για αυτόν τον λόγο το προσωπικό βοηθάει να επιλεγεί σωστό μέγεθος και τη σωστή ποσότητα φαγητού. Ωστόσο, αν υπερεκτιμηθεί η πείνα ή η ποσότητα φαγητού, μπορούν το φαγητό που περίσσεψε στο σπίτι δωρεάν. Εδώ και χρόνια, έχουν καταφέρει να αντικαταστήσουν το αγελαδινό γάλα, με γάλα βρώμης φυτικής προέλευσης με πολύ ικανοποιητικά αποτελέσματα. Για τις εξωτερικές παραδόσεις χρησιμοποιείται χαρτόνι με πιστοποίηση FSC και πλαστικό βιοδιασπώμενο. Η εταιρεία προχωρά επίσης σταδιακά στη χρήση ενεργειακά αποδοτικού φωτισμού LED, ενώ όλα τα εστιατόρια που χρησιμοποιούν ηλεκτρική ενέργεια που παράγεται από ανεμογεννήτριες. Ως επί το πλείστον χρησιμοποιούμε φιλικά προς το περιβάλλον καθαριστικά μέσα, για παράδειγμα το BioFlow ως καθαριστικό αποχέτευση και αποφεύγεται η χρήση τοξικών χημικών ουσιών (Sushibar + Wine, 2020).

1.7 Μελλοντικές Τάσεις και Προοπτικές

Η μετασχηματιστική αλλαγή στα συστήματα τροφίμων είναι απαραίτητη για την επίτευξη της Ατζέντας 2030 για τη Βιώσιμη Ανάπτυξη και τους Στόχους Βιώσιμης Ανάπτυξης (SDGs) όσον αφορά την εξασφάλιση μιας θρεπτικής διατροφής για όλους, την εξάλειψη της φτώχειας, τη διατήρηση υγιών οικοσυστημάτων κάτω από το νερό και

στη γη και την επίτευξη βιώσιμης κατανάλωσης και παραγωγής. Τα ψάρια και τα θαλασσινά καταλαμβάνουν ένα αυξανόμενο μερίδιο της κατανάλωσης τροφίμων, το οποίο είναι πολλά υποσχόμενο από την άποψη των υψηλότερων ποσοστών μετατροπής τροφής σε σχέση με άλλες πηγές ζωικής πρωτεΐνης, καθώς και λόγω του υψηλού επιπολασμού της υπεραλίευσης (Fadeeva & Van Berkel, 2023).

Η γαστρονομία αναφέρεται μερικές φορές ως η τέχνη του φαγητού. Μπορεί επίσης να αναφέρεται σε ένα συγκεκριμένο τοπικό στυλ μαγειρικής. Με άλλα λόγια, η γαστρονομία αναφέρεται συχνά στα τοπικά τρόφιμα ή στην περιφερειακή κουζίνα. Αειφορία είναι η ιδέα του να κάνουμε κάτι (π.χ. γεωργία, αλιεία ή προετοιμασία τροφίμων) με τρόπο που να μπορεί να συνεχιστεί και στο μέλλον χωρίς να σπαταλήσουμε φυσικούς πόρους και χωρίς να βλάψουμε το περιβάλλον ή την υγεία μας. Ως εκ τούτου, βιώσιμη γαστρονομία σημαίνει τρόφιμα που λαμβάνουν υπόψη από πού προέρχονται τα συστατικά, πώς καλλιεργούνται και πώς φτάνουν στις αγορές μας και τελικά στο τραπέζι μας.

Ο Εκπαιδευτικός, Επιστημονικός και Πολιτιστικός Οργανισμός των Ηνωμένων Εθνών (UNESCO), ο Οργανισμός Τροφίμων και Γεωργίας των Ηνωμένων Εθνών (FAO) και η Γενική Συνέλευση των Ηνωμένων Εθνών συνεργάζονται με τα κράτη μέλη, τους οργανισμούς των Ηνωμένων Εθνών, άλλους διεθνείς και περιφερειακούς οργανισμούς και την κοινωνία των πολιτών για να ευαισθητοποιήσουν το κοινό σχετικά με τη συμβολή τους στη βιώσιμη ανάπτυξη και να προωθήσουν τη συμμόρφωση με την Ημέρα Βιώσιμης Γαστρονομίας, 18η Ιουνίου.

Οι πρωτοβουλίες της UNESCO περιλαμβάνουν:

- το Δικτύου Δημιουργικών Πόλεων της UNESCO, 350 πόλεις παγκοσμίως, για την ανταλλαγή βέλτιστων πρακτικών και την ανάπτυξη συνεργασιών σε επτά δημιουργικούς τομείς

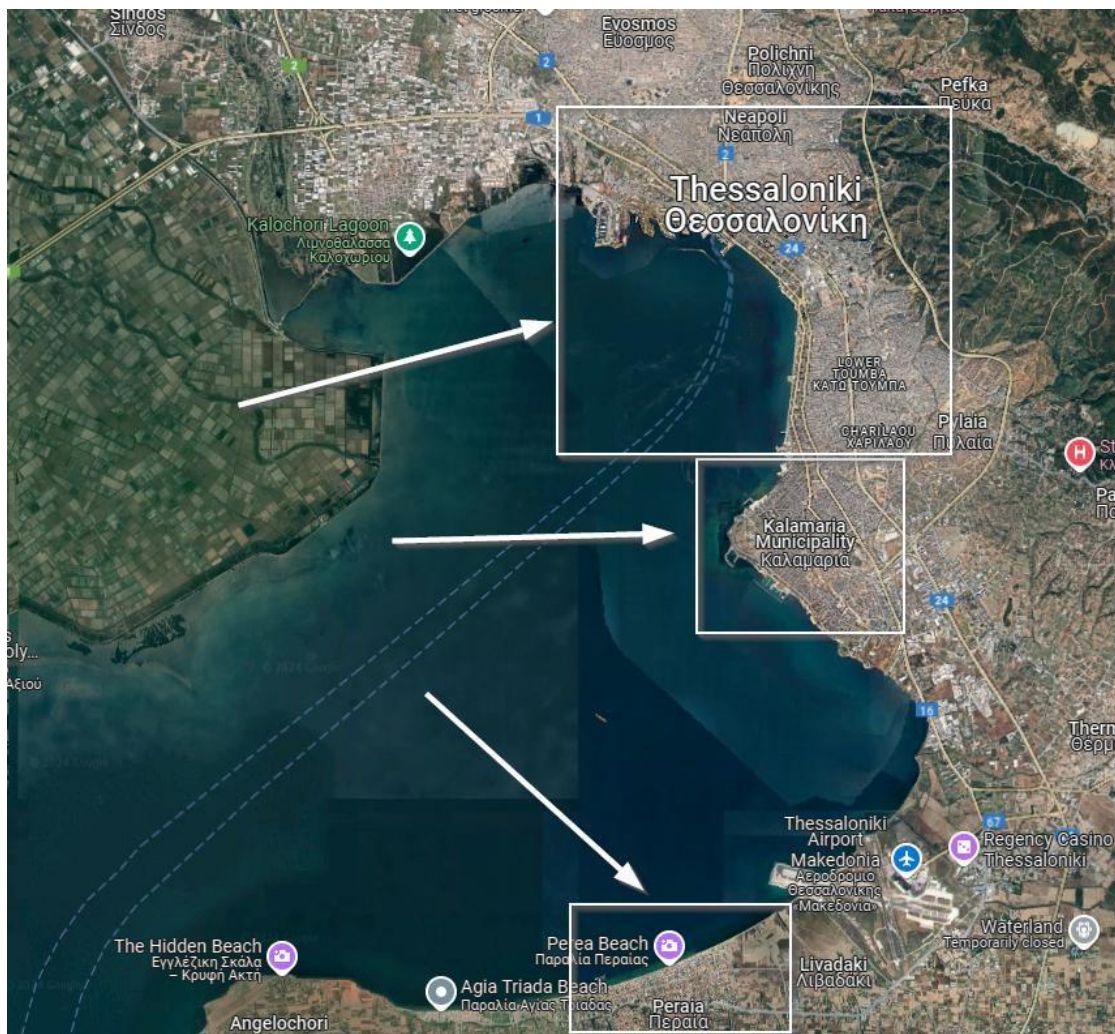
- την ανάπτυξη ενός δικτύου 49 πόλεων μέχρι το 2024 τον ορισμό πόλεων ως «Δημιουργικές Πόλεις της Γαστρονομίας»
- την προώθηση καθαρής ενέργειας για τα τοπικά εστιατόρια (φυσικό αέριο και ηλεκτρική ενέργεια αντί για άνθρακα, φυσικό αέριο αντί για άνθρακα),
- προώθηση της βιωσιμότητας μέσω τηλεοπτικών καναλιών τροφίμων, προγραμμάτων γαστρονομίας και πολιτιστικών εκθέσεων τροφίμων για τη βιομηχανία τροφίμων και τους αγρότες αύξηση της ευαισθητοποίησης του κοινού για τη γαστρονομία
- προώθηση πράσινων πολιτιστικών διαιτολογίων για τον FAO και σύσταση στις χώρες που έχουν ήδη διατροφικές οδηγίες να αρχίσουν να εξετάζουν τη διαδικασία ενσωμάτωσης της βιωσιμότητας στις οδηγίες αυτές.

Ο FAO έχει αναπτύξει ένα κοινό όραμα και μια ολοκληρωμένη προσέγγιση για τη βιωσιμότητα στη γεωργία, τη δασοκομία και την αλιεία. Αυτή η ολοκληρωμένη προοπτική εφαρμόζεται σε όλους τους γεωργικούς τομείς, λαμβάνει υπόψη τις κοινωνικές, οικονομικές και περιβαλλοντικές πτυχές και βασίζεται στις βέλτιστες διαθέσιμες επιστημονικά τεκμηριωμένες γνώσεις, ώστε να διασφαλίζεται η αποτελεσματικότητα των δράσεων επί τόπου και η προσαρμογή και εφαρμογή τους σε κοινοτικό και εθνικό επίπεδο.

2. ΥΛΙΚΑ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΙ

Για την πραγματοποίηση της συγκεκριμένης έρευνας πραγματοποιήθηκαν συνεντεύξεις με τη χρήση δομημένου ερωτηματολογίου με 37 ερωτήσεις ανοιχτού και κλειστού τύπου. Το ερωτηματολόγιο απευθύνονταν σε ιδιοκτήτες και σεφ καταστημάτων εστίασης της Θεσσαλονίκης και η έρευνα πραγματοποιήθηκε από τον Μάιο μέχρι και το τέλος Αυγούστου. Ενημερώθηκαν για τον σκοπό και το περιεχόμενο της έρευνας και ζητήθηκε προφορικά η συγκατάθεση για την συμμετοχή τους. Οι ενότητες του ερωτηματολογίου στόχευαν στη συλλογή δεδομένων για τη δημογραφία, τα στοιχεία του εστιατορίου, τις περιβαλλοντικές πρακτικές, τις γνώσεις, τις στάσεις και τις αντιλήψεις των ερωτηθέντων. Ο σκοπός της παρούσας έρευνας ήταν η εκτίμηση της έκτασης των αειφορικών και περιβαλλοντικών πρακτικών που εφαρμόζονται σε καταστήματα εστίασης της Θεσσαλονίκης (Εικόνα 3) καθώς και η εκτίμηση των στάσεων και αντιλήψεων τους σε περιβαλλοντικά θέματα.

Όπως είναι γνωστό, η Θεσσαλονίκη δέχθηκε στο πέρασμα των αιώνων διάφορες επιρροές που έχουν συμβάλει στη διαμόρφωση της συνολικής γευστικής της κουλτούρας. Η Θεσσαλονίκη ήταν πάντα πέρασμα από τον Δυτικό στον Ανατολικό κόσμο Έτσι, οι παραδοσιακές συνταγές, οι πολιτισμικές επιρροές αλλά και οι σύγχρονες τάσεις προσφέρουν σήμερα ένα πανόραμα επιλογών από πιάτα που ισορροπούν το καλό γούστο με τη γεύση: παραδοσιακές, αυθεντικές νοστιμιές του Πόντου, της Μικράς Ασίας, της Κωνσταντινούπολης προκαλούν τις αισθήσεις· αραβικές και αρμένικες γωνιές πλουτίζουν τον γαστρονομικό χάρτη της πόλης· εξαιρετικά θαλασσινά παντρεύονται με τα δυνατά σε γεύση μακεδονικά κρασιά· πλούσιες σαλάτες και επιδόρπια γεμάτα φαντασία συμπληρώνουν ένα ιδανικό γεύμα.



Εικόνα 3. Χάρτης περιοχών συλλογής των ερωτηματολογίων

Όσον αφορά την Καλαμαριά, η ίδρυση της ως οικισμός του Δήμου Θεσσαλονίκης το 1922 συμπίπτει με την Μικρασιατική καταστροφή. Στην Καλαμαριά εγκαταστάθηκε ο μεγαλύτερος αριθμός προσφύγων από οπουδήποτε, περισσότεροι από 100.000, που προερχόταν κυρίως από τον Πόντο, καθιστώντας την έτσι τον πολυπληθέστερο προσφυγικό οικισμό. Μαζί με τους πρόσφυγες ήρθαν και νέες γευστικές παραδόσεις. Διαφορετικά υλικά και τεχνικές, ανάλογα με τον τόπο καταγωγής, οι πρόσφυγες αξιοποιούν κάθε τι που προσφέρει ο τόπος και με μεράκι οι νοικοκυράδες το μετατρέπουν σε "μεζεκλίκι", σε κυρίως πιάτο ή ακόμη και γλυκό. Οι μυρωδιές από τα αρωματικά

βότανα και τα μπαχάρια είναι το χαρακτηριστικό τους και είναι όλα αυτά μαζί, που τελικά συνδιαμόρφωσαν την ελληνική κουζίνα.

Η Περαιά ξεκινάει και αυτή την ιστορία της με τη Μικρασιατική καταστροφή, όπου το 1923 εγκαταστάθηκαν περίπου 700 πρόσφυγες από τα παράλια της Μικράς Ασίας και της Ανατολικής Θράκης. Από τότε έως σήμερα, η Περαιά έχει αλλάξει πολύ και από ένα μικρό προσφυγικό χωριό μεταμορφώθηκε σε μια μικρή πόλη με τα χαρακτηριστικά επιπλέον ενός αξιόλογου τουριστικού προορισμού. Βρίσκεται 23 km από το κέντρο της πόλης της Θεσσαλονίκης και αποτελεί έναν εύκολα προσβάσιμο προορισμό για τους επισκέπτες που θέλουν να απολαύσουν την παραλία, το φρέσκο ψάρι, θαλασσινά και παραδοσιακά πιάτα, ουζομεζέδες με τοπικό τσίπουρο και κρασί, κυριολεκτικά πάνω στο κύμα με θέα τον θερμαϊκό κόλπο και την πόλη της Θεσσαλονίκης.

Οι επιμέρους στόχοι της έρευνας ήταν:

- A) Η διερεύνηση των παραγόντων που σχετίζονται με το επίπεδο της γνώσης για την αειφορία.
- B) Η διερεύνηση των παραγόντων που επηρεάζουν τις περιβαλλοντικές πρακτικές και τη διαχείριση των απορριμμάτων των καταστημάτων.
- Γ) Η διερεύνηση των παραγόντων που θα μπορούσαν να συμβάλουν στη βιωσιμότητα των επιχειρήσεων.

Προκύπτουν επομένως τα παρακάτω ερευνητικά ερωτήματα:

- EE1: Σε ποιον βαθμό υπάρχει γνώση για την αειφορία και τις αλιευτικές αειφορικές πρακτικές;
- EE2: Τα στοιχεία του καταστήματος (θέση, παλαιότητα κ.α) αποτελούν σημαντικούς παράγοντες για την συμμετοχή τους σε αειφορικές πρακτικές και ορθή διαχείριση των απορριμμάτων τους;

ΕΕ3: Οι γνώσεις και οι στάσεις των πελατών για την αειφορία αποτελούν σημαντικούς παράγοντες για τη βιωσιμότητα των επιχειρήσεων;

Συνολικά συλλέχθηκαν 40 ερωτηματολόγια, οι ιδιοκτήτες των οποίων ήταν σε πλειοψηφία (32 άτομα) άντρες (80%).

2.1 Στατιστική επεξεργασία

Η επεξεργασία των ερωτηματολογίων, ο καθαρισμός και η κωδικοποίηση των δεδομένων πραγματοποιήθηκε με τη χρήση του Microsoft Excel. Συγκεντρωτικοί πίνακες (Pivot tables) χρησιμοποιήθηκαν επίσης ως εργαλείο για την αποτελεσματική οργάνωση και ανάλυση των ερωτηματολογίων, τη συνοπτική παρουσίαση βασικών πληροφοριών τον εντοπισμό τάσεων ή προτύπων και τη δυναμική αναδιάταξη των δεδομένων, επιτρέποντας τη διερεύνηση των σχέσεων μεταξύ μεταβλητών. Παρέχοντας τη δυνατότητα φιλτραρίσματος, ομαδοποίησης και συνάθροισης δεδομένων, οι συγκεντρωτικοί πίνακες διευκόλυναν την εξαγωγή πληροφοριών, οι οποίες ήταν απαραίτητες για την απάντηση των ερευνητικών ερωτημάτων. Η χρήση τους ενίσχυσε επίσης την ακρίβεια και τη σαφήνεια της παρουσίασης των δεδομένων, διασφαλίζοντας ότι τα ευρήματα στηρίζονταν σε συστηματική και αξιόπιστη ανάλυση.

Ακολούθως χρησιμοποιήθηκε το λογισμικό στατιστικής επεξεργασίας ανοικτού κώδικα Jamovi (v.2.3.28, Sydney, Australia) (Şahin & Aybek, 2019) και το στατιστικό πρόγραμμα JMP (v18, Cary, North Carolina) (Figard, 2019). Η στατιστική επεξεργασία έγινε με διερευνητική και επαγωγική ανάλυση δεδομένων σε επίπεδο σημαντικότητας $\alpha=0.05$.

Η εκτίμηση στατιστικά σημαντικής διαφοράς από την τυχαιότητα μεταξύ κατηγορηματικών μεταβλητών πραγματοποιήθηκε με τη δοκιμασία X^2 καλής προσαρμογής (Chi Square goodness of fit test) (Rolke and Gongora, 2021). Ο συντελεστής συσχέτισης Pearson (PCC) χρησιμοποιήθηκε για τη μέτρηση της ισχύος της γραμμικής συσχέτισης μεταξύ των μεταβλητών, και η ονομαστική λογιστική παλινδρόμηση (nominal logistic regression) προσαρμόστηκε σε παράγοντες με στατιστικά σημαντική επίδραση σε ερευνητικά ερωτήματα, εκτιμώντας τις οριακές τιμές (Sall et al., 2017). Τέλος, η διερεύνηση της σχέσης μεταξύ κατηγορηματικών μεταβλητών πραγματοποιήθηκε με τη χρήση πολλαπλής ανάλυσης αντιστοιχιών (Multiple Correspondence Analysis) (Husson and Josse, 2014).

3. ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ - ΣΥΖΗΤΗΣΗ

3.1 Δημογραφία

Οι περισσότεροι ερωτηθέντες (47,5%) ανήκαν στην ηλικιακή ομάδα των 40-50 ετών, με την ηλικία των 50-60 ετών να ακολουθεί (27,5%). Επιπλέον, 12 από αυτούς (30%) δήλωσαν άγαμοι, 24 (60%) έγγαμοι και οι υπόλοιποι 4 (10%) διαζευγμένοι. Όσον αφορά το επίπεδο των σπουδών τους, η πολυπληθέστερη ομάδα με 14 άτομα (35%) ήταν οι απόφοιτοι ΙΕΚ, ακολουθούσαν οι απόφοιτοι Λυκείου (27,5%) και οι απόφοιτοι ΤΕΙ (20%) και το υπόλοιπο 17,5% συμπλήρωναν οι απόφοιτοι ΑΕΙ, τεχνικών σχολών ή κάτι άλλο. (Πίνακας 2)

Πίνακας 2. Δημογραφικά στοιχεία ιδιοκτήτη

Μεταβλητές		f	rf
Φύλο	Άνδρας	32	80%
	Γυναίκα	8	20%
Ηλικιακή ομάδα	20-30 ετών	2	5%
	30-40 ετών	7	17,5%
	40-50 ετών	11	47,5%
	50-60 ετών	19	27,5%
	60-70 ετών	1	2,5%
Οικογενειακή ή κατάσταση	Άγαμος	12	30%
	Διαζευγμένος	4	10%
	Έγγαμος	24	60%
Επίπεδο σπουδών	Λύκειο	11	27,5%
	Τεχνική σχολή	3	7,5%
	ΙΕΚ	14	35%
	ΤΕΙ	8	20%
	ΑΕΙ	3	7,5%
	Άλλο	1	2,5%

Σχετικά με τα στοιχεία των εστιατορίων, (Πίνακας 2β) τα 21 (52,5%) βρίσκονταν στην Καλαμαριά, τα 12 (30%) στο κέντρο της Θεσσαλονίκης και τα 7 (17,5%) στην Περαιά και η μέση απόσταση από τη θάλασσα ήταν περίπου ένα χιλιόμετρο. Η μέση διάρκεια

λειτουργίας των εστιατορίων ήταν τα 21,6 έτη (T.A = 24,8). Επιπλέον, όσον αφορά τις τιμές των πιάτων τους, η μέση τιμή των φθηνότερων πιάτων ήταν τα 5,7€ (T.A = 5,1), ενώ η αντίστοιχη των ακριβότερων πιάτων ήταν τα 51,8€ (T.A = 37,9). (Πίνακας 2α)

Πίνακας 2α. Στοιχεία εστιατορίου				
	M.O	T.A	Ελάχ.	Μέγ.
Διάρκεια λειτουργίας	21,6	24,8	1	100
Απόσταση από θάλασσα (μ.)	1.094	2.558	0	10.000
Φθηνότερο πιάτο	5,7	5,1	2	35
Ακριβότερο πιάτο	51,8	37,9	12	160

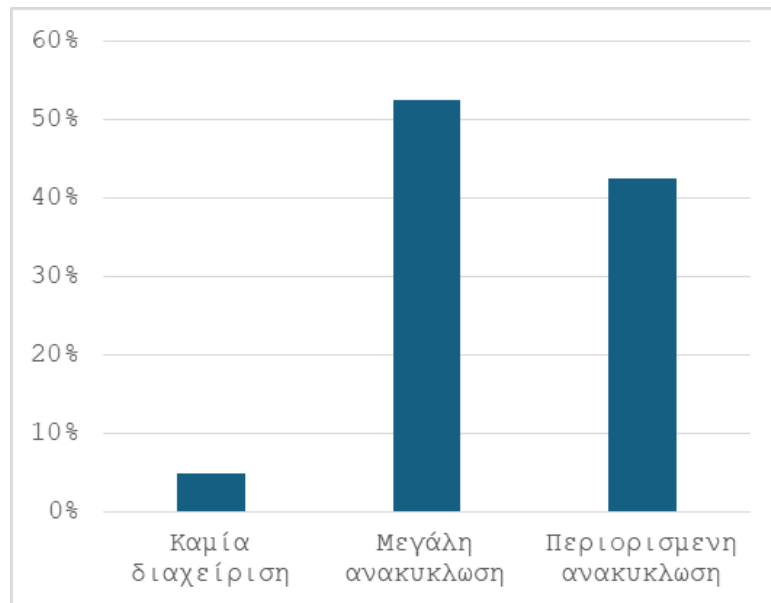
Τέλος, αναφορικά με την προέλευση προμηθειών των αλιευμάτων το 50% αποτελούν αλιεύματα από την μέση αλιεία, το 32,5% από συνδυασμό μέσης και παράκτιας αλιείας και μόλις το 15% μόνο από παράκτια αλιεία. (Πίνακας 2β)

Πίνακας 2β. Στοιχεία εστιατορίου			
		f	rf
Περιοχή εστιατορίου	Κέντρο Θεσσαλονίκης	12	30%
	Καλαμαριά	21	52,5%
	Περαία	7	17,5%
Προέλευση αλιευμάτων	Μέση αλιεία	20	50%
	Μέση-Παράκτια αλιεία	13	32,5%
	Παράκτια	6	15%
	Άλλο	1	2,5%

3.2 Περιβαλλοντικές πρακτικές

Είναι γεγονός πως τα τελευταία χρόνια γίνεται προσπάθεια από διάφορους φορείς μέσω της θέσπισης και εποπτείας μέτρων πρόληψης για μείωση της δημιουργίας αποβλήτων, μέσω της θέσπισης και εποπτείας προγραμμάτων εναλλακτικής διαχείρισης για αύξηση της ανακύκλωσης και γενικότερα της εδραίωσης περιβαλλοντικής συνείδησης.

Στο (Σχήμα 3) παρουσιάζεται η απάντηση στο ερώτημα, πως διαχειρίζεται το κατάστημα σας τα απορρίμματα.

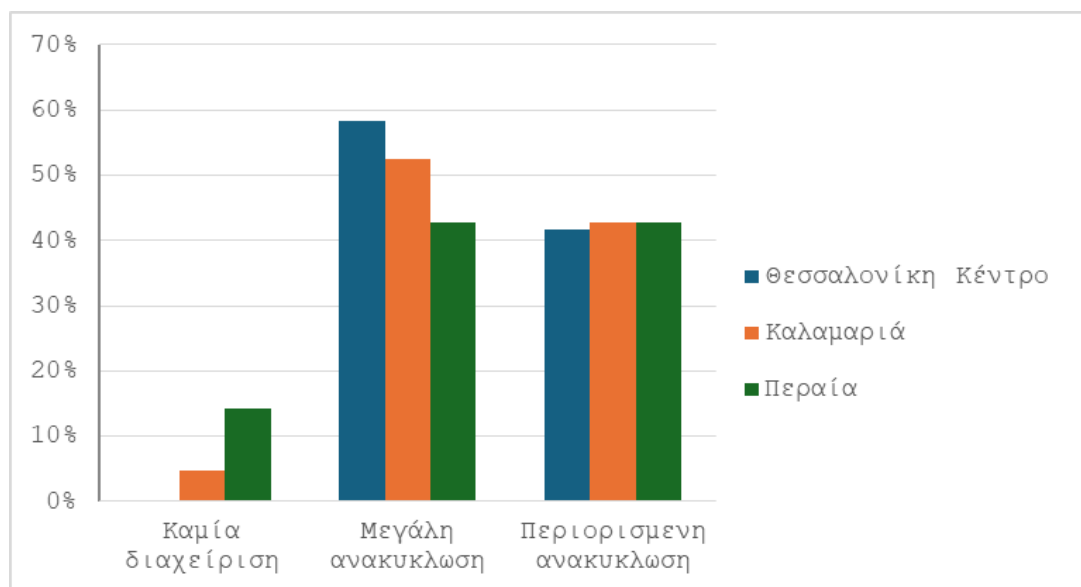


Σχήμα 3. Ραβδόγραμμα για τη μορφή και τη συχνότητα της διαχείρισης των απορριμμάτων.

Μόλις το 5% των καταστημάτων που συμμετείχαν στη έρευνα δηλώνει πως δεν κάνει καμία διαχείριση των αποβλήτων τους (Σχήμα 3), ενώ το υπόλοιπο ποσοστό φαίνεται να ανακυκλώνει τα περισσότερα από τα απορρίμματά του με εκτενέστερη ή πιο περιορισμένη ανακύκλωση.

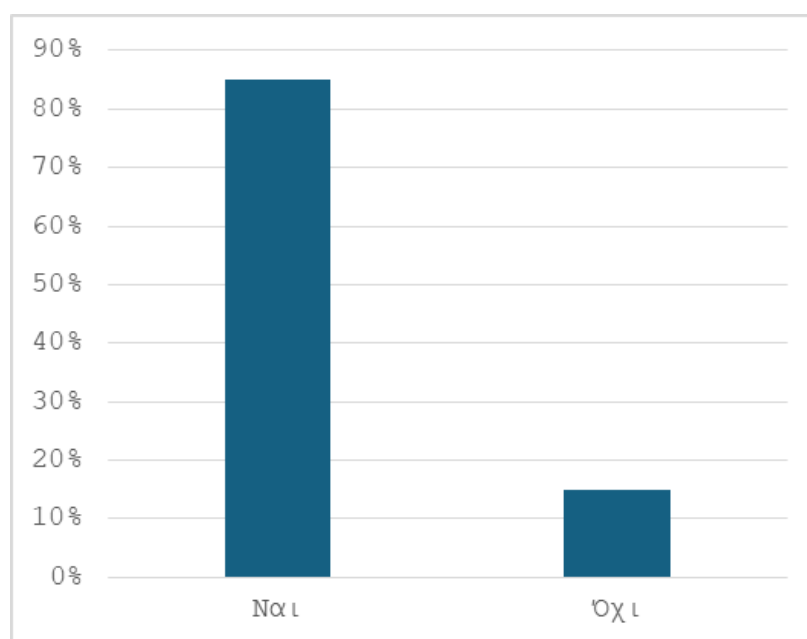
Στο (Σχήμα 4) παρουσιάζεται η απάντηση στο ερώτημα, πως διαχειρίζεται το κατάστημα σας τα απορρίμματα, εξετάζοντας το ομαδοποιημένα ανά περιοχή.

Πιο αναλυτικά, λαμβάνοντας υπόψη τον παράγοντα «περιοχή» φαίνεται (Σχήμα 4) πως αυτή δεν επηρεάζει τον τρόπο διαχείρισης των απορριμμάτων. Τα μισά περίπου από τα καταστήματα σε κάθε περιοχή δηλώνουν πως ανακυκλώνουν τα περισσότερα απορρίμματα, ενώ το 40% κάνει περιορισμένη ανακύκλωση. Υπάρχει βέβαια και ένα ποσοστό κοντά στο 15% στην περιοχή της Περαιάς που δεν κάνει καμία διαχείριση των απορριμμάτων του.



Σχήμα 4. Ραβδόγραμμα για τη μορφή και τη συχνότητα της διαχείρισης των απορριμμάτων ανά περιοχή.

Στο (Σχήμα 5) παρουσιάζεται η απάντηση στο ερώτημα αν στο κατάστημα σας έχετε εισαγάγει πρακτικές μείωσης της χρήσης πλαστικού στον χώρο σας.

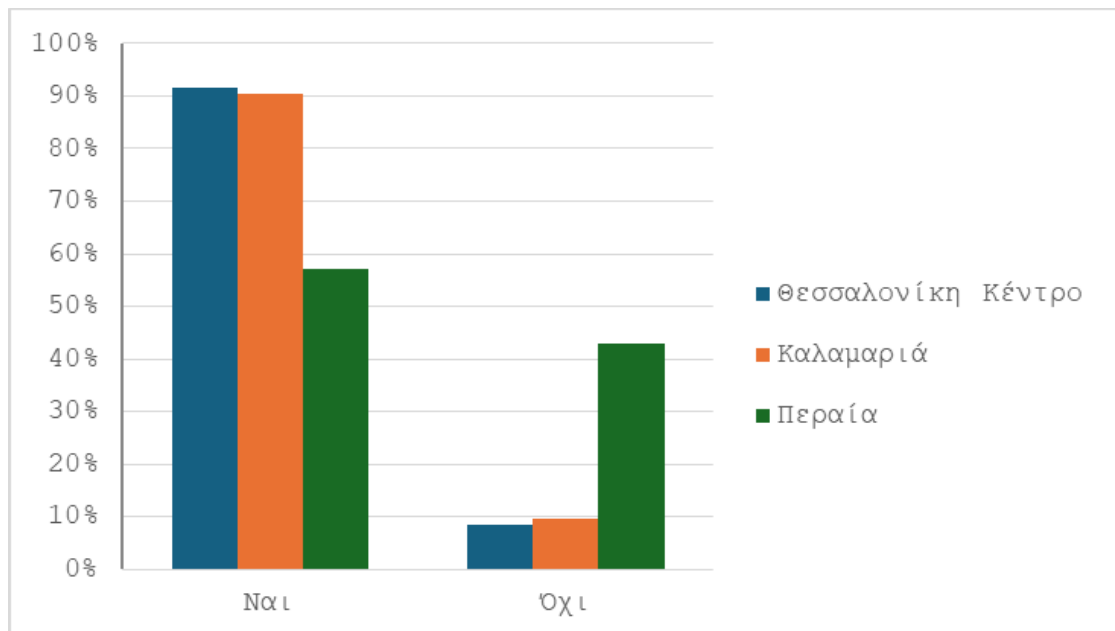


Σχήμα 5. Ραβδόγραμμα απόκρισης των ιδιοκτητών στην ερώτηση περί εφαρμογής πρακτικών μείωσης της χρήση πλαστικού.

Εκτός από τα υψηλά ποσοστά ανακύκλωσης, στην γενικότερη προσπάθεια μείωσης της χρήσης πλαστικού που συντελείται τα τελευταία χρόνια, φαίνεται (Σχήμα 5) πως

συμμετέχει το μεγαλύτερο ποσοστό των μαγαζιών (85%), καθώς έχει εισάγει πρακτικές προς αυτή την κατεύθυνση.

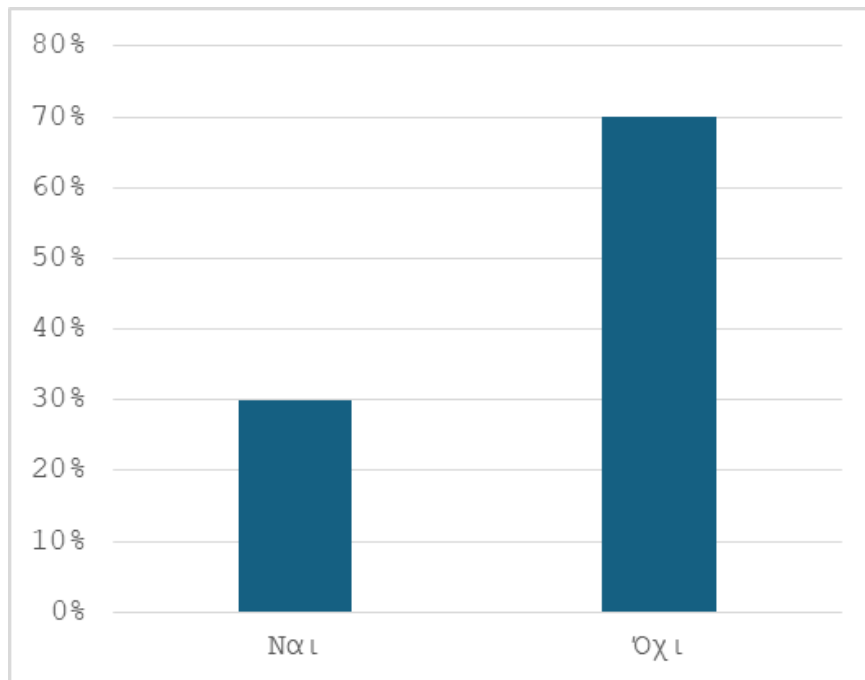
Στο (Σχήμα 6) παρουσιάζεται η απάντηση στο ερώτημα αν στο κατάστημα εστίασης έχουν εισαχθεί εισαγάγει πρακτικές μείωσης της χρήσης πλαστικού, εξετάζοντας το ομαδοποιημένα ανά περιοχή.



Σχήμα 6. Ραβδόγραμμα απόκρισης των ιδιοκτητών στην ερώτηση περί εφαρμογής πρακτικών μείωσης της χρήση πλαστικού, ανά περιοχή.

Εξετάζοντας την κάθε περιοχή ξεχωριστά προκύπτει ένα ενδιαφέρον εύρημα (Σχήμα 6), το οποίο δεν εμφανιζόταν στο (Σχήμα 5). Ενώ το 90% των εστιατορίων του κέντρου και της Καλαμαριάς προσπαθούν να μειώσουν τη χρήση πλαστικού, στην Περαιά, μόλις το 57% κινείται προς αυτή την κατεύθυνση.

Στο (Σχήμα 7) παρουσιάζεται η απάντηση στο ερώτημα αν το κατάστημα εστίασης έχει επενδύσει σε πράσινες τεχνολογίες για τη μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος.



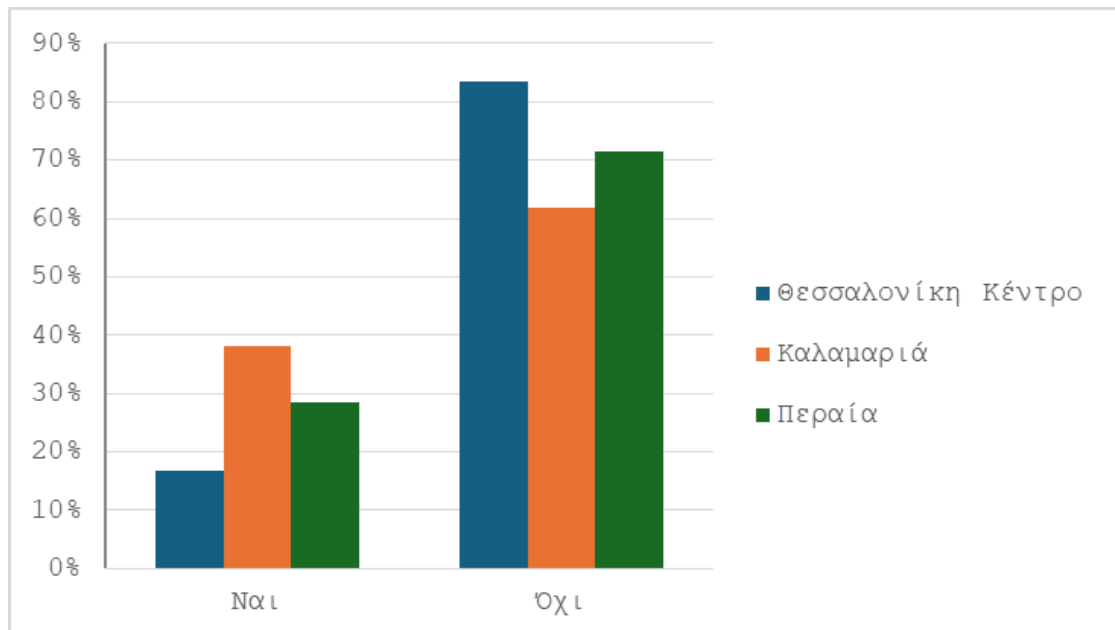
Σχήμα 7. Ραβδόγραμμα απόκρισης των ιδιοκτητών στην ερώτηση περί συμμετοχής τους σε επενδύσεις πράσινων τεχνολογιών.

Παρά το γεγονός πως τα περισσότερα εστιατόρια φαίνεται (Σχήμα 57 να έχουν αρκετά αναπτυγμένη περιβαλλοντική συνείδηση συμμετέχοντας με υψηλό ποσοστό στη διαδικασία της ανακύκλωσης και της μείωσης του πλαστικού, παρόλα αυτά, το 70% των καταστημάτων δεν έχει επενδύσει σε πράσινες τεχνολογίες για τη μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος.

Στο (Σχήμα 8) παρουσιάζεται η απάντηση στο ερώτημα αν στο κατάστημα σας έχετε επενδύσει σε πράσινες τεχνολογίες για τη μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος, εξετάζοντας το ομαδοποιημένα ανά περιοχή.

Η επένδυση σε πράσινες τεχνολογίες φάνηκε (Σχήμα 7) πως δεν είναι ιδιαίτερα διαδεδομένη στα εστιατόρια της Θεσσαλονίκης. Εστιάζοντας στα μαγαζιά που έχουν κάνει τέτοιες κινήσεις και εξετάζοντας την τοποθεσία τους (Σχήμα 8) θα μπορούσε να γίνει μια απλή παρατήρηση, πως τα μαγαζιά της Καλαμαριάς επενδύουν με ένα κάπως

πιο αυξημένο ποσοστό (38,1%) σε σχέση με τις άλλες περιοχές σε πράσινες τεχνολογίες Περαιά, 28,6%/ κέντρο 16,7%.

