

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 βιώσιμη πλευρά της σύγχρονης γαστρονομίας στην πόλη του Βόλου
από την πλευρά της προσφοράς»**

Γεώργιος Καπράνας

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 Volos from the
supply side»**

Georgios Kapranas

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.

Ευχαριστίες

Με την παρούσα διπλωματική ολοκληρώνεται το ονειρικό ταξίδι γνώσεων του μεταπτυχιακού μου! Ευχαριστώ τον Θεό που μου έδωσε υγεία, δύναμη και για την τύχη που μου χάρισε φέρνοντας στον δρόμο μου υπέροχους ανθρώπους που με κέρδισαν με την πρώτη ματιά...τον επιβλέποντα καθηγητή μου κο Δημήτριο Κλαουδάτο για το ήθος του, την υποστήριξη και προθυμία να ακούει, να είναι δίπλα μου σε ότι χρειάστηκα και για τη θετική ενέργεια που μου τη μετέφερε πάντα με χαμόγελο!

Την υπεύθυνη του Μεταπτυχιακού προγράμματος κα Στεργιανή Ματσιώρη που με τον παρωθητικό τρόπο της μου δίδαξε πως να κατακτάς με ηρεμία το δρόμο των επιτυχιών! Τον καθηγητή κο Δημήτριο Βαφείδη που με μάγεψε με τον πλουραλισμό γνώσεων και λόγου στις διαλέξεις του!

Ξεχωριστές ευχαριστίες ανήκουν στη σύντροφο της καρδιάς και της ζωής μου κα Ζωή Χατζηχαραλάμπους που μου συμπαραστάθηκε σε όλη αυτή τη δύσκολη πορεία και αγόγγυστα συνέβαλλε με την ευστροφία του μυαλού και την αγάπη της στο να τερματίσω χέρι με χέρι μαζί της αυτό το ταξίδι νικητής...

Είμαι ευγνώμων που ο Θεός με αξίωσε να έχω συμπαραστάτες τους προαναφερθέντες, οι οποίοι αποτυπώνουν με χρυσά γράμματα τη σημασία της λέξης «άνθρωπος».

Περιεχόμενα

Περίληψη	vi
1. Εισαγωγή.....	8
1.1 Εισαγωγή στη βιωσιμότητα στη γαστρονομία.....	8
1.2 Επισκόπηση της πόλης του Βόλου και της γαστρονομικής της σκηνής.....	10
1.3 Δήλωση του προβλήματος.....	12
1.4 Σημασία της μελέτης της βιωσιμότητας από την πλευρά της προσφοράς.....	17
1.5 Στόχοι της μελέτης.....	21
1.5.1 Γενικός Στόχος	21
1.5.2 Ειδικοί στόχοι.....	21
1.6 Ερευνητικά ερωτήματα.....	22
1.6.1 Κύριο Ερευνητικό Ερώτημα.....	22
1.6.2 Υποερωτήματα	22
1.7 Σημασία της παρούσας μελέτης.....	23
1.7.1 Ακαδημαϊκή Σημασία.....	23
1.7.2 Πρακτική σημασία για τις τοπικές επιχειρήσεις και τους υπεύθυνους χάραξης πολιτικής.....	23
1.8 Πεδίο εφαρμογής της έρευνας	24
1.9 Περιορισμοί και προκλήσεις.....	26
1.10. Βιώσιμη γαστρονομία - Βιβλιογραφική ανασκόπηση	28
1.10.1 Αρχαίες και παραδοσιακές πρακτικές	28
1.10.2 Μεσαιωνική και πρόιμη σύγχρονη περίοδος.....	29
1.10.3 Βιομηχανική Επανάσταση έως τις αρχές του 20 ^{ου} αιώνα	30
1.10.4 Τέλη 20 ^{ου} αιώνα έως σήμερα.....	31
1.11 Ορισμοί και βασικές έννοιες της βιώσιμης γαστρονομίας.....	32
1.11.1 Βιώσιμη γαστρονομία:	32
1.11.2 Πώς λειτουργεί το σύστημα του ΟΗΕ για μια βιώσιμη γαστρονομία.....	33
1.11.3 Εστιάζοντας στον ρόλο της βιώσιμης γαστρονομίας.....	33
1.12 Βασικές έννοιες:	34
1.12.1 Σύστημα τροφίμων.....	34
1.12.2 Αγροοικολογία	35
1.12.3 Τοπικά Συστήματα Τροφίμων	36
1.12.4 Από το αγρόκτημα στο τραπέζι (Farm-to-Table).....	36
1.12.5 Βιολογική γεωργία	36
1.12.6 Βιοποικιλότητα	37
1.12.7 Επισιτιστική ασφάλεια	37
1.12.8 Κυκλική οικονομία.....	38
1.12.9 Τροφική κυριαρχία.....	38
1.12.10 Μίλια τροφίμων (Food miles).....	39
1.13 Εφοδιαστική αλυσίδα.....	39
1.13.1 Βιωσιμότητα εφοδιαστικής αλυσίδας	40
1.13.2 Οφέλη βιώσιμης αλυσίδας εφοδιασμού	40
1.13.3 Αρχές Βιώσιμων Αλυσίδων Εφοδιασμού.....	41
1.13.4 Ηθική Προμήθεια και Δίκαιο Εμπόριο	41
1.13.5 Περιβαλλοντική Διαχείριση.....	42
1.13.6 Κοινωνική Ευθύνη και Συνεργασία με την Κοινότητα.....	42
1.14 Βιώσιμες αλυσίδες εφοδιασμού αλιευμάτων- Μελέτες περίπτωσης.....	42
1.14.1 Ελλάδα - Αειφόρος Αλιεία στο Αιγαίο Πέλαγος.....	42
1.14.2 Νορβηγία - Βιώσιμη Υδατοκαλλιέργεια Σολομού	44
1.14.3 Νέα Ζηλανδία - Αειφόρος αλιεία Hoki	44
1.14.4 Ηνωμένες Πολιτείες - Βιώσιμη αλιεία τόνου στον Ειρηνικό	45
1.15 Μελέτη περίπτωσης: Βόλος.....	46
1.15.1 Οικονομικός αντίκτυπος	46
1.15.2 Περιβαλλοντικές επιπτώσεις	47

2. Υλικά και μέθοδοι	49
2.1 Περιοχή μελέτης	51
2.2 Πληθυσμός και δείγμα	54
2.2.1. Περιγραφή του πληθυσμού της μελέτης	54
2.3 Μέθοδος δειγματοληψίας και μέγεθος δείγματος.....	54
2.4 Μέθοδοι συλλογής δεδομένων	56
2.4.1 Δομή ερωτηματολογίου	57
2.4.2 Ερωτήσεις ανοιχτού τύπου.....	59
2.4.3 Οι περιπτώσιολογικές μελέτες.....	60
2.5 Ανάλυση απαντήσεων ανοιχτού τύπου.....	62
2.6 Ηθικές θεωρήσεις στη διεξαγωγή της έρευνας.....	63
2.7 Στατιστική επεξεργασία.....	67
3. Αποτελέσματα έρευνας	69
3.1 Δημογραφικά στοιχεία	69
3.2 Στοιχεία εστιατορίου – γενικές ερωτήσεις.....	71
3.3 Γνώσεις αειφορικών πρακτικών – πηγές πληροφόρησης	83
3.4 Στάσεις ιδιοκτητών	89
3.5 Αντιλήψεις ιδιοκτητών	101
4. Συζήτηση – Συμπεράσματα.....	117
Abstract.....	131
Παράρτημα	133
Βιβλιογραφία	136

Περίληψη

Η παρούσα μελέτη διερεύνησε τις αντιλήψεις και την εφαρμογή πρακτικών βιώσιμης αλιείας και προμήθειας θαλασσινών μεταξύ των ιδιοκτητών παραδοσιακών εστιατορίων (τσιπουράδικων) στον Βόλο και τις γύρω περιοχές εντός του πολεοδομικού συγκροτήματος της πόλης, μια πόλη που φημίζεται για την πλούσια γαστρονομική της κληρονομιά. Στόχος ήταν η εκτίμηση του τρόπου αντίληψης της βιωσιμότητας, ο βαθμός και ο τρόπος υιοθεσίας, και η εκτίμηση των παραγόντων που επηρεάζουν την ενσωμάτωσή της στη λειτουργία των παραδοσιακών εστιατορίων, ιδιαίτερα στο πλαίσιο της σύγχρονης γαστρονομικής σκηνής.