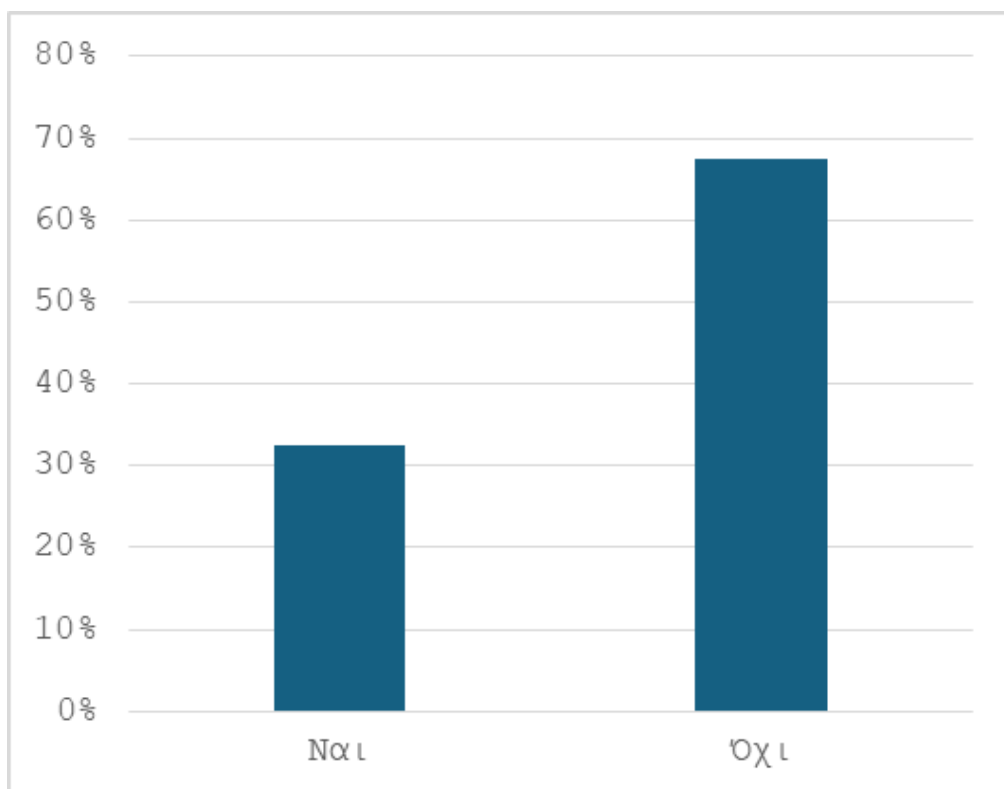


Σχήμα 8. Ραβδόγραμμα απόκρισης των ιδιοκτητών στην ερώτηση περί συμμετοχής τους σε επενδύσεις πράσινων τεχνολογιών, ανά περιοχή.

3.3 Γνώσεις

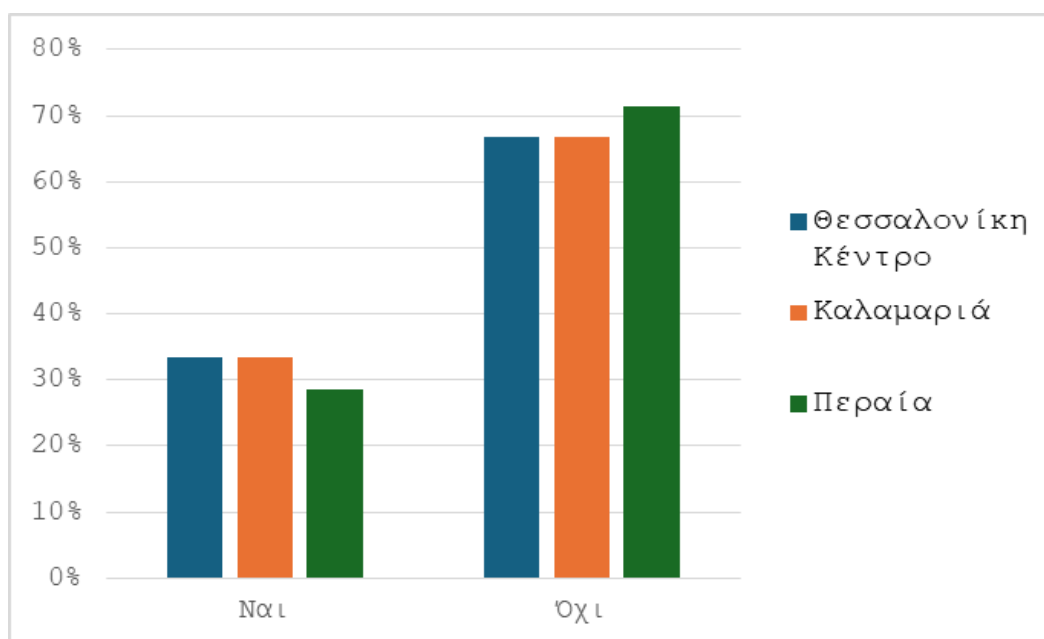
Πολύ σημαντικό ζητούμενο της έρευνας ήταν και η ανίχνευση του ποσοστού των ιδιοκτητών που γνώριζαν για τις αειφορικές αλιευτικές πρακτικές. Στο (Σχήμα 9) παρουσιάζεται η απάντηση στο ερώτημα για γνώση σχετικά με αειφορικές (φιλικές προς το περιβάλλον) αλιευτικές πρακτικές.

Όπως φαίνεται στο (Σχήμα 9), το μεγαλύτερο ποσοστό των ιδιοκτητών εστιατορίων, κοντά στο 70% δε γνωρίζει για τις αειφορικές αλιευτικές πρακτικές. Δεν μπορεί βέβαια κανείς να αγνοήσει το 30% που δηλώνει πως γνωρίζει τις συγκεκριμένες πρακτικές. Ενδεχομένως, ακόμη και το ποσοστό που δε δηλώνει ειδική γνώση με την ορολογία που τους δόθηκε, δε σημαίνει πως δεν γνωρίζει ορθές πρακτικές και αντιλήψεις.



Σχήμα 9. Ραβδόγραμμα απόκρισης των ιδιοκτητών στην ερώτηση περί γνώσης για τις αειφορικές αλιευτικές πρακτικές.

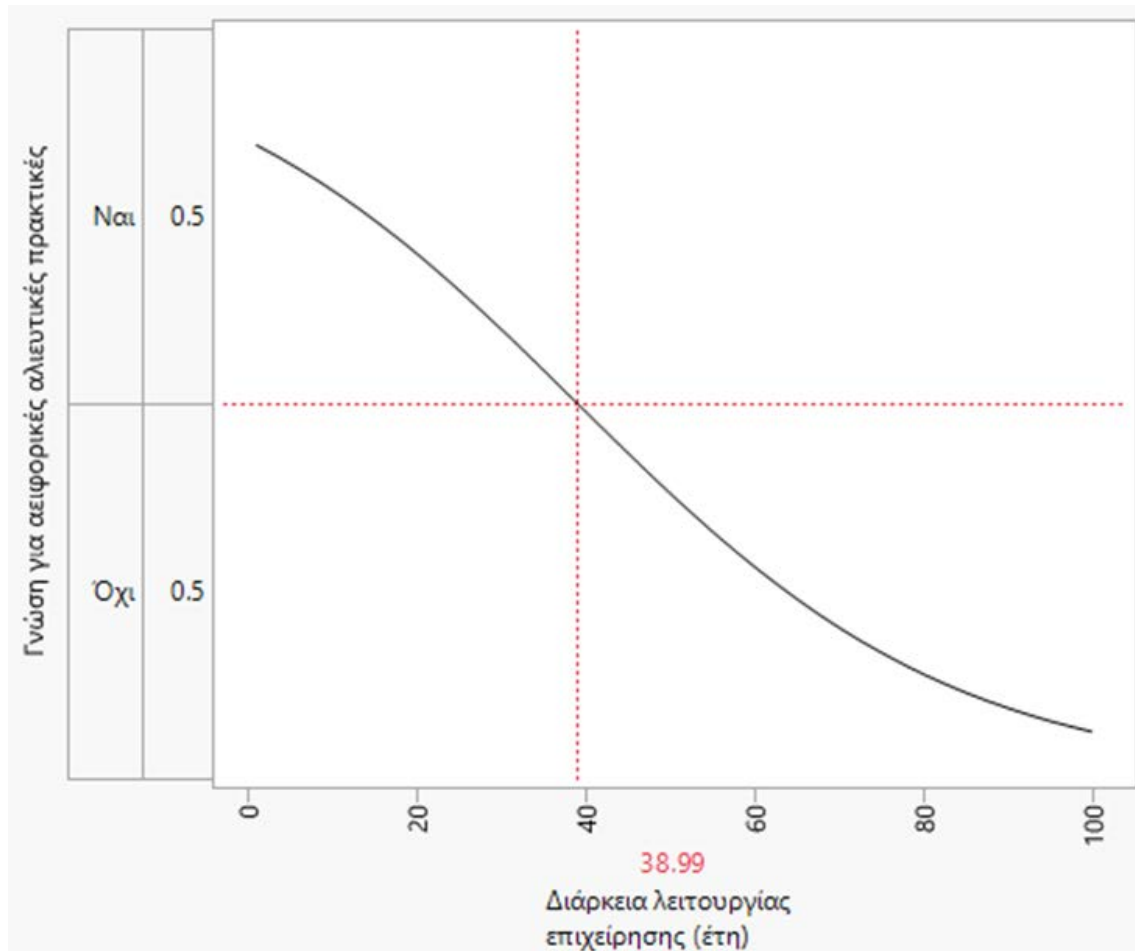
Στο (Σχήμα 10) παρουσιάζεται η απάντηση στο ερώτημα περί γνώσεων για αειφορικές (φιλικές προς το περιβάλλον) αλιευτικές πρακτικές, ανά περιοχή.



Σχήμα 10. Ραβδόγραμμα απόκρισης των ιδιοκτητών στην ερώτηση περί γνώσης για τις αειφορικές αλιευτικές πρακτικές, ανά περιοχή.

Τα ίδια ευρήματα, όπως φαίνεται στο (Σχήμα 10) προκύπτουν όταν εξετάσουμε την κάθε περιοχή ξεχωριστά, οπότε αυτή δεν αποτελεί κάποιον σημαντικό παράγοντα στο θέμα της γνώσης περί αειφορίας.

Σε αντίθεση με τα αποτελέσματα των (Σχημάτων 9 και 10) η παλαιότητα του εστιατορίου είναι αυτή που φαίνεται να επιδρά σημαντικά στη γνώση περί αειφορίας (Σχήμα 11).

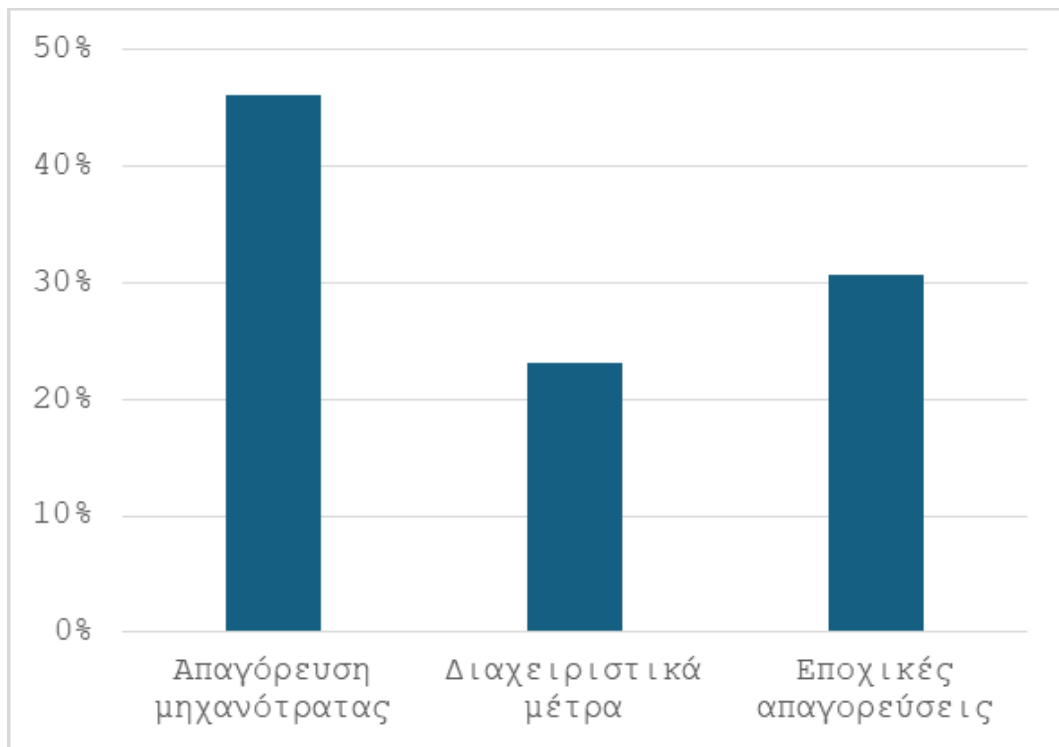


Σχήμα 11. Λογιστική καμπύλη και όριο (τιμή πάνω από την οποία υπάρχει πιθανότητα μεγαλύτερη από 50%) για θετική απάντηση στο ερώτημα αν οι ιδιοκτήτες έχουν γνώση για αειφορικές αλιευτικές πρακτικές.

Στην ερώτηση επομένως περί γνώσης αειφορικών αλιευτικών πρακτικών η αναλογία των απαντήσεων εμφάνισε στατιστικά σημαντική διαφορά μεταξύ της καταφατικής και αρνητικής γνώσης ($X^2=5,24$, $p<0,05$) για διαφορετικά έτη λειτουργίας των καταστημάτων εστίασης. Πιο συγκεκριμένα όπως φαίνεται από το (Σχήμα 11) όσο

αυξάνονται τα έτη λειτουργίας της επιχείρησης τόσο αυξάνονται και οι γνώσεις των ιδιοκτητών για τις αειφορικές αλιευτικές πρακτικές με την βέλτιστη απόδοση να επιτυγχάνεται στα 39 περίπου έτη λειτουργίας μια επιχείρησης.

Στο (Σχήμα 12) παρουσιάζεται η απάντηση στο ερώτημα της αντίληψης των αειφορικών πρακτικών.

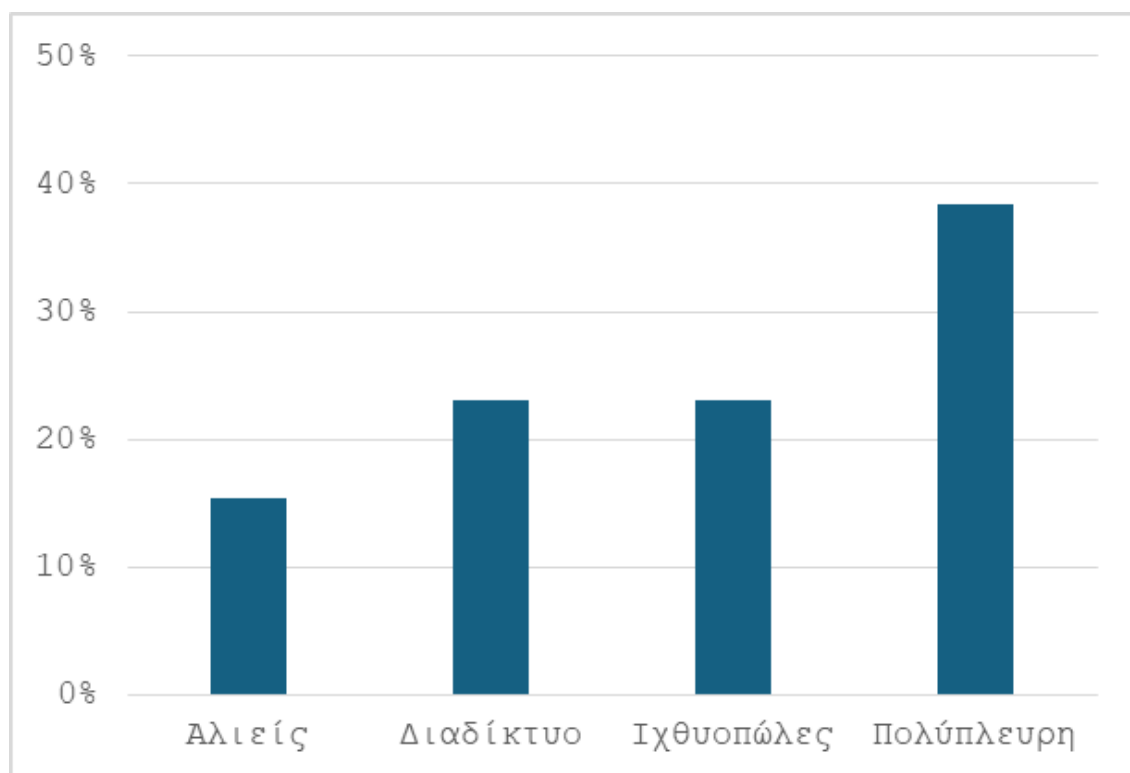


Σχήμα 12. Ραβδόγραμμα των αντιλήψεων περί των αειφορικών αλιευτικών πρακτικών.

Από τους ιδιοκτήτες που απάντησαν καταφατικά στην ερώτηση για γνώση των αειφορικών αλιευτικών πρακτικών, όπως προκύπτει από το (Σχήμα 12), το 46% θεωρεί πως μία από αυτές τις πρακτικές είναι η απαγόρευση της μηχανότρατας, το 31% οι εποχικές απαγορεύσεις και το υπόλοιπο ποσοστό (23%) τα διαχειριστικά μέτρα.

Στο ερώτημα, ποια πηγή πληροφόρησης έχετε για τις αειφορικές πρακτικές (Σχήμα 13), το 38% των ιδιοκτητών δήλωσε πως έχει πολύπλευρη ενημέρωση για τα θέματα των αειφορικών πρακτικών, το 23% δήλωσε ως πηγή πληροφόρησης τους ιχθυοπώλες, το ίδιο

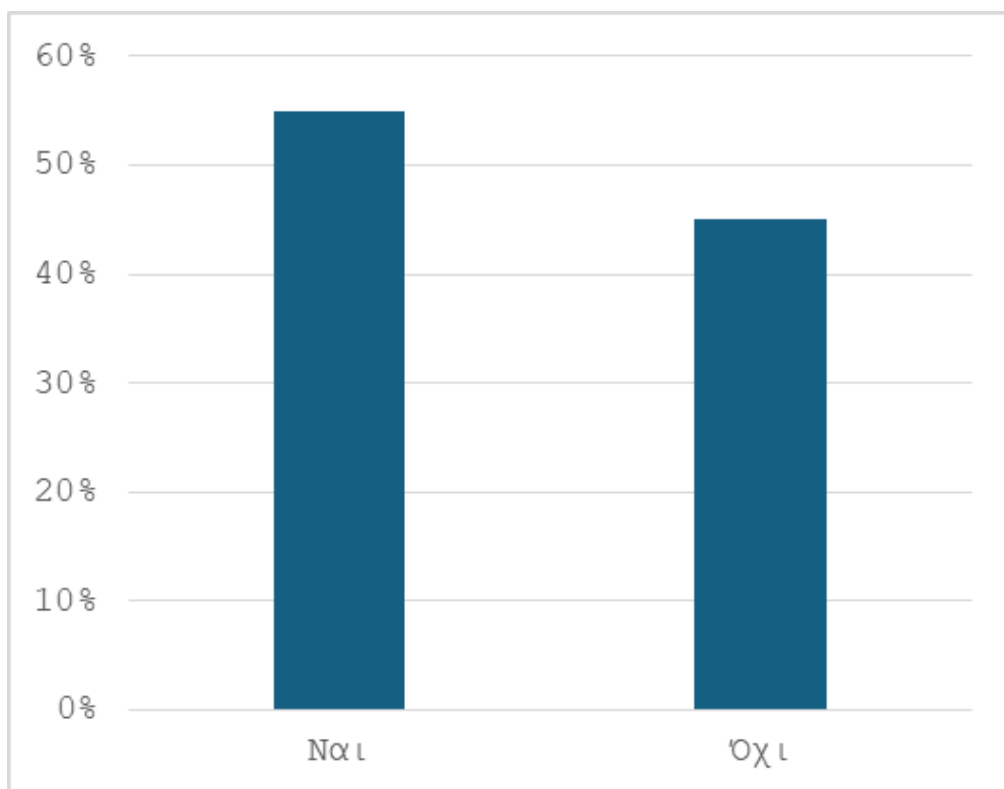
ποσοστό αναφέρεται στο διαδίκτυο και σε ένα μικρότερο ποσοστό (16%) την πηγή πληροφόρησής του αποτελούν οι αλιείς.



Σχήμα 13. Ραβδόγραμμα πηγών πληροφόρησης για τις αειφορικές πρακτικές.

Στο (Σχήμα 14) παρουσιάζεται η απάντηση στο ερώτημα, αν πιστεύετε ότι η αλιεία επηρεάζει το περιβάλλον.

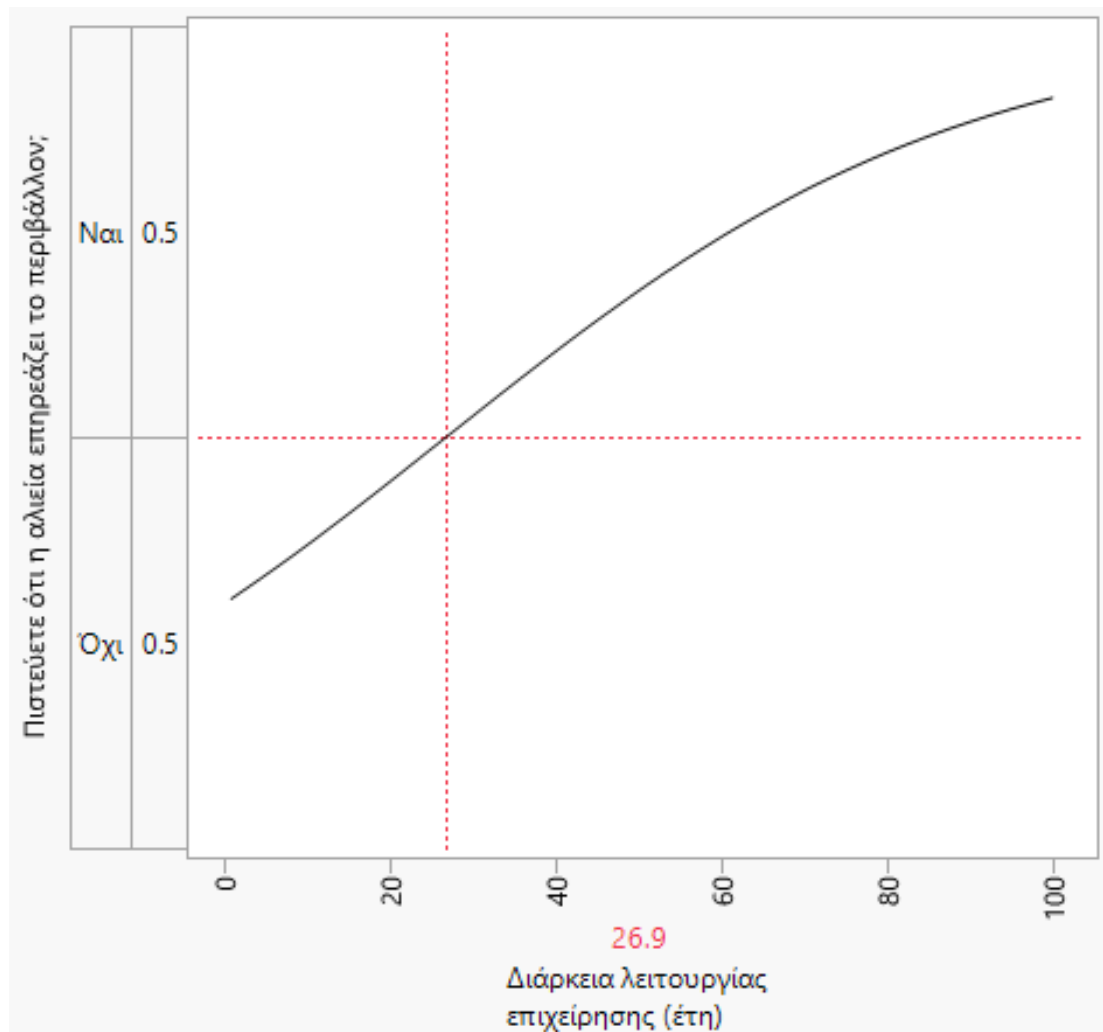
Στην ερώτηση περί επίδρασης της αλιείας στο περιβάλλον φαίνεται (Σχήμα 14) πως οι γνώμες των ιδιοκτητών είναι μοιρασμένες, με το 55% από αυτούς να αποκρίνεται καταφατικά.



Σχήμα 14. Αποκρίσεις των ιδιοκτητών στην ερώτηση περί επίδρασης της αλιείας στο περιβάλλον

Ένας παράγοντας που φαίνεται να επηρεάζει τις αποκρίσεις των ιδιοκτητών είναι η παλαιότητα του καταστήματος (διάρκεια λειτουργίας).

Έτσι, η αναλογία των απαντήσεων εμφάνισε οριακά στατιστικά σημαντική διαφορά μεταξύ της καταφατικής και αρνητικής γνώσης ($X^2=3,36$, $p=0,067$) για διαφορετικά έτη λειτουργίας των καταστημάτων εστίασης (Σχήμα 15). Πιο συγκεκριμένα παρατηρούμε από το (Σχήμα 15) στο ερώτημα αν η αλιεία επηρεάζει το περιβάλλον οι θετικές απαντήσεις ήταν αναλογικά περισσότερες όσο αυξάνονταν η διάρκεια λειτουργίας της επιχείρησης με τα 27έτη κατά μέσο όρο να εμφανίζεται η χρονική διάρκεια λειτουργίας με τις περισσότερες θετικές απαντήσεις.



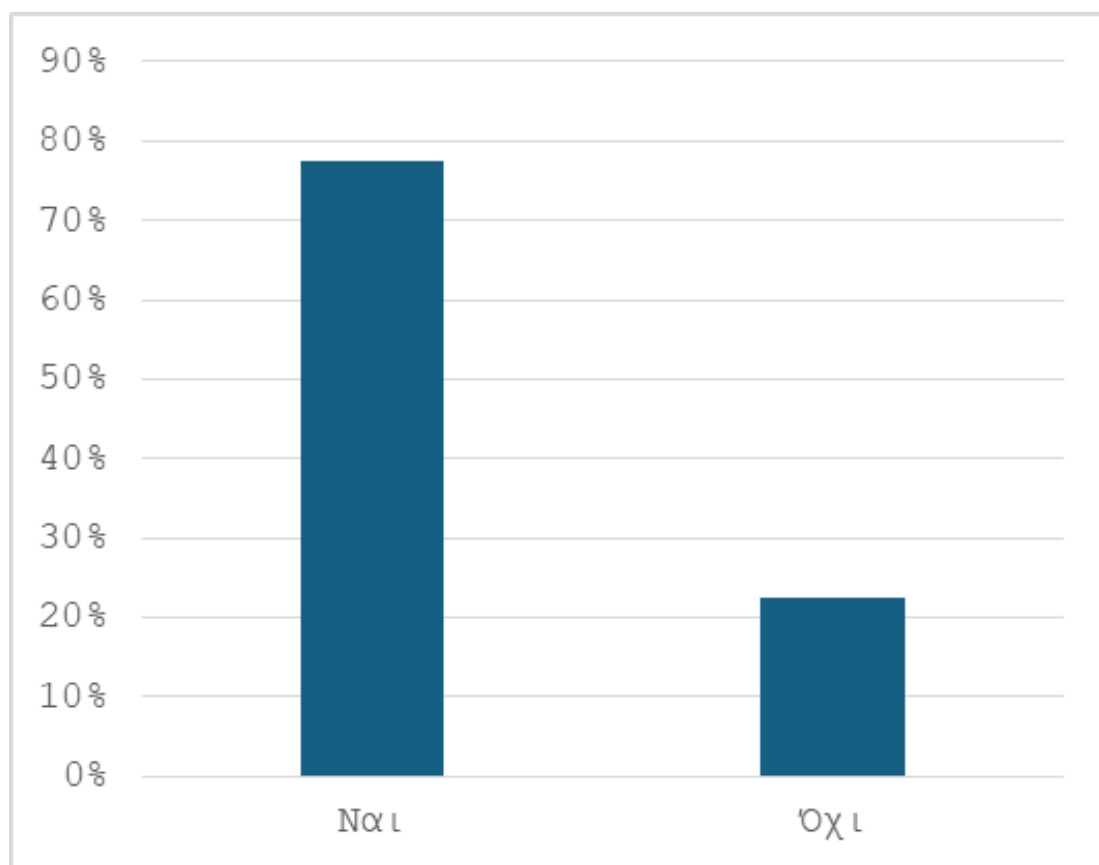
Σχήμα 15. Λογιστική καμπύλη και όριο (τιμή πάνω από την οποία υπάρχει πιθανότητα μεγαλύτερη από 50%) για θετική απάντηση στο ερώτημα αν οι ιδιοκτήτες πιστεύουν ότι η αλιεία επηρεάζει το περιβάλλον;

3.4 Στάσεις

Όλοι οι ερωτηθέντες, αντιλαμβανόμενοι προφανώς τη σημασία πρακτικών που αφορούν την προστασία της φύσης, έδωσαν θετική απάντηση στην ερώτηση σχετικά με το αν η αλιεία πρέπει να είναι φιλική προς το περιβάλλον.

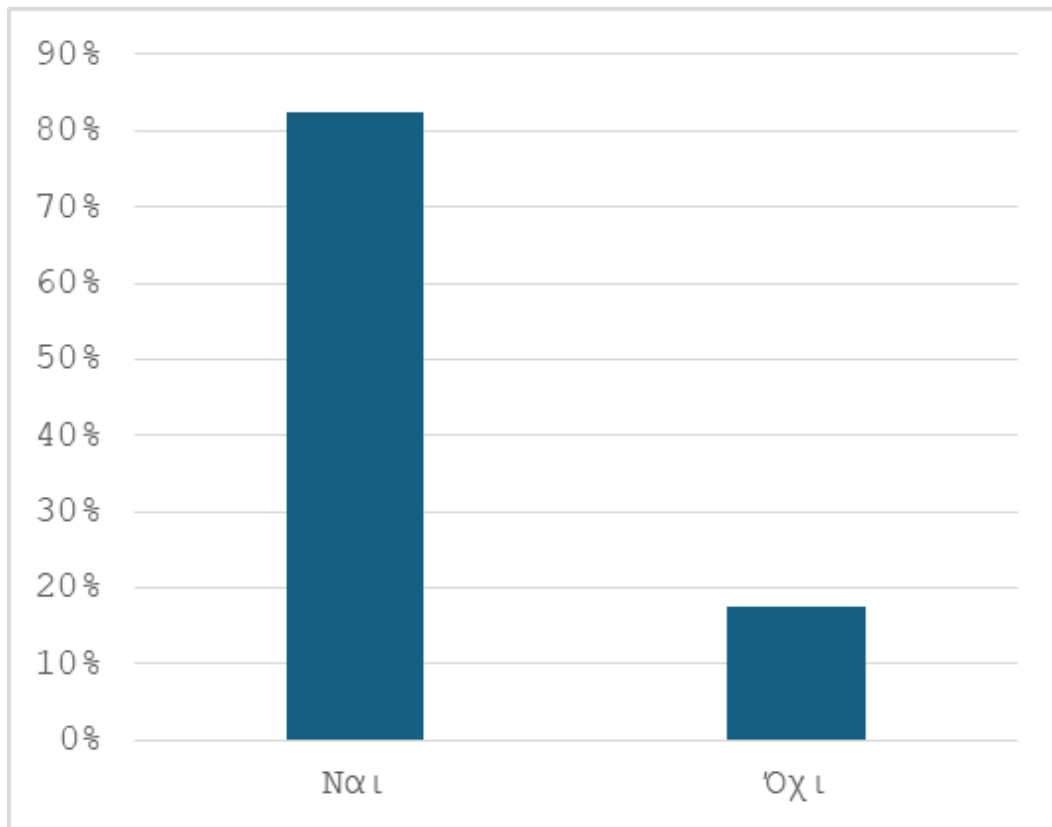
Στο (Σχήμα 16) παρουσιάζεται η απάντηση στο αν ερωτώνται οι προμηθευτές για τον τρόπο αλιείας των αλιευμάτων που τους προμηθεύουν. Ένα ενδιαφέρον, ενδεχομένως, εύρημα που προέκυψε στην ενότητα των στάσεων και παρατηρούμε στο (Σχήμα 16) είναι

πως περίπου ένας στους τέσσερεις ιδιοκτήτες (22,5%) δεν ρωτάει τους προμηθευτές του για τον τρόπο αλιείας των αλιευμάτων του.



Σχήμα 16. Αποκρίσεις των ιδιοκτητών στην ερώτηση περί ενημέρωσής τους για τον τρόπο αλιείας των προμηθευτών τους.

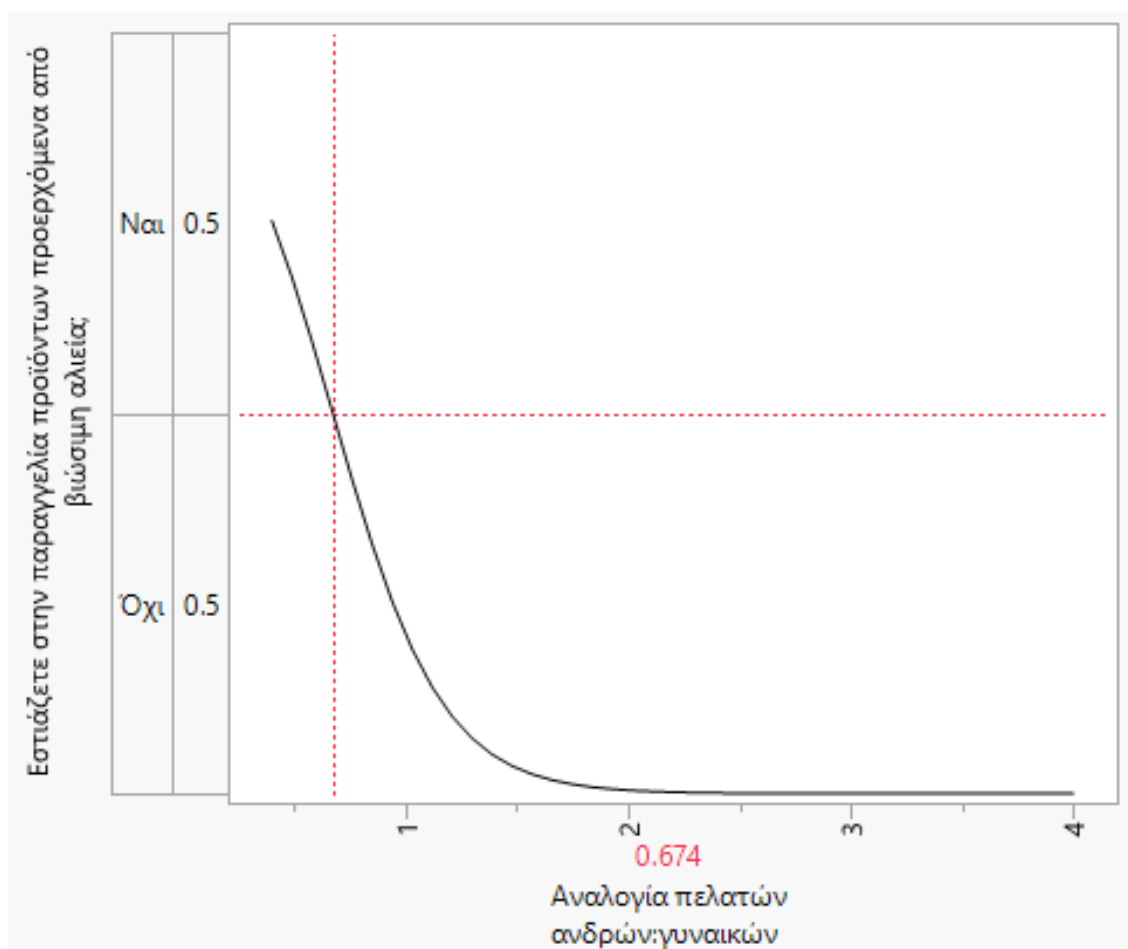
Στο (Σχήμα 17) παρουσιάζεται η απάντηση στο ερώτημα αν εστιάζεται σε προϊόντα προερχόμενα από βιώσιμη αλιεία. Παρά το γεγονός ότι ένα μεγάλο ποσοστό των ιδιοκτητών, όπως είδαμε στο Σχήμα 9, δε γνωρίζει για τις αιθορικές πρακτικές αλιείας, παρόλα αυτά το 82,5% εξ αυτών όπως φαίνεται στο (Σχήμα 17) δηλώνει πως εστιάζει στην παραγγελία προϊόντων προερχόμενα από βιώσιμη αλιεία.



Σχήμα 17. Αποκρίσεις των ιδιοκτητών στην ερώτηση περί εστιασμού σε προϊόντα από βιώσιμη αλιεία.

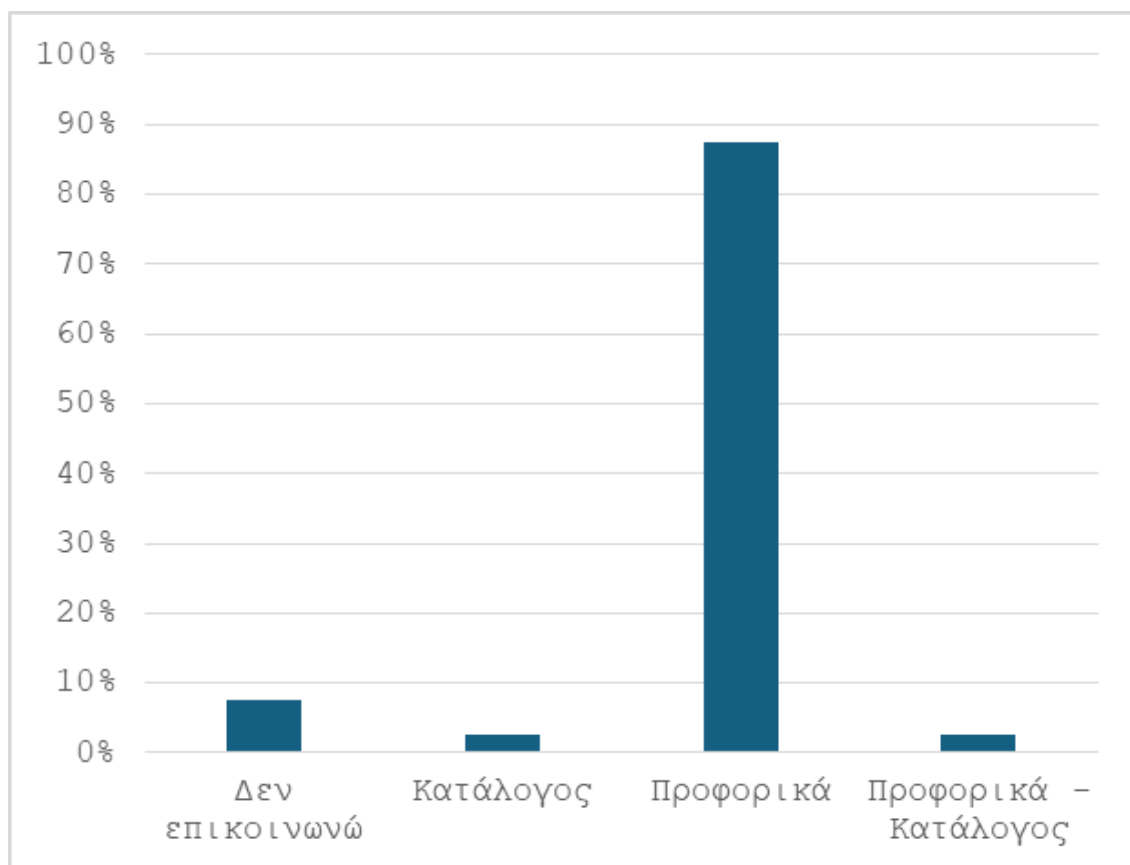
Ένας σημαντικός παράγοντας που παίζει σημαντικό ρόλο σε αυτή τη στάση φαίνεται να είναι η αναλογία των πελατών μεταξύ ανδρών και γυναικών.