Μέσω της συμπλήρωσης 60 δομημένων ερωτηματολογίων με κατ' ιδίαν συνεντεύξεις των ιδιοκτητών, με τη χρήση τόσο ποσοτικών όσο και ποιοτικών μεθόδων, αξιολογήθηκαν οι γνώσεις, στάσεις και αντιλήψεις τους για τη βιώσιμη αλιεία. Ο μέσος όρος λειτουργίας των παραδοσιακών καταστημάτων που διερευνήθηκαν ήταν τα 20 έτη, με την κύρια προέλευση των αλιευμάτων αποκλειστικά από τη μέση αλιεία ακολουθούμενη από συνδυασμό μέσης και παράκτιας αλιείας (50% και 33% αντίστοιχα). Η πλειοψηφία των ιδιοκτητών εκτίμησε διαχρονικές μεταβολές ως προς τα είδη και την ποσότητα των αλιευμάτων με το επίπεδο σπουδών να παίζει σημαντικό ρόλο στην αντίληψη αυτή. Η συμπεριφορά των καταναλωτών μεταβλήθηκε σημαντικά ύστερα από τα δύο πλημμυρικά φαινόμενα που έπληξαν την Μαγνησία το Φθινόπωρο του 2023. Η πλειοψηφία των ερωτώμενων αναγνώρισαν την επίδραση της αλιείας στο περιβάλλον ιδιαίτερα σε ηλικίες μικρότερες των 51.9 ετών και σε απόσταση μεγαλύτερη από 375 μέτρα του εκάστοτε εστιατορίου από το παραλιακό μέτωπο.

Η πλειοψηφία των ερωτώμενων δεν είχε γνώση για αειφορικές αλιευτικές πρακτικές (60%) με το επίπεδο σπουδών να μην αποτελεί σημαντικό παράγοντα ενώ αντίθετα επηρεάστηκε σημαντικά από την ηλικία των ερωτώμενων όπου σε ηλικίες μικρότερες των 39.4 ετών υπήρχε μεγαλύτερη πιθανότητα γνώσης αειφορικών αλιευτικών πρακτικών.

Τα ευρήματα έδειξαν ότι ενώ η συνειδητοποίηση των βιώσιμων πρακτικών αυξάνεται, η πραγματική εφαρμογή είναι περιορισμένη λόγω προκλήσεων όπως το υψηλότερο κόστος, η περιορισμένη προσφορά βιώσιμων θαλασσινών και η έλλειψη καταναλωτικής ζήτησης.

Η πλειονότητα των ιδιοκτητών εξέφρασε μια ισχυρή ηθική δέσμευση για τη βιωσιμότητα, (ανησυχία για την υπεραλίευση, την καταστροφή των οικοτόπων και τη ρύπανση). Εκφράστηκε η ανάγκη για καλύτερη ενημέρωση και εκπαίδευση των καταναλωτών και παροχής κινήτρων για να γίνει πιο εφικτή η βιώσιμη προμήθεια θαλασσινών. Για την μεγαλύτερη υιοθέτηση βιώσιμων πρακτικών από ιδιοκτήτες παραδοσιακών καταστημάτων εστίασης στον Βόλο, είναι σημαντική η συνεχής εκπαίδευση, η υποστήριξη πολιτικής και η διαφανής επικοινωνία με τους πελάτες. Τα ευρήματα υπογραμμίζουν τη σημασία της ενσωμάτωσης της βιωσιμότητας στο ευρύτερο γαστρονομικό τοπίο του Βόλου για τη διασφάλιση της μακροπρόθεσμης βιωσιμότητας των θαλασσινών παραδόσεων του.

Λέξεις κλειδιά: Βιώσιμη αλιεία, προμήθεια θαλασσινών, γαστρονομία, περιβαλλοντική συνείδηση, καταναλωτική συμπεριφορά

1. Εισαγωγή

1.1 Εισαγωγή στη βιωσιμότητα στη γαστρονομία

Η γαστρονομία, η τέχνη και η επιστήμη του φαγητού, έχει εξελιχθεί σημαντικά με την πάροδο των αιώνων, αντανακλώντας τις αλλαγές στον πολιτισμό, την τεχνολογία και τις κοινωνικές αξίες. Τις τελευταίες δεκαετίες, η έννοια της βιωσιμότητας έχει γίνει κεντρικό θέμα στον κόσμο της γαστρονομίας (Rinaldi, 2017) λόγω της αυξανόμενης ευαισθητοποίησης σε περιβαλλοντικά ζητήματα, της κοινωνικής ισότητας και της οικονομικής βιωσιμότητας. Η βιωσιμότητα στη γαστρονομία περιλαμβάνει μια ολιστική προσέγγιση που επιδιώκει την εναρμόνιση των οικολογικών, οικονομικών και κοινωνικών διαστάσεων της παραγωγής, της προετοιμασίας και της κατανάλωσης τροφίμων (Rinaldi, 2017).