Έτσι, στην ερώτηση περί παραγγελίας προϊόντων προερχόμενα από βιώσιμη αλιεία η αναλογία των απαντήσεων εμφάνισε στατιστικά σημαντική διαφορά μεταξύ της καταφατικής και αρνητικής γνώσης ($X^2=4,78$, $p<0,05$) για διαφορετική αναλογία πελατών ανδρών-γυναικών. Πιο συγκεκριμένα παρατηρούμε στο (Σχήμα 18) ότι στο ερώτημα αν εστιάζεται στην παραγγελία προϊόντων προερχόμενα από βιώσιμη αλιεία ο γυναικείος πληθυσμός εμφανίζεται πιο ευαισθητοποιημένος σε θέματα αειφορίας προτιμώντας να παραγγείλει προϊόντα προερχόμενα από βιώσιμη αλιεία σε σχέση με τον αντρικό πληθυσμό.



Σχήμα 18. Λογιστική καμπύλη και όριο (τιμή πάνω από την οποία υπάρχει πιθανότητα μεγαλύτερη από 50%) για θετική απάντηση στο ερώτημα αν οι ιδιοκτήτες εστιάζουν στην παραγωγή προϊόντων προερχόμενα από βιώσιμη αλιεία.

Στο (Σχήμα 19) παρουσιάζεται η απάντηση στο ερώτημα αν επικοινωνείτε στους πελάτες σας τις πρακτικές βιωσιμότητας της προμήθειας των θαλασσινών. Επιπλέον, φάνηκε (Σχήμα 19) πως η πλειοψηφία των ιδιοκτητών ενημερώνουν τους πελάτες τους για τις πρακτικές βιωσιμότητας της προμήθειας θαλασσινών, με το 88% να επιλέγει τον προφορικό τρόπο επικοινωνίας, ενώ ένα ποσοστό μόλις 8% δηλώνει πως δεν το επικοινωνεί.

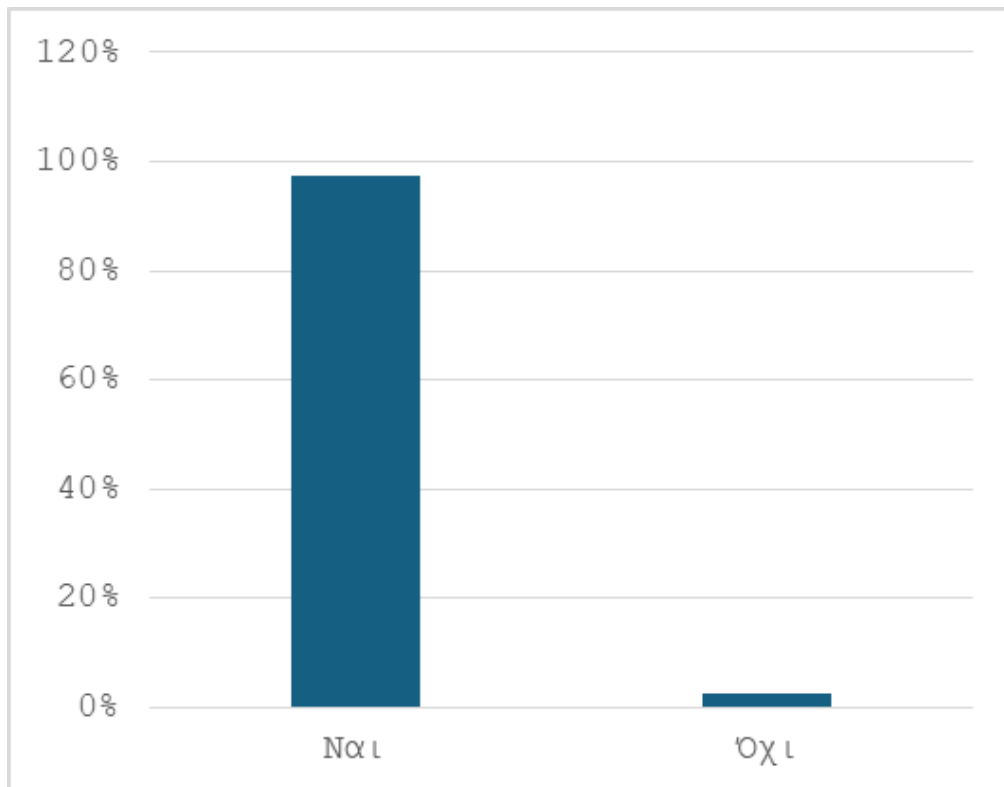


Σχήμα 19. Ραβδόγραμμα για τον τρόπο και τη συχνότητα επικοινωνίας με τους πελάτες για τις πρακτικές βιωσιμότητας της προμήθειας θαλασσινών

3.5 Αντιλήψεις

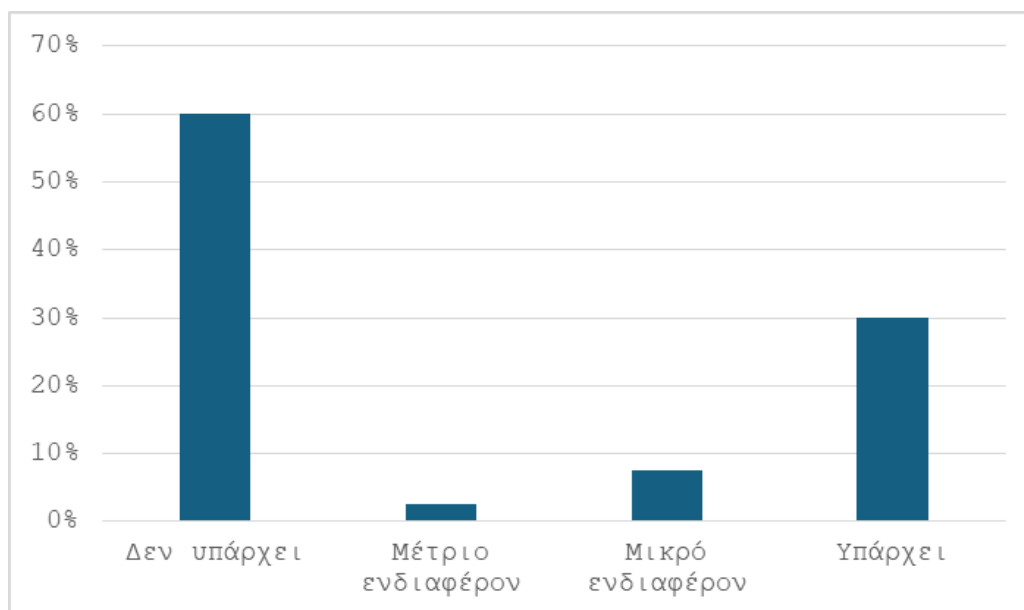
Στο (Σχήμα 20) παρουσιάζεται η απάντηση στο ερώτημα αν θεωρείται σημαντικό τα ψάρια που καταναλώνονται σε εστιατόρια να προέρχονται από φιλικές προς το περιβάλλον μεθόδους αλιείας.

Όλοι σχεδόν οι ιδιοκτήτες (97,5%), (Σχήμα 20), πλην ενός, θεωρούν σημαντικό τα ψάρια που καταναλώνονται σε εστιατόρια να προέρχονται από φιλικές προς το περιβάλλον μεθόδους αλιείας.



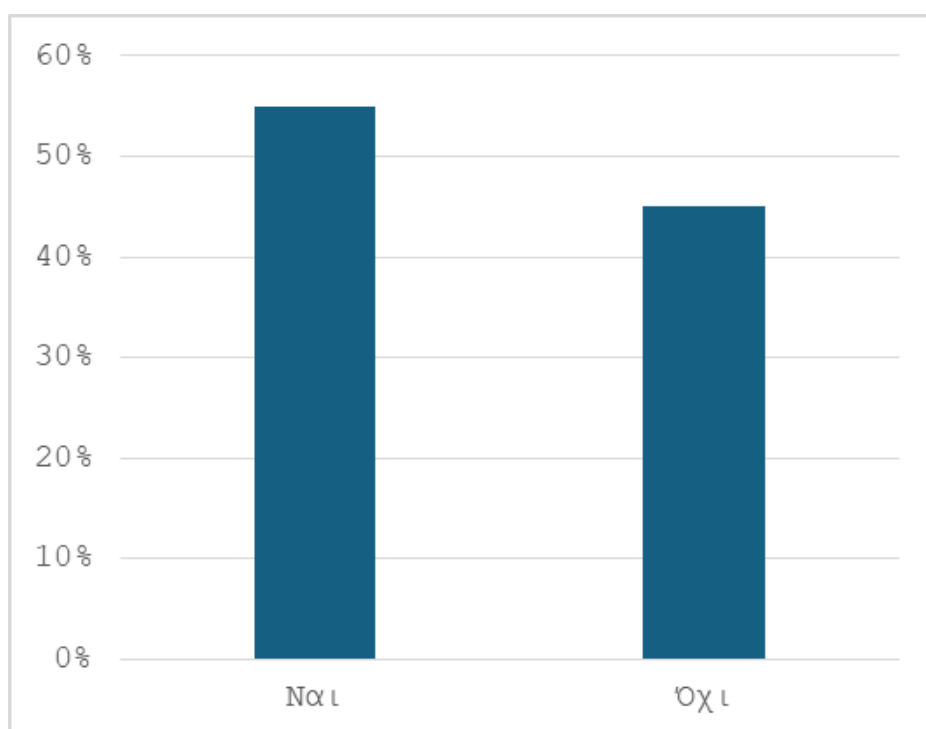
Σχήμα 20. Αποκρίσεις των ιδιοκτητών στην ερώτηση περί της αναγκαιότητας κατανάλωσης ψαριών από φιλικές προς το περιβάλλον μεθόδους αλιείας.

Στο (Σχήμα 21) παρουσιάζεται η απάντηση στο ερώτημα, για την αντίληψη των ιδιοκτητών περί ενδιαφέροντος και ευαισθητοποίησης των πελατών σχετικά με την βιωσιμότητα των θαλασσινών που σερβίρονται. Με το 60% των ερωτηθέντων να θεωρεί ότι δεν υπάρχει ενδιαφέρον των πελατών σχετικά με την βιωσιμότητα των θαλασσινών που του σερβίρονται.



Σχήμα 21. Ραβδόγραμμα ενδιαφέροντος και ευαισθητοποίησης των πελατών σχετικά με τη βιωσιμότητα των θαλασσινών.

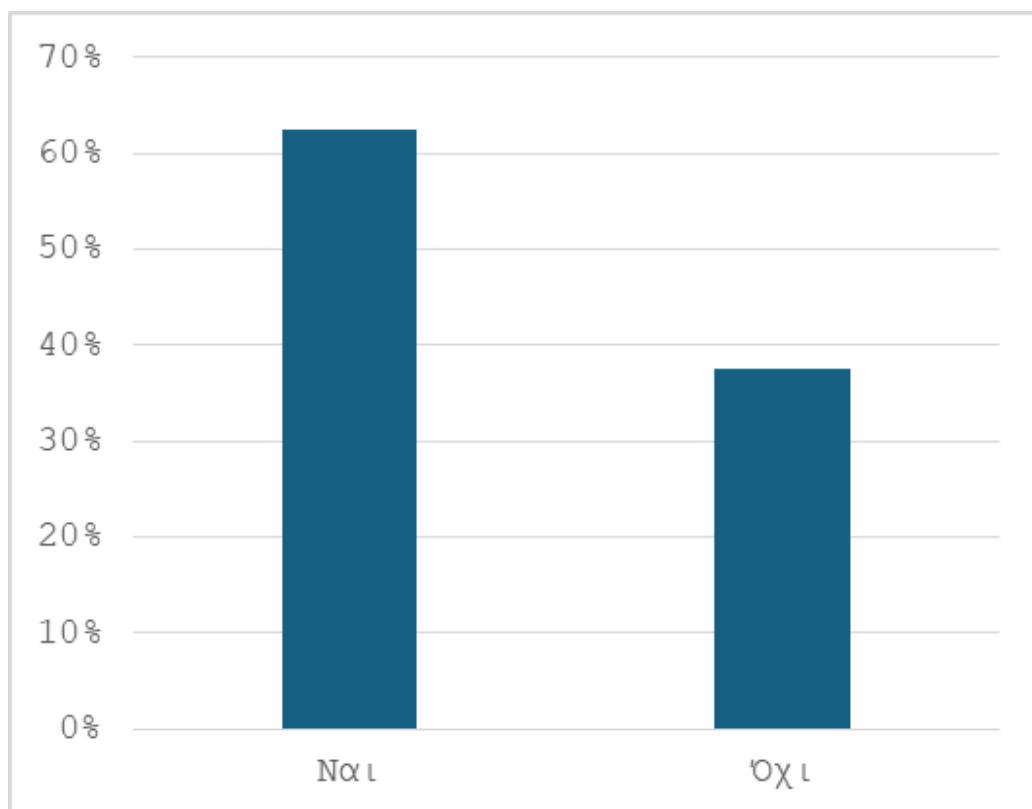
Στο (Σχήμα 22) παρουσιάζεται η αντίληψη των ιδιοκτητών για παρατηρούμενες τάσεις ή αλλαγές στις προτιμήσεις των πελατών για ψάρια και θαλασσινά που προέρχονται από βιώσιμες ή άλλες πηγές.



Σχήμα 22. Αντίληψη των ιδιοκτητών για τάσεις ή αλλαγές στις προτιμήσεις των πελατών για ψάρια και θαλασσινά που προέρχονται από βιώσιμες ή άλλες πηγές, σύμφωνα με τις δηλώσεις των ιδιοκτητών

Σύμφωνα με τις δηλώσεις των ιδιοκτητών (Σχήμα 22) ένα ποσοστό της τάξης του 50% των πελατών φαίνεται πως προτιμάει ψάρια και θαλασσινά που προέρχονται από βιώσιμες ή άλλες πηγές.

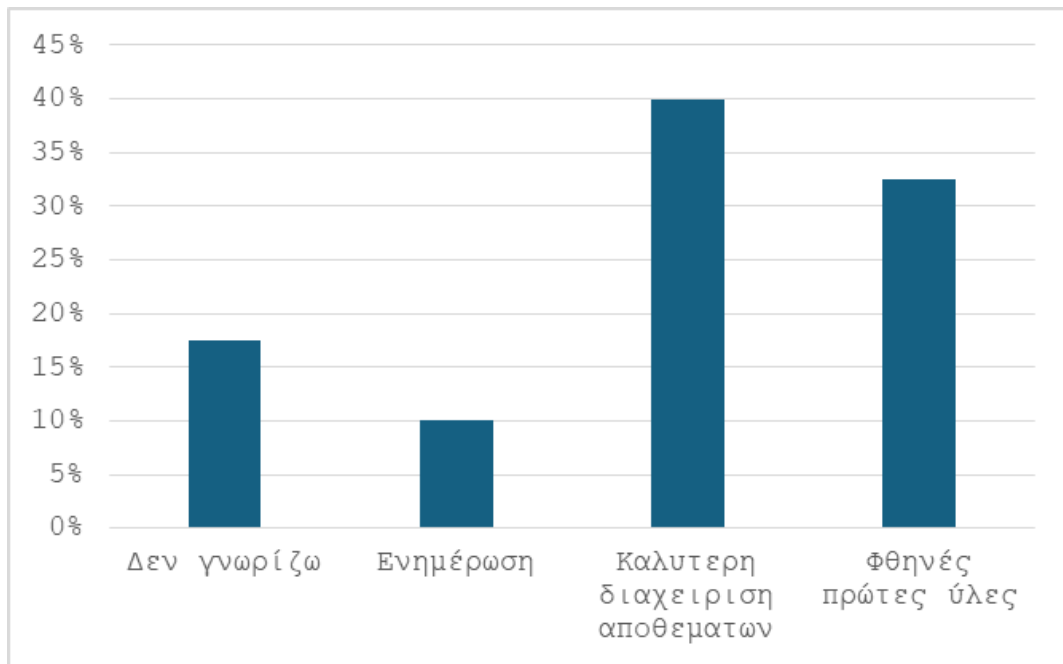
Στο (Σχήμα 23) παρουσιάζεται η απάντηση στο ερώτημα, αν οι πελάτες είναι διατεθειμένοι να πληρώσουν περισσότερα για θαλασσινά που προέρχονται από βιώσιμες πηγές.



Σχήμα 23. Αποκρίσεις των ιδιοκτητών στην ερώτηση περί της εκτίμησής τους για το αν οι πελάτες είναι διατεθειμένοι να πληρώσουν περισσότερα για θαλασσινά που προέρχονται από βιώσιμες πηγές

Σύμφωνα με τις αποκρίσεις των ιδιοκτητών (Σχήμα 23), τρεις στους πέντε πελάτες (62,5%) εμφανίζονται διατεθειμένοι να πληρώσουν επιπλέον για θαλασσινά που προέρχονται από βιώσιμες πηγές.

Στο (Σχήμα 24) παρουσιάζεται η απάντηση στο ερώτημα, ποιες αλλαγές ή βελτιώσεις θα θέλατε να δείτε στην αλιευτική βιομηχανία για να ενισχυθεί η βιωσιμότητα και να υποστηριχθούν επιχειρήσεις όπως η δική σας.

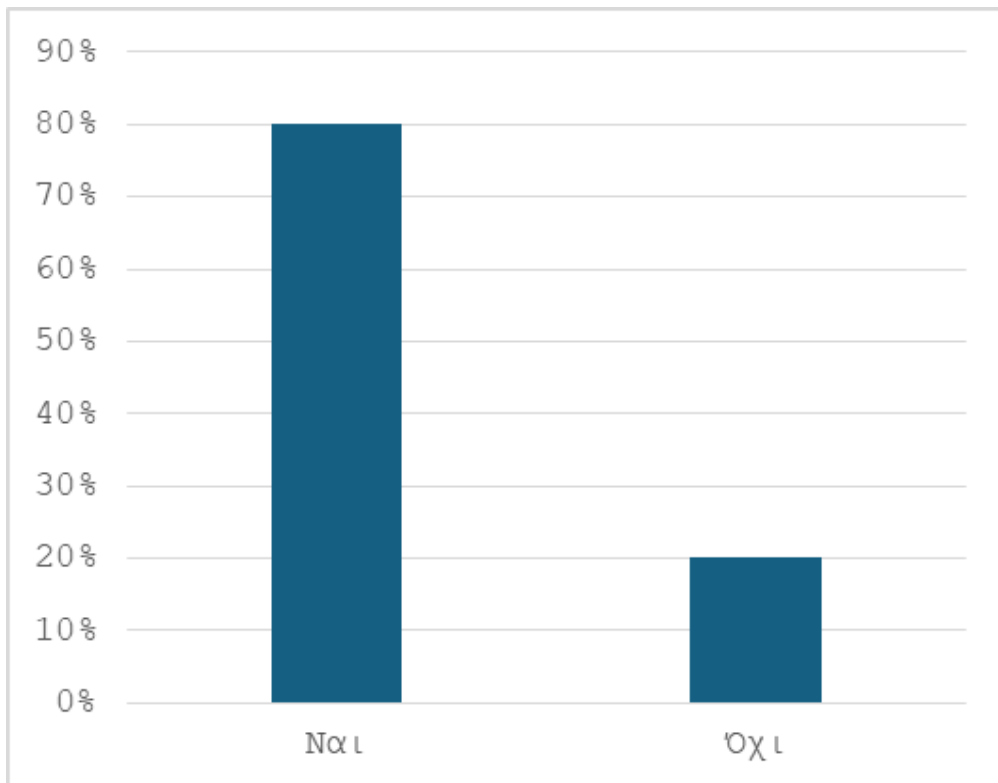


Σχήμα 24. Ραβδόγραμμα προτάσεων και συχνότητας για τις αλλαγές ή βελτιώσεις στην αλιευτική βιομηχανία για την ενίσχυση της βιωσιμότητας και της υποστήριξης των επιχειρήσεων

Ένα σημαντικό ποσοστό (32,5%) των ιδιοκτητών αναφέρεται, όπως ήταν αναμενόμενο, στο θέμα των φθηνών πρώτων υλών, καθώς αυτό είναι ούτως ή άλλως καθοριστικό για την βιωσιμότητα των καταστημάτων (Σχήμα 24).

Το μεγαλύτερο όμως ποσοστό των ερωτηθέντων (40%) δήλωσε πως η καλύτερη διαχείριση των αποθεμάτων, με άλλα λόγια η αντιμετώπιση της υπεραλίευσης και της παράνομης αλιείας και η εφαρμογή διαχειριστικών μέτρων, ενδεχομένως να οδηγήσει σε ενίσχυση της βιωσιμότητας. Επιπλέον, ένα 10% θεωρεί σημαντικό παράγοντα την ενημέρωση, αποδίδοντας αθροιστικά με την καλύτερη διαχείριση το ποσοστό του 50%. Δεν είναι αμελητέο βέβαια και το ποσοστό αυτών που δηλώνουν πως δεν γνωρίζουν τι ενέργειες θα μπορούσαν να γίνουν για την βιωσιμότητα και την υποστήριξη της επιχείρησής τους (17,5%) (Σχήμα 24).

Στο (Σχήμα 25) παρουσιάζεται η απάντηση στο ερώτημα, των παρατηρούμενων μεταβολών ως προς τα είδη και την ποσότητα των προμηθευόμενων αλιευμάτων σε σχέση με το παρελθόν.

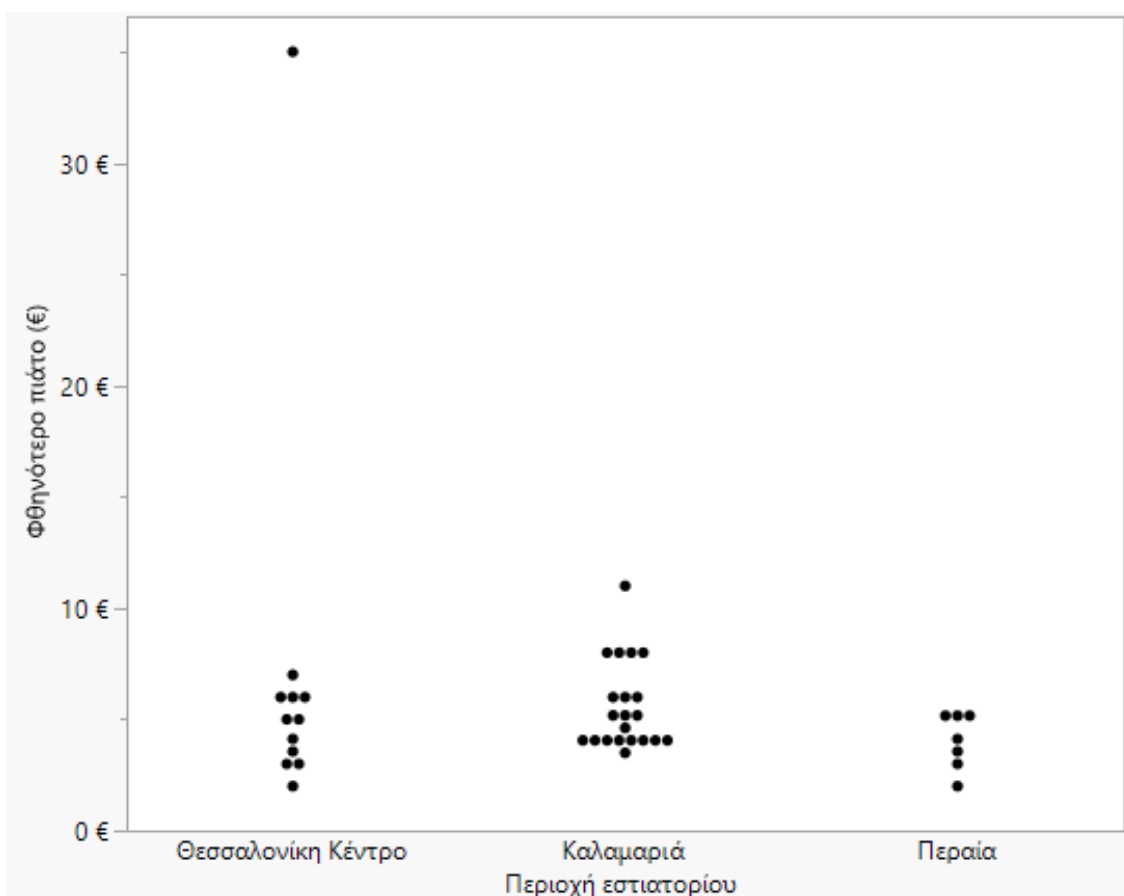


Σχήμα 25. Αποκρίσεις των ιδιοκτητών στην ερώτηση περί της μεταβολής στα είδη και την ποσότητα των αλιευμάτων σε σχέση με το παρελθόν

Λαμβάνοντας υπόψη και τις απαντήσεις στην προηγούμενη ερώτηση, (Σχήμα 24) όπου ένα σημαντικό ποσοστό θεωρεί ως λύση βιωσιμότητας τη διαχείριση των αποθεμάτων, φαίνεται (Σχήμα 25) ξεκάθαρα πως οι ιδιοκτήτες αντιλαμβάνονται τα προβλήματα στον αριθμό των ειδών, στο μέγεθος όσο και την μείωση της συνολικής ποσότητας των αλιευμάτων με το 80% από αυτούς να δηλώνουν πως υπάρχει σημαντική μεταβολή.

Στην ερώτηση, σχετικά με τα στοιχεία του εστιατορίου, που αφορούσε την τιμή του φθηνότερου πιάτου οι απαντήσεις ήταν ποικίλες με τις τιμές του φθηνότερου πιάτου το οποίο, ως επί των πλείστων άνηκε στην κατηγορία των ορεκτικών, να κυμαίνονται από 3€ έως 35€, στα περισσότερα όμως εστιατόρια οι τιμές τους ήταν μεταξύ 4€ - 8€. Από ότι μπορούμε να παρατηρήσουμε από το (Σχήμα 26) οι πιο χαμηλές τιμές παρατηρούνται στην περιοχή της Περαίας, δεύτερο στην σειρά έρχεται το Κέντρο και ακολουθεί η

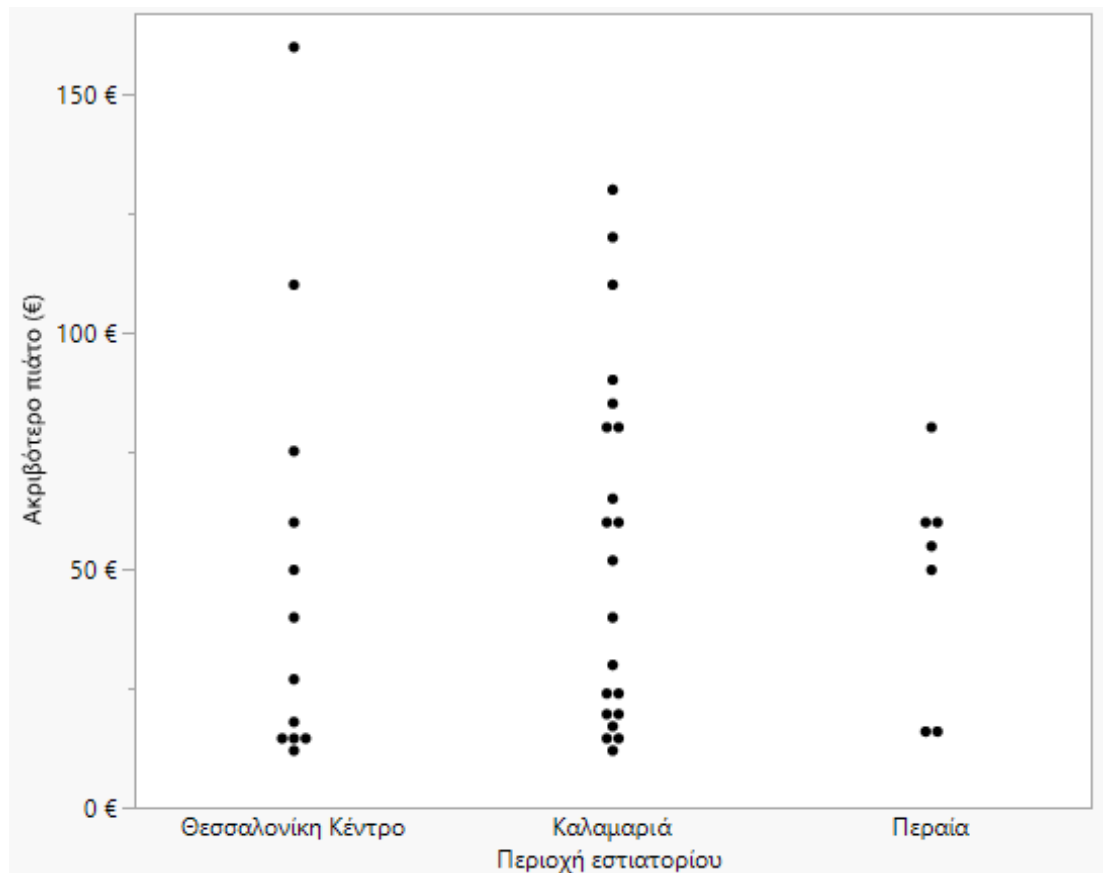
Καλαμαριά, όπου σε αρκετά εστιατόρια της περιοχής η τιμή του φθηνότερου πιάτου ανέρχεται στα 4€.



Σχήμα 26. Διάγραμμα διασποράς για την τιμή του φθηνότερου πιάτου σε σχέση με την περιοχή λειτουργίας του εστιατορίου.

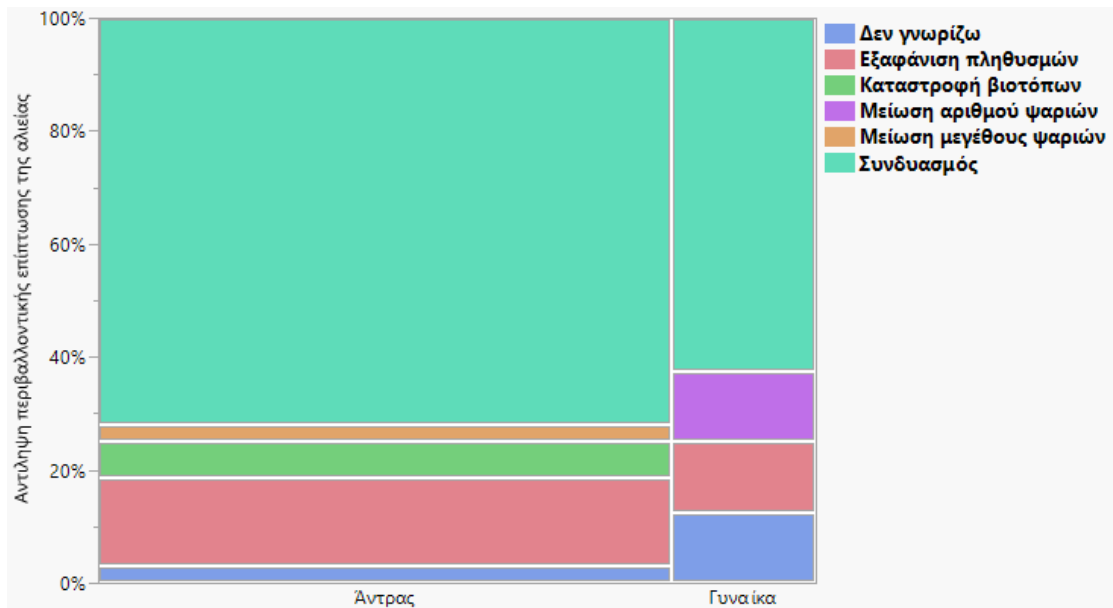
Στην ερώτηση, σχετικά με τα στοιχεία του εστιατορίου που αφορούσε την τιμή του ακριβότερου πιάτου οι (Σχήμα 27) απαντήσεις κυμαίνονταν μεταξύ 13€ μέχρι 160€. Η μεγαλύτερη κλιμάκωση των τιμών παρατηρείται στην περιοχή της Καλαμαριάς με τις τιμές του ακριβότερου πιάτου να ξεκινούν από 13€ και να φτάνουν στα 130€, με το Κέντρο να παρουσιάζει μια σχετικά αντίστοιχη εικόνα με μικρότερες ίσως διαβαθμίσεις και από στην Περαία να εμφανίζει μια πιο σταθερή εικόνα όπου το ακριβότερο πιάτων να μην ξεπερνάει τα 60€. Καταλήγοντας στο συμπέρασμα ότι τα εστιατόρια στην περιοχή

της Περαίας αποτελούν μια πιο οικονομική επιλογή σε σχέση με τις περιοχές του Κέντρου και της Καλαμαριάς αντίστοιχα.

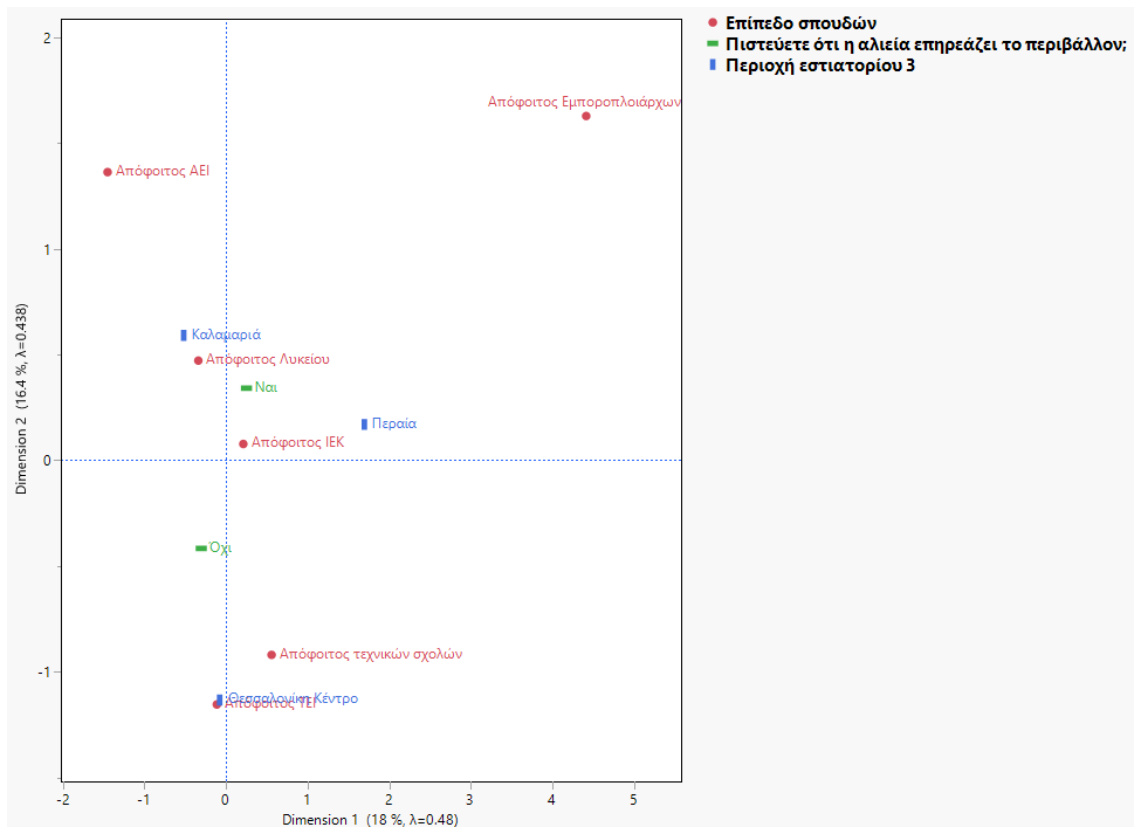


Σχήμα 27. Διάγραμμα διασποράς για την τιμή του ακριβότερου πιάτου σε σχέση με την περιοχή λειτουργίας του εστιατορίου.

Στην ερώτηση, σχετικά με την τιμή του ακριβότερου πιάτου σε συνδυασμό με την απόσταση του από την θάλασσα (Σχήμα 28), παρατηρήθηκε ότι η τιμή του ακριβότερου πιάτου που διαθέτει ένα εστιατόριο συσχετίζεται με την απόσταση από το θαλάσσιο μέτωπο με εστιατόρια κοντά στην ακτή να εμφανίζουν υψηλότερες μέγιστες τιμές. Η συσχέτιση αυτή όμως δεν εμφανίστηκε στατιστικά σημαντική (Pearson's $r=-2.11$, $p>0.05$).

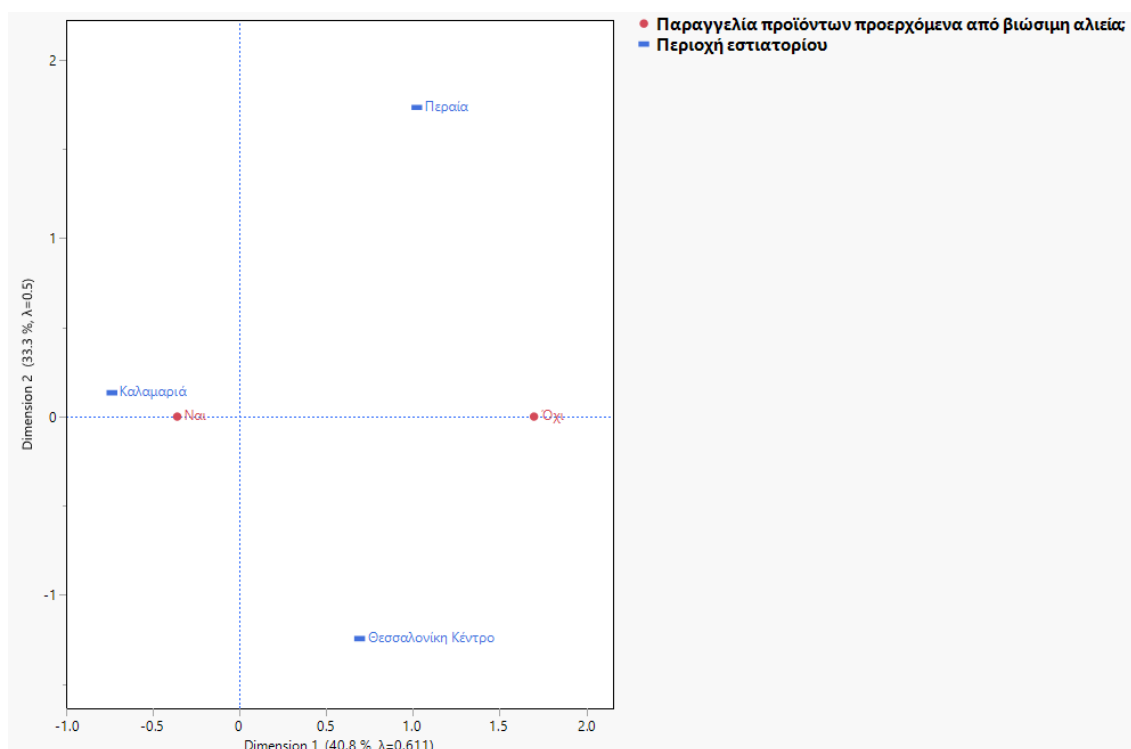


Σχήμα 29. Μωσαϊκό Διάγραμμα των αντιλήψεων της περιβαλλοντικής επίπτωσης της αλιείας σε σχέση με το φύλο.



Σχήμα 30. Ανάλυση αντιστοιχιών της σχέσης μεταξύ του επιπέδου σπουδών, της αντίληψης της επίδρασης της αλιείας στο περιβάλλον και της περιοχής λειτουργίας του εστιατορίου.