Ο αυξανόμενος παγκόσμιος πληθυσμός, ο οποίος προβλέπεται να φθάσει τα 9,7 δισεκατομμύρια μέχρι το 2050, θέτει πρωτοφανείς προκλήσεις στα συστήματα διατροφής. Οι παραδοσιακές γεωργικές πρακτικές, οι οποίες εξαρτώνται σε μεγάλο βαθμό από χημικά λιπάσματα και φυτοφάρμακα, έχουν οδηγήσει σε υποβάθμιση του εδάφους, καταστροφή των υδάτων και απώλεια της βιοποικιλότητας (Baweja et al., 2020). Η βιομηχανική κτηνοτροφία συμβάλλει σημαντικά στις εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου, στην αποψίλωση των δασών και στη ρύπανση. Αυτές οι μη βιώσιμες πρακτικές απειλούν την οικολογική ισορροπία του πλανήτη και, κατά συνέπεια, την ανθρώπινη ευημερία. Η αντιμετώπιση αυτών των προκλήσεων απαιτεί αλλαγή παραδείγματος προς πιο βιώσιμες πρακτικές στην παραγωγή και κατανάλωση τροφίμων. (Sakadevan & Nguyen, 2017).

Μια κρίσιμη πτυχή της βιώσιμης γαστρονομίας είναι η εστίαση στα τοπικά και εποχιακά τρόφιμα. Προμηθεύοντας τα συστατικά από την περιοχή, οι σεφ και οι καταναλωτές μειώνουν το αποτύπωμα άνθρακα που συνδέεται με τις μεταφορές και στηρίζουν τις τοπικές οικονομίες. (Vargas et al, 2021). Τα εποχιακά τρόφιμα, που συλλέγονται στην κορύφωσή τους, συχνά απαιτούν λιγότερες εισροές και αποδίδουν υψηλότερη διατροφική αξία. Η πρακτική αυτή προάγει επίσης μια βαθύτερη σύνδεση μεταξύ των καταναλωτών και της γης, προωθώντας μια πιο συνειδητή και υπεύθυνη προσέγγιση στην κατανάλωση τροφίμων (Waddington, 2012).

Η μείωση των αποβλήτων είναι ένα άλλο θεμελιώδες στοιχείο της βιώσιμης γαστρονομίας. Η βιομηχανία τροφίμων παράγει σημαντικά απόβλητα σε κάθε στάδιο της αλυσίδας εφοδιασμού, από την παραγωγή έως την κατανάλωση. Οι στρατηγικές για τον μετριασμό αυτού του φαινομένου περιλαμβάνουν την κομποστοποίηση των οργανικών αποβλήτων, τη μείωση της συσκευασίας των τροφίμων και την εφαρμογή του μαγειρέματος από τη μύτη στην ουρά, το οποίο χρησιμοποιεί κάθε μέρος ενός ζώου. (Khedkar & Singh, 2014).

Η οικονομική βιωσιμότητα της βιώσιμης γαστρονομίας συνδέεται στενά με την περιβαλλοντική και κοινωνική της διάσταση. Ενώ οι βιώσιμες πρακτικές μπορεί αρχικά να συνεπάγονται υψηλότερο κόστος, προσφέρουν μακροπρόθεσμα οφέλη, όπως αυξημένη ανθεκτικότητα, μειωμένη εξάρτηση από εξωτερικές εισροές και βελτιωμένα αποτελέσματα για την υγεία (Dempsey et al., 2011). Επιπλέον, η ζήτηση των καταναλωτών για βιώσιμα παραγόμενα τρόφιμα αυξάνεται, λόγω της αυξημένης ευαισθητοποίησης σε θέματα περιβάλλοντος και υγείας. Η τάση αυτή παρουσιάζει ευκαιρίες για τις επιχειρήσεις να καινοτομήσουν και να διαφοροποιηθούν στην αγορά υιοθετώντας βιώσιμες πρακτικές (Varadarajan, 2017).