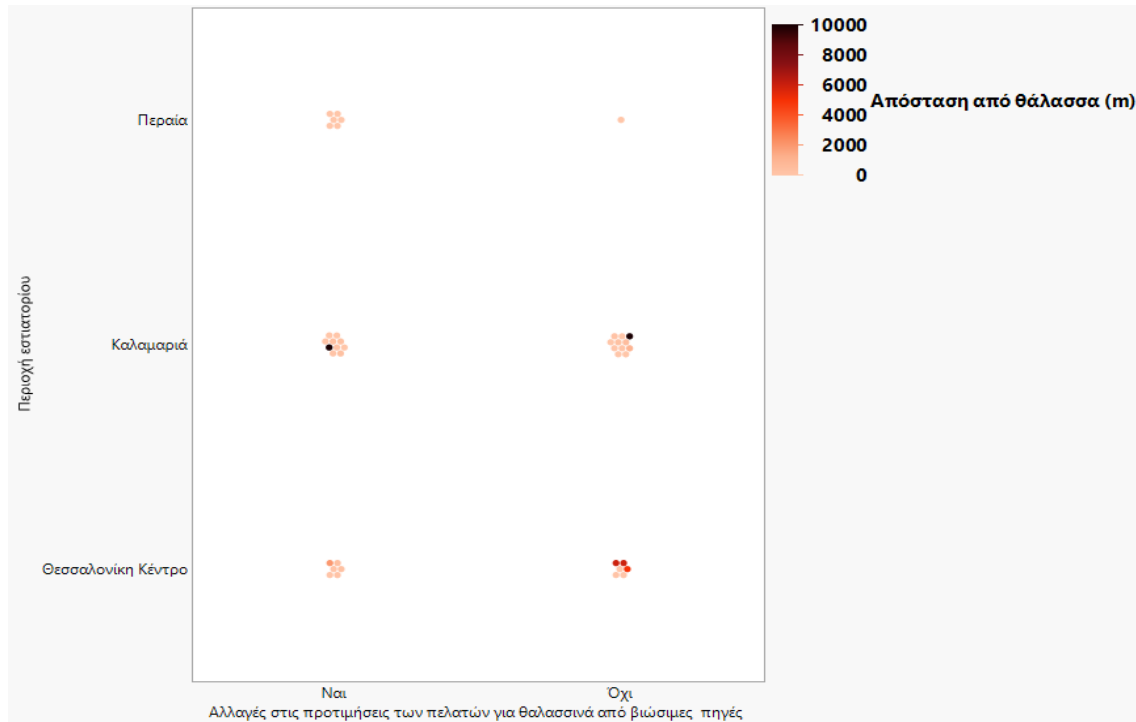
Η ανάλυση αντιστοιχιών της σχέσης μεταξύ του επιπέδου σπουδών, της αντίληψης της επίδρασης της αλιείας στο περιβάλλον και της περιοχής λειτουργίας του εστιατορίου, (Σχήμα 30) υπέδειξε ότι το επίπεδο σπουδών δεν παίζει ιδιαίτερο ρόλο σε σχέση με τις αντιλήψεις των ιδιοκτητών σχετικά με την επίδραση της αλιείας στο περιβάλλον, αυτό όμως που ενδεχομένως να παίζει ρόλο είναι η περιοχή του εστιατορίου. Παρατηρούμε ότι στην περιοχή της Καλαμαριάς οι ιδιοκτήτες είναι πιο ευαισθητοποιημένοι και ενημερωμένοι σε θέματα που αφορούν την αλιεία και το περιβάλλον σε σχέση με τις άλλες περιοχές και ίσως αυτό να είναι σε συνάρτηση με τις απαιτήσεις των πελατών τους.



Σχήμα 31. Ανάλυση αντιστοιχίας της σχέσης μεταξύ της παραγωγίας προϊόντων που προέρχονται από βιώσιμη αλιεία σε σχέση με την περιοχή του εστιατορίου.

Στην ανάλυση των αντιστοιχιών μεταξύ της παραγωγίας προϊόντων που προέρχονται από βιώσιμη αλιεία σε σχέση με την περιοχή εστιατορίου (Σχήμα 31) παρατηρούμε ότι στην περιοχή της Καλαμαριάς οι ιδιοκτήτες επιδιώκουν να παραγγέλνουν ψάρια που

προέρχονται από βιώσιμη αλιεία επαληθεύοντας τα αποτελέσματα της ανάλυσης του προηγούμενου (Σχήματος 30).



Σχήμα 32. Διάγραμμα διασποράς για τις αλλαγές στις προτιμήσεις των πελατών για θαλασσινά από βιώσιμες πηγές σε σχέση με την περιοχή λειτουργίας του εστιατορίου και την απόσταση του από την θάλασσα.

Το διάγραμμα διασποράς των αλλαγών στις προτιμήσεις των πελατών για θαλασσινά από βιώσιμες πηγές σε σχέση με την περιοχή λειτουργίας του εστιατορίου και την απόσταση του από τη θάλασσα (Σχήμα 32) υπέδειξε ότι οι προτιμήσεις των πελατών για θαλασσινά από βιώσιμες πηγές αυξάνονται όσο η απόσταση που βρίσκεται το εστιατόριο σε σχέση με την απόσταση από την θάλασσα μικραίνει και αυτό είναι εμφανέστερο και πάλι στην περιοχή της Καλαμαριάς σε σχέση με την περιοχή του Κέντρου και της Περαίας ακολουθώντας το ίδιο μοτίβο όπως και στο (Σχήμα 30 και 31) αντίστοιχα.

4. ΣΥΖΗΤΗΣΗ

Αυτή η μελέτη είχε ως σκοπό αρχικά να διερευνήσει την ύπαρξη γνώσεων για την αειφορία και τις αλιευτικές αειφορικές πρακτικές τόσο από τους ιδιοκτήτες των εστιατορίων όσο και των πελατών τους. Στην συνέχεια αναλύσαμε κατά πόσο τα στοιχεία του καταστήματος όσον αναφορά την παλαιότητα του, την περιοχή του εστιατορίου και την απόσταση του από την θάλασσα αποτελούν σημαντικούς παράγοντες για την συμμετοχή τους σε αειφορικές πρακτικές όπως και στην ορθή διαχείριση των απορριμμάτων τους. Τέλος αυτό που θέλαμε να εξετάσουμε ήταν κατά πόσο οι γνώσεις και οι στάσεις των πελατών για την αειφορία αποτελούν παράγοντες για την βιωσιμότητα των επιχειρήσεων. Αυτά τα ερευνητικά ερωτήματα προσφέρουν μια πρώτη προσέγγιση στη μελέτη της σχέσης μεταξύ αειφορίας, εστιατορίων και καταναλωτών, καλύπτοντας θέματα που αφορούν τόσο τη γνώση και τις πρακτικές όσο και τους οικονομικούς και κοινωνικούς παράγοντες που επηρεάζουν τη βιωσιμότητα των επιχειρήσεων.

Η γνώση γύρω από την αειφορία και τις αλιευτικές πρακτικές είναι ένα κρίσιμο ζήτημα για τα εστιατόρια, καθώς η υιοθέτηση βιώσιμων επιλογών εξαρτάται από την κατανόηση των θεμάτων αυτών. Τα ευρήματα αποκάλυψαν ότι το μεγαλύτερο ποσοστό ιδιοκτητών και των σεφ εστιατορίων, ανεξαρτήτως από το επιστημονικό τους υπόβαθρο, δεν γνωρίζει για τις αειφορικές αλιευτικές πρακτικές. Οι περισσότεροι ιδιοκτήτες καταστημάτων και σεφ είχαν γνώσεις για τις εποχές του ψαρέματος και ένα μεγάλο ποσοστό θα μπορούσε να ορίσει σωστά την έννοια. Ωστόσο, το ελάχιστο μέγεθος αλιευμάτων, τα αλιεύματα της ημέρας και τα βιώσιμα θαλασσινά ήταν πιο δυσνόητες έννοιες για αυτούς. Αυτή η στάση των ιδιοκτητών συμβαδίζει με τα αποτελέσματα που έχουν προκύψει από μια αντίστοιχη έρευνα που πραγματοποιήθηκε στο Περού επιδιώκοντας να εξερευνήσει τις γνώσεις, τις στάσεις και τις πρακτικές των σεφ στο

Περού (De La Lama et al., 2018). Οι περισσότεροι εστιάτορες προμηθεύονται τα αλιεύματά τους από χονδρικές αγορές θαλασσινών είτε δηλαδή από την ιχθυόσκαλα είτε από ιχθυέμπορους. Δικαιολογώντας με αυτό τον τρόπο το αποτέλεσμα που προέκυψε σχετικά με ποια πηγή πληροφόρησης έχουν σχετικά με τις αειφορικές πρακτικές και ένα μεγάλο ποσοστό εξ αυτών δήλωσε τους ιχθυοπώλες. Προφανώς για τον ίδιο λόγο ένας στους τέσσερεις περίπου ιδιοκτήτες δεν ρωτάει τους προμηθευτές του για τον τρόπο αλιείας των αλιευμάτων τους. Ενώ τα περισσότερα αλιεύματα προέρχονται από την μέση αλιεία και από την παράκτια αλιεία. Παρόλα αυτά θεωρούν σημαντικό τα ψάρια που καταναλώνονται στα εστιατόρια να προέρχονται από φιλικές προς το περιβάλλον μεθόδους αλιείας, παρουσιάζοντας μια αντίφαση αυτή τους η στάση σχετικά με τις προηγούμενες τοποθετήσεις τους.

Πολλά εστιατόρια προτιμούν πλέον να προμηθεύονται ψάρια και θαλασσινά από αειφορικές πηγές. Ωστόσο, η γνώση και η εφαρμογή αυτών των πρακτικών δεν είναι παντού ομοιόμορφη. Ενώ σε γνωστά εστιατόρια υπάρχει αυξημένη ευαισθητοποίηση για την αειφόρο αλιεία, σε μικρότερα εστιατόρια με χαμηλότερα πρότυπα μπορεί να μην εφαρμόζονται πάντα οι καλύτερες πρακτικές. Αυτή η αντίληψη επαληθεύεται με το αποτέλεσμα που προέκυψε από την αντιστοίχιση μεταξύ της παραγγελίας προϊόντων που προέρχονται από βιώσιμη αλιεία σε σχέση με την περιοχή εστιατορίου παρατηρούμε ότι στην περιοχή της Καλαμαριάς οι ιδιοκτήτες επιδιώκουν να παραγγέλλουν ψάρια που προέρχονται από βιώσιμη αλιεία. Από την παρουσίαση των αποτελεσμάτων φάνηκε πως ένα μεγάλο ποσοστό των καταστηματαρχών παρατήρησε τάσεις ή αλλαγές στις προτιμήσεις των πελατών για ψάρια και θαλασσινά που προέρχονται από βιώσιμες ή άλλες πηγές. Επιπλέον, οι ίδιοι δηλώνουν σε μεγάλο ποσοστό, πως οι πελάτες είναι διατεθειμένοι να πληρώσουν για θαλασσινά που προέρχονται από βιώσιμες πηγές. Αυτή

η τάση φαίνεται και από μία διεθνής έρευνα του Marine Stewardship Council (MSC) χρησιμοποίησε δεδομένα από περισσότερους από 25.000 καταναλωτές σε 23 χώρες, ερευνώντας τις αντιλήψεις τους για τη βιώσιμη αλιεία. Η μελέτη δείχνει ότι υπάρχει αυξανόμενο ενδιαφέρον για τη βιωσιμότητα, με τους καταναλωτές να αναζητούν περισσότερο πιστοποιημένα βιώσιμα θαλασσινά (Msc, 2023). Η στάση και η ενημέρωση των πελατών για τη βιωσιμότητα μπορούν να επηρεάσουν τη μακροπρόθεσμη επιτυχία μιας επιχείρησης. Οι καταναλωτές που είναι ενημερωμένοι και ευαισθητοποιημένοι σχετικά με τις βιώσιμες πρακτικές είναι πιο πιθανό να επιλέξουν εστιατόρια που ακολουθούν αυτές τις πρακτικές, γεγονός που μπορεί να ενισχύσει τη φήμη και την ανταγωνιστικότητα των εστιατορίων. Ταυτόχρονα, η προθυμία ενός μεγάλου ποσοστού πελατών να πληρώσουν περισσότερο για βιώσιμα προϊόντα, συμβάλλει στην οικονομική βιωσιμότητα των επιχειρήσεων. Κάτι το οποίο έχει προκύψει και από μία έρευνα που πραγματοποιήθηκε στην Βόρεια Ιταλία όσον αφορά την εφαρμογή της βιωσιμότητας στα εστιατόρια και παράγεται ως συμπέρασμα, ότι οι επιπτώσεις της βιωσιμότητας στα εστιατόρια περιλαμβάνουν υψηλότερη ικανοποίηση πελατών και ανταγωνιστικότητα και ότι η βιωσιμότητα επηρεάζει θετικά την απόδοση των εστιατορίων μέσω της ικανοποίησης των πελατών και της ανταγωνιστικότητας (Cantele & Cassia, 2020). Το ίδιο ποσοστό όμως δηλώνει πως δεν υπάρχει το ενδιαφέρον και η ευαισθητοποίηση των πελατών σχετικά με τη βιωσιμότητα των θαλασσινών που τους σερβίρονται. Φαίνεται επομένως πως η στάση και η ευαισθητοποίηση των πελατών σε θέματα αειφορίας, δεν μπορεί να είναι από μόνη της το κλειδί για τη βιωσιμότητα των επιχειρήσεων, καθώς η ευαισθητοποίηση αυτή, κατά τη δήλωση των ιδιοκτητών, είναι αμφιλεγόμενη.

Όσον αφορά τους καταναλωτές, οι γνώσεις σχετικά με τις αειφορικές αλιευτικές πρακτικές εξαρτώνται από το επίπεδο ευαισθητοποίησης και την πληροφόρησης.

Ωστόσο, μεγάλο μέρος των καταναλωτών εξακολουθεί να μην είναι πλήρως ενήμερο για τα θέματα αειφορίας στην αλιεία. Πολλοί δεν γνωρίζουν ποια ψάρια βρίσκονται υπό απειλή ή ποιες είναι οι επιπτώσεις της υπεραλίευσης, κάτι αντίστοιχο παρουσιάζει και μια έρευνα η οποία είχε ως στόχο να καταγράψει την ικανότητα των καταναλωτών να εντοπίζουν οπτικά κοινά είδη ψαριών σε έξι χώρες συμπεριλαμβανομένης και της Ελλάδας, τα αποτελέσματά της έρευνας παρουσιάζουν μια ξεκάθαρη έλλειψη γνώσης σχετικά με την εμφάνιση των ψαριών που καταναλώνονται συνήθως οπότε συνειρμικά οδηγούμαστε στη σκέψη ότι αυτή η αδυναμία των καταναλωτών να εντοπίσουν κοινά είδη ψαριών μπορεί να οδηγήσει σε αδιαφορία για βιώσιμη κατανάλωση θαλασσινών, (Cusa et al., 2021). Ενδεχομένως, θα πρέπει να συντρέξουν ταυτόχρονα και άλλοι λόγοι, όπως μείωση τιμών, εκπαίδευση και κατάρτιση για να αποκτήσουν τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες που θα μπορούσαν να υποστηρίξουν τη μερική προς το παρόν θετική στάση των πελατών σε αειφορικές πρακτικές. Pannila et al. (2022b).

Η κάθε περιοχή όπου έγινε η συλλογή των δεδομένων είναι γνωστό πως έχει διαφορετικά χαρακτηριστικά και ιδιαιτερότητες. Παρά ταύτα, παρατηρούμε οι γνώσεις και η συμμετοχή τους σε αειφορικές πρακτικές όπως επίσης και η ορθή διαχείριση των απορριμμάτων τους βελτιώνεται όσο αυξάνονται τα χρόνια λειτουργίας μιας επιχείρησης, το φύλο των ιδιοκτητών, με τους άντρες ιδιοκτήτες να εμφανίζονται πιο ευαισθητοποιημένοι σε θέματα αειφορίας σε σχέση με τις γυναίκες, και τέλος της περιοχής που εδρεύει η επιχείρηση με την περιοχή της Καλαμαριάς να εφαρμόζει σε μεγαλύτερο ποσοστό αειφορικές πρακτικές σε σχέση με το Κέντρο της Θεσσαλονίκης και την Περαιά.

Συνοψίζοντας, θα μπορούσαμε να πούμε πως παρά το γεγονός ότι η γνώση για την αειφορία δεν είναι ιδιαίτερα διαδεδομένη, παρόλα αυτά οι καταστηματαρχές φαίνεται

πως ενδιαφέρονται για φιλικές προς το περιβάλλον αλιευτικές μεθόδους. Όμως σε πρακτικό επίπεδο, φαίνεται πως η προσπάθεια τους όσον αφορά το ενεργειακό αποτύπωμα περιορίζεται μόνο στην ανακύκλωση των απορριμμάτων τους (γυαλί, πλαστικό, λάδι κτλ) και δεν επενδύουν σε πράσινες τεχνολογίες . Προφανώς αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι η χρήση «πράσινων προϊόντων» ως συστατικών εστιατορίου όπως επίσης και η επένδυση σε «πράσινες τεχνολογίες» μπορεί να αυξήσει το κόστος και τα γενικά έξοδα της επιχείρησης. Οι εταιρείες αποφασίζουν να αλλάξουν λειτουργικά συστήματα και γραμμές παραγωγής, με φειδώ. Ενώ η αξία που παρέχεται από τις βιώσιμες πρακτικές της επιχείρησης πρέπει να αξιολογηθεί και να συγκριθεί με τη σχετική κερδοφορία για να δημιουργηθεί ένα αποδεκτό επίπεδο ισορροπίας ή να μεγιστοποιηθούν και τα δύο (Jackson, 2020).

5. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Τα τελευταία χρόνια, η έννοια της βιωσιμότητας έχει αρχίσει να κερδίζει έδαφος στα εστιατόρια, ιδιαίτερα σε εκείνα που ασχολούνται με την υψηλή γαστρονομία.

Η βιωσιμότητα στη γαστρονομία είναι μια ολοένα και πιο σημαντική τάση, με τα εστιατόρια να αρχίζουν να υιοθετούν αειφορικές πρακτικές, ειδικά στον τομέα της αλυσίδας. Ωστόσο, χρειάζεται περαιτέρω εκπαίδευση και ευαισθητοποίηση τόσο των καταναλωτών όσο και των επαγγελματιών της εστίασης, ώστε να διασφαλιστεί η ευρεία υιοθέτηση βιώσιμων πρακτικών.

Εν τούτοις, μια περαιτέρω μελέτη ενός ολιστικού τρόπου προσέγγισης της γαστρονομίας είναι απαραίτητη, ειδικά αν ληφθούν υπόψη οι περιβαλλοντικές, κοινωνικές και οικονομικές επιπτώσεις του σύγχρονου διατροφικού συστήματος. Μια ολιστική προσέγγιση ενσωματώνει όλους τους κρίκους της αλυσίδας τροφίμων — από την παραγωγή και την προμήθεια, μέχρι την κατανάλωση και τη διαχείριση αποβλήτων — και επιδιώκει τη δημιουργία ενός βιώσιμου και δίκαιου μοντέλου για το μέλλον.

Για την εφαρμογή ενός τέτοιου πρωτοκόλλου, απαιτείται συνεργασία μεταξύ σεφ, εστιατορίων, προμηθευτών, κυβερνητικών φορέων και καταναλωτών. Η εκπαίδευση, όπως προανέφερα, διαδραματίζει επίσης κεντρικό ρόλο, ώστε οι επαγγελματίες της γαστρονομίας να αποκτήσουν τις γνώσεις και τα εργαλεία για να εφαρμόσουν αυτές τις πρακτικές.

Συνεπώς, η δημιουργία ενός τέτοιου πρωτοκόλλου, με ολιστική προσέγγιση, όχι μόνο θα προάγει τη βιωσιμότητα αλλά και θα συμβάλει στη διαμόρφωση μιας νέας γαστρονομικής κουλτούρας που σέβεται τον άνθρωπο και τον πλανήτη.

6. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

6.1 Ελληνική βιβλιογραφία

Ελαφρός Γιάννης. (2015, February 7). Η υπεραλίευση αδειάζει τη Μεσόγειο. Η ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ; Η Καθημερινή.
<https://www.kathimerini.gr/life/environment/802685/i-yperalieysi-adeiazei-ti-mesogeio/> . (Πρόσβαση: 15-08-2024)

Καπατσολίδου Μαριάννα. (2022, May 26). Υπεραλίευση: Ένα έγκλημα σεργίρεται στο πιάτο μας. OffLine Post. <https://www.offlinepost.gr/2022/05/26/iperaliefsi-ena-egklima-serviretai-sto-piato-mas/> . (Πρόσβαση: 15-08-2024)

Κλαουδάτος, Δ. Σ. (2023). Διάλεξη στο πλαίσιο του μεταπτυχιακού τίτλου σπουδών: “Εκπαίδευση για την Αειφορία και το Περιβάλλον.” Περιβαλλοντική Διαχείριση των Θαλάσσιων Οικοσυστημάτων-Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Τμήμα Γεωπονίας, Ιχθυολογίας & Υδάτινου Περιβάλλοντος- Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας.

Παπαβασιλοπούλου, Π. (2023). Η βιώσιμη ανάπτυξη ως αποτελεσματική επιχειρηματική στρατηγική. Unipi.gr. <https://dione.lib.unipi.gr/xmlui/handle/unipi/16098>

Σαλεπτζή, Κ. (2023). Αλιεία και αειφόρος ανάπτυξη: απόψεις αλιέων στο νησί της Ρόδου. Aegean.gr. <http://hdl.handle.net/11610/25078>

Σφυρόερα, Ε. (2023). Θαλάσσια ρύπανση και διεθνείς συμβάσεις: Προστασία του θαλάσσιου περιβάλλοντος και ασφάλεια στη ναυτιλία. Uniwa.gr.
<https://polynoe.lib.uniwa.gr/xmlui/handle/11400/5352>

6.2 Ξένη Βιβλιογραφία

Alexander, P., Brown, C., Arneith, A., Finnigan, J., Moran, D., & Rounsevell, M. D. A. (2017). Losses, inefficiencies and waste in the global food system. *Agricultural Systems*, 153, 190–200. <https://doi.org/10.1016/j.agsy.2017.01.014>

Al Khawli, F., Pateiro, M., Domínguez, R., Lorenzo, J. M., Gullón, P., Kousoulaki, K., Ferrer, E., Berrada, H., & Barba, F. J. (2019). Innovative Green Technologies of Intensification for Valorization of Seafood and Their By-Products. *Marine Drugs*, 17(12), 689. <https://doi.org/10.3390/md17120689>

- Aquaculture Stewardship Council (ASC) (2021). ASC Farm Standard. The United Kingdom: Aquaculture Stewardship Council. https://www.asc-aqua.org/wp-content/uploads/2021/03/ASC_Farm_Standard_Infographic_UPDATED.pdf. (Πρόσβαση: 15-07-2024)
- Baldwin, C. J. (2015). *The 10 principles of food industry sustainability*. John Wiley & Sons.
- Bishop, R. C. (1993). Economic Efficiency, Sustainability, and Biodiversity. *Ambio*, 22(2/3), 69–73. <http://www.jstor.org/stable/4314049> (Πρόσβαση: 02-08-2024)
- Brodin, A. (2019). Food Hoarding. *Encyclopedia of Animal Behavior*, 157–164. <https://doi.org/10.1016/b978-0-12-809633-8.20865-0>
- Cantele, S., & Cassia, F. (2020). Sustainability implementation in restaurants: A comprehensive model of drivers, barriers, and competitiveness-mediated effects on firm performance. *International Journal of Hospitality Management*, 87, 102510. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2020.102510>
- Cusa, M., Falcão, L., De Jesus, J., Biolatti, C., Blondeel, L., Bracken, F. S. A., Devriese, L., Garcés-Pastor, S., Minoudi, S., Gubili, C., Acutis, P. L., & Mariani, S. (2021). Fish out of water: consumers' unfamiliarity with the appearance of commercial fish species. *Sustainability Science*, 16(4), 1313–1322. <https://doi.org/10.1007/s11625-021-00932-z>
- Dat, L. (2021). Sustainable Ideas on Sushi Restaurant Business : a multidimensional approach to sustainable development. *Urn.fi*. <http://www.theseus.fi/handle/10024/511452>
- Directorate-General for Maritime Affairs and Fisheries (European Commission), & Joint Research Centre (European Commission). (2019). *The EU blue economy report 2019*. In Publications Office of the European Union. Publications Office of the European Union. <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/676bbd4a-7dd9-11e9-9f05-01aa75ed71a1/language-en/> (Πρόσβαση: 03-07-2024)
- European Commission. (2013a) Communication from the Commission to the European Parliament and the Council: Building the Single Market for Green Products. Facilitating Better Information on the Environmental Performance of Products and Organisations, COM/2013/0196. 2013. Available online: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2013:0196:FIN:EN:> PDF (Πρόσβαση: 03-07-2024)

European Commission. (2013b) Regulation (EU) No 1380/2013 of the European Parliament and of the Council of 11 December 2013 on the Common Fisheries Policy, amending Council Regulations (EC) No 1954/2003 and (EC) No 1224/2009 and repealing Council Regulations (EC) No 2371/2002 and (EC) No 639/2004 and Council Decision 2004/585/EC. Off. J. Eur. Union 2013, L 354, 22–61. (Πρόσβαση: 02-07-2024)

European Commission. Communication from the Commission to the European Parliament, the European Council, the Council, the European Economic and Social Committee and the Committee of the Regions. The European Green Deal. COM(2019) 640 Final. 2019. Available online: https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:b828d165-1c22-11ea-8c1f-01aa75ed71a1.0002.02/DOC_1&format=PDF (Πρόσβαση: 03-07-2024).

Fadeeva, Z., & Van Berkel, R. (2023). Towards Circular Economy of Food Systems: An Explorative Appraisal of Opportunities in Fish, Seafood Value Chains. Sustainable Food Value Chain Development, 61–86. https://doi.org/10.1007/978-981-19-6454-1_4

FAO. (2023). Food Loss and Waste in Fish Value Chain. Overview. Objective. <https://www.fao.org/flw-in-fish-value-chains/overview/objective/en/> (Πρόσβαση: 20-09-2024)

FAO. (2020). The State of World Fisheries and Aquaculture 2020. In openknowledge.fao.org. FAO ; <https://openknowledge.fao.org/items/b752285b-b2ac-4983-92a9-fdb24e92312b> (Πρόσβαση: 02-07-2024)

- FAO. (2018). *Achieving Blue Growth Building Vibrant Fisheries and Aquaculture Communities*. <https://www.fao.org/3/CA0268EN/ca0268en.pdf> (Πρόσβαση: 22-09-2024)
- Federal Office for Spatial Development. (1987, March 20). 1987: Brundtland Report. [Www.are.admin.ch.
https://www.are.admin.ch/are/en/home/media/publications/sustainable-development/brundtland-report.html](https://www.are.admin.ch/are/en/home/media/publications/sustainable-development/brundtland-report.html) (Πρόσβαση: 06-07-2024)
- Figard, S. Introduction to Biostatistics with JMP. SAS Institute, 2019, pp. 288.
- Fountain, H. (2019, December 4). Climate Change Is Accelerating: “Things Are Getting Worse.” The New York Times. <https://www.nytimes.com/2019/12/04/climate/climate-change-acceleration.html> (Πρόσβαση: 15-07-2024)
- Fraga-Corral, M., Ronza, P., Garcia-Oliveira, P., Pereira, A. G., Losada, A. P., Prieto, M. A., Quiroga, M. I., & Simal-Gandara, J. (2022). Aquaculture as a circular bio-economy model with Galicia as a study case: How to transform waste into revalorized by-products. *Trends in Food Science & Technology*, 119, 23–35. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.11.026>
- Geamănu, M. (2011). ECONOMIC EFFICIENCY AND PROFITABILITY. *Studia Universitatis Vasile Goldiş, Arad - Seria Ştiinţe Economice*, 21(2), 116–119. <https://www.cceol.com/search/article-detail?id=156526>
- Gilman, E. (2015). Status of international monitoring and management of abandoned, lost and discarded fishing gear and ghost fishing. *Marine Policy*, 60, 225–239. <https://doi.org/10.1016/j.marpol.2015.06.016>
- Grön (2024). Sustainability Plan 2021. <https://www.restaurantgron.com/sustainability>. (Πρόσβαση: 15-07-2024)

- Hannah Ritchie, Pablo Rosado and Max Roser (2022) - “Environmental Impacts of Food Production” Published online at OurWorldInData.org. Retrieved from: 'https://ourworldindata.org/environmental-impacts-of-food' (Πρόσβαση: 20-06-2024)
- Hsin-I Feng, C. (2012). The Tale of Sushi: History and Regulations. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 11(2), 205–220. <https://doi.org/10.1111/j.1541-4337.2011.00180.x>
- Husson F, Josse J (2014). “Multiple Correspondence Analysis.” In M Greenacre, J Blasius (eds.), Visualization and Verbalization of Data, pp. 163–181. Chapman & Hall/CRC, London.
- International Union for Conservation of Nature and Natural Resources (IUCN) 1980. World Conservation Strategy: Living Resource Conservation for Sustainable Development. <https://portals.iucn.org/library/efiles/documents/WCS-004.pdf>. (Πρόσβαση: 06-07-2024)
- Jackson, A. (2020). Eco-Friendly Guide to Finances and Saving. MoneyGeek.com. <https://www.moneygeek.com/financial-planning/environmentally-friendly-finance-and-saving/> (Πρόσβαση: 10-08-2024)
- Joint Research Centre (European Commission), Maes, T., Thompson, R., Hanke, G., Budziak, A., Vlachogianni, T., Franeker, J. van, Priestland, E., Nilsson, P., Werner, S., Veiga, J., Oosterbaan, L., Galgani, F., & Matiddi, M. (2016). Harm caused by marine litter: MSFD GES TG marine litter : thematic report. In Publications Office of the European Union. Publications Office of the European Union. <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/2f418eca-0303-11e7-8a35-01aa75ed71a1/language-en> (Πρόσβαση: 03-07-2024)

- Kirchherr, J., Reike, D., & Hekkert, M. (2017). Conceptualizing the Circular economy: an Analysis of 114 Definitions. *Resources, Conservation and Recycling*, 127(1), 221–232. <https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2017.09.005>
- Kousoula, C. (2022). THEORIES OF INTELLIGENCE, FAILURE BELIEFS AND PARENTING STYLES PARENTS' IMPLICIT THEORIES OF INTELLIGENCE AND HOW THEY RELATE TO FAILURE BELIEFS AND PARENTING STYLES. https://sphere.acg.edu/jspui/bitstream/123456789/2293/1/Charis_Kousoula_Parents%E2%80%99implicit%20theories%20of%20intelligence%20and%20how%20they%20relate%20to%20failure%20beliefs%20and%20parenting%20styles.pdf
- Kuhlman, T., & Farrington, J. (2010). What Is Sustainability? *Sustainability*, 2(11), 3436–3448. MDPI. <https://doi.org/10.3390/su2113436>
- Latdict. Latin-Dictionary.net. <https://latin-dictionary.net/definition/36588/sustineo-sustinere-sustinui-sustentus>. (Πρόσβαση: 15-07-2024)
- Lebreton, L. (2018). Evidence that the Great Pacific Garbage Patch is rapidly accumulating plastic. *Scientific Reports*, 8(1). <https://doi.org/10.1038/s41598-018-22939-w>
- Lieder, M., & Rashid, A. (2016). Towards Circular Economy Implementation: A Comprehensive Review in Context of Manufacturing Industry. *Journal of Cleaner Production*, 115, 36–51. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2015.12.042>
- Lightspeed (2023) Restaurant Sustainability Guide: How to Reduce Your Carbon Footprint. (n.d.). Lightspeed HQ. <https://www.lightspeedhq.com/blog/restaurant-sustainability-guide-reduce-your-carbon-footprint/>. (Πρόσβαση: 18-07-2024)

- Lintsen, H., Veraart, F., Smits, J.-P., & Grin, J. (2018). Well-being, Sustainability and Social Development: The Netherlands 1850–2050. In library.oapen.org. Springer Nature. <https://library.oapen.org/handle/20.500.12657/23001>
- De La Lama, R. L., De La Puente, S., & Valdés-Velásquez, A. (2020). Bringing sustainable seafood back to the table: Exploring chefs' knowledge, attitudes and practices in Peru. *Oryx*, 54(4), 520-528.
- Loubet, P., Couturier, J., Horta Arduin, R., & Sonnemann, G. (2022). Life cycle inventory of plastics losses from seafood supply chains: Methodology and application to French fish products. *Science of the Total Environment*, 804, 150117. <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2021.150117>
- Masovic, A. (2018). Socio-Cultural Factors and Their Impact on the Performance of Multinational Companies. *Ecoforum*, 7(1). <https://www.ceeol.com/search/article-detail?id=1048016>
- Mateo-Sagasta, J. & Zadeh, S. M. (2018). More People, More Food, Worse Water? A Global Review of Water Pollution from Agriculture. In Mateo-Sagasta, J., Zadeh, S. M. & Turrall, H. (ed.) Part 1: Introduction and Background. Reports of the Food and Agriculture Organization of the United Nations and the International Water Management Institute 2018:04, 3–6.
- Mavro Restaurant - Kivotos Santorini Hotels & Villas. (2021). Mavrosantorini.com. https://www.mavrosantorini.com/?gad_source=1&gclid=Cj0KCQjwgL-3BhDnARIsAL6KZ68jzmju-cloeV2ARU4Fg-r0cNXXa0LhTvPrt8dNNWolp-solu9zDhIaArPCEALw_wcB (Πρόσβαση: 01-09-2024)

- McVey, J. P., Stickney, R. R., Yarish, C., & Chopin, T. (2002). Aquatic polyculture and balanced ecosystem management: new paradigms for seafood production. *Responsible Marine Aquaculture*, 91–104. <https://doi.org/10.1079/9780851996042.0091>
- Merli, R., Preziosi, M., & Acampora, A. (2018). How do scholars approach the circular economy? A systematic literature review. *Journal of Cleaner Production*, 178, 703–722. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2017.12.112>
- MSC International - English. (2024) <https://www.msc.org/for-business/fisheries/fishery-certification-guide> (Πρόσβαση: 30-07-2024)
- Msc uk & ireland market report. (2023). UK & Ireland - English. <https://www.msc.org/uk/for-business/msc-uk-ireland-market-report> (Πρόσβαση: 02-09-2024)
- Natura 2014. NATURA. <https://www.restaurantnatura.com/sustainability> (Πρόσβαση: 30-07-2024)
- Nations, U. (2020). Sustainable Gastronomy Day. United Nations. <https://www.un.org/en/observances/sustainable-gastronomy-day> (Πρόσβαση: 15-09-2024)
- Nawaz, A., Li, E., Irshad, S., Xiong, Z., Xiong, H., Shahbaz, H. M., & Siddique, F. (2020). Valorization of fisheries by-products: Challenges and technical concerns to food industry. *Trends in Food Science & Technology*, 99, 34–43. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.02.022>
- Pannila, N., Jayalath, M. M., Thibbotuwawa, A., & Perera, H. N. (2022, July). Challenging Factors to Adopt Circular Economy in Sustainable Food Supply Chain. In *2022 Moratuwa Engineering Research Conference (MERCon)* (pp. 1-6). IEEE.
- O'Neill, E. A., & Rowan, N. J. (2022). Microalgae as a natural ecological

- bioindicator for the simple real-time monitoring of aquaculture wastewater quality including provision for assessing impact of extremes in climate variance – A comparative case study from the Republic of Ireland. *Science of the Total Environment*, 802, 149800. <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2021.149800>
- Peck, M., & Pinnegar, J. K. (2019). Impacts of climate change on fisheries and aquaculture. Google Books. <https://books.google.gr/books?hl=el&lr=&id=1jl8DwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA87&dq=Peck>
- Robertson, M. (2018). Communicating Sustainability. <https://doi.org/10.4324/9781315659015>
- Robertson, M. (2021). Sustainability Principles and Practice. Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780429346668>
- Rolke, W.; Gongora, C.G. A chi-square goodness-of-fit test for continuous distributions against a known alternative. *Comput. Stat.* 2021, 36, 1885–1900.
- Rowan, N. J., & Galanakis, C. M. (2020). Unlocking challenges and opportunities presented by COVID-19 pandemic for cross-cutting disruption in agri-food and green deal innovations: Quo Vadis? *Science of the Total Environment*, 748, 141362. <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2020.141362>
- Sadiku, M., Musa, S., & Ashaolu, T. (2019). Food Industry: An Introduction of the Creative Commons Attribution License (CC BY 4.0). In *International Journal of Trend in Scientific Research and Development*. IJTSRD. <https://www.ijtsrd.com/papers/ijtsrd23638.pdf>
- Şahin, M.; Aybek, E. Jamovi: An Easy to Use Statistical Software for the Social Scientists. *Int. J. Assess. Tools Educ.* 2019, 6, 670–692, doi:10.21449/ijate.661803.
- Sall, J.; Stephens, M.L.; Lehman, A.; Loring, S. *JMP Start Statistics: A Guide to Statistics and Data Analysis Using JMP*; Sas Institute: Cary, NC, USA, 2017; ISBN 1629608785

- Samuel, A., McGouran, C., Thomas, R., & Gareth R.T. White. (2023). Directing ethical consumption through the development of ethical foodscapes. Edward Elgar Publishing EBooks, 136–157. <https://doi.org/10.4337/9781802202021.00015>
- Soil Restaurant. (2024). Earthy Gastronomy - Soil Restaurant Athens Greece. Soil Restaurant. <https://soilrestaurant.gr/el/> (Πρόσβαση: 08-09-2024)
- Stenger, W. (2018). Finnish fish gain MSC sustainability certificate. (2018, June 30). News. <https://yle.fi/news/3-10278521> (Πρόσβαση: 01-08-2024)
- Stevens, J. R., Newton, R. W., Thlusty, M., & Little, D. C. (2018). The rise of aquaculture by-products: Increasing food production, value, and sustainability through strategic utilisation. *Marine Policy*, 90, 115–124. <https://doi.org/10.1016/j.marpol.2017.12.027>
- Sushibar + Wine.(2020). Sustainability | Sushibar + Wine. (2020, June 2). Sushibar + Wine. <https://sushibarwine.com/en/helsinki/sustainability> (Πρόσβαση: 01-08-2024)
- UCLA Sustainability Charter. (2016). <https://www.sustain.ucla.edu/wp-content/uploads/UCLA-Sustainability-Charter.pdf> (Πρόσβαση: 10-07-2024)
- United Nations. (2019). Goal 12: Ensure Sustainable Consumption and Production Patterns. United Nations Sustainable Development; United Nations. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-consumption-production/> (Πρόσβαση: 03-07-2024)
- US EPA. (2019). Learn About Sustainability | US EPA. US EPA. <https://www.epa.gov/sustainability/learn-about-sustainability#what> (Πρόσβαση: 06-07-2024)
- Yarkina, N. N., & Logunova, N. N. (2022). Fisheries and Aquaculture: Implementing Sustainable Development Goals. *Environmental Science and Engineering*, 149–160. https://doi.org/10.1007/978-3-031-08284-9_15

7. ABSTRACT

The present work explores the sustainable aspect of modern gastronomy in the city of Thessaloniki, focusing on the seafood restaurant industry. The concept of sustainability in the food industry has gained considerable attention, especially regarding environmental issues. However, the integration of sustainability across economic, social, and cultural dimensions remains underdeveloped. This study aims to provide a comprehensive model for sustainable practices in seafood restaurants, considering all facets of sustainability. Through a methodological approach based on quantitative research, semi-structured interviews were conducted to gather data on environmental practices, knowledge, attitudes, and perceptions. A key finding is that seafood restaurants in Thessaloniki show varying levels of understanding and implementation of sustainability, with particular attention needed for waste management and supply chain sustainability. Recommendations are made for improving sustainability practices, emphasizing responsible seafood sourcing, energy and material efficiency, and the role of organizational culture. The study also highlights future trends, including the potential for seafood restaurants to enhance their sustainability efforts through local sourcing, waste reduction, and collaboration with more sustainable supply chain partners. The results are presented in a quality dashboard aimed at helping restaurant managers self-assess their practices and track necessary improvements. This research contributes to the broader discussion on sustainable development in the food industry, offering practical solutions for a more sustainable gastronomic sector.

Keywords: sustainability, sustainable development, seafood restaurants, environmental responsibility