Η γαστρονομική κοινότητα, συμπεριλαμβανομένων των σεφ, των εστιατόρων και των λάτρεις των τροφίμων, διαδραματίζει καθοριστικό ρόλο στην προώθηση της αειφορίας (Higgins-Desbiolles & Wijesinghe, 2021). Γνωστοί σεφ όπως ο Dan Barber, η Alice Waters και ο René Redzepi έχουν υπερασπιστεί τα κινήματα "από τη φάρμα στο τραπέζι", τονίζοντας τη σημασία των τοπικών, βιολογικών και εποχιακών συστατικών (Huang & Hall, 2023). Οι σχολές μαγειρικής και τα ιδρύματα ενσωματώνουν τη βιωσιμότητα στα προγράμματα σπουδών τους, εκπαιδεύοντας την επόμενη γενιά σεφ να δίνει προτεραιότητα στην περιβαλλοντική διαχείριση και την κοινωνική ευθύνη (Godoy, 2019).

1.2 Επισκόπηση της πόλης του Βόλου και της γαστρονομικής της σκηνής

Ο Βόλος είναι η αρχαία Ιωλκός, γνωστή από την Αργοναυτική Εκστρατεία, και το όνομα είναι παραφθορά του αρχαίου Γόλος το οποίο παραδίδεται από τα μεσαιωνικά κείμενα. Πρωτεύουσα του νομού με 114.000 κατοίκους μαζί με το Δήμο Νέας Ιωνίας, είναι μια από τις μεγαλύτερες πόλεις της Ελλάδας, εμπορικό λιμάνι, σημαντική βιομηχανική περιοχή και έδρα του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας. Χτισμένη γύρω από το βαθύ λιμάνι της στο μυχό του Παγασητικού κόλπου, απλώνεται ως πάνω στα ριζώματα του Πηλίου. Η καλή ρυμοτομία της είναι το ένα χαρακτηριστικό και το δεύτερο, ότι είναι νεόχτιστη πόλη (πηγή Greek Travel Pages).

Η γαστρονομική σκηνή του Βόλου είναι μια ζωντανή αντανάκλαση του ιστορικού και γεωγραφικού πλαισίου του με χαρακτηριστικό της τα τσιπουράδικα, παραδοσιακές ταβέρνες όπου το τσίπουρο, ένα δυνατό απόσταγμα παρόμοιο με το ούζο, σερβίρεται μαζί με μια ποικιλία από μεζέδες —μικρά πιάτα που αναδεικνύουν τα τοπικά προϊόντα

και τα θαλασσινά. **Λεξικό για αμύητους** Τα τσιπουράδικα δεν είναι απλώς μέρη για φαγητό και ποτό αλλά κοινωνικοί κόμβοι που ενσωματώνουν τις κοινές και χαλαρές πτυχές της ελληνικής γαστρονομικής κουλτούρας και σημαντικός πόλος έλξης για γαστρονομικούς τουρίστες (πηγή: <https://www.greece-is.com/volos-for-gourmands/>).

Η διατροφή του Βόλου είναι βαθιά ριζωμένη στη μεσογειακή παράδοση, που χαρακτηρίζεται από την άφθονη χρήση φρέσκων λαχανικών, ελαιόλαδου, δημητριακών και οσπρίων. Τα θαλασσινά κατέχουν τιμητική θέση στις γαστρονομικές προσφορές του Βόλου, λόγω της παραθαλάσσιας θέσης του. Τα καθημερινά αλιεύματα από τον Παγασητικό Κόλπο εφοδιάζουν τις αγορές και τα εστιατόρια της πόλης με μια σειρά από φρέσκα ψάρια και οστρακοειδή. Παραδοσιακά πιάτα με θαλασσινά, όπως *κακαβιά* (ρουστίκ ψαρόσουπα) και ψητό χταπόδι είναι βασικά, που παρασκευάζονται με απλότητα για να αναδείξουν τις φυσικές γεύσεις της θάλασσας. Η έμφαση στα φρέσκα, τοπικά υλικά είναι ο ακρογωνιαίος λίθος της γαστρονομικής φιλοσοφίας της πόλης (πηγή: <https://www.gastronomos.gr/topikes-kouzines/koyzina-limanioy-stoys-propodes-enos-voynoy/54210/>).

Τα τελευταία χρόνια, ο Βόλος έχει αγκαλιάσει τις σύγχρονες γαστρονομικές τάσεις, με αυξανόμενη έμφαση στη χρήση τοπικών προϊόντων, όπως η φέτα, το ελαιόλαδο, τα ψάρια και τα θαλασσινά από τον Παγασητικό κόλπο. Οι νέοι σεφ πειραματίζονται με παραδοσιακές συνταγές, προσθέτοντας σύγχρονα στοιχεία και τεχνικές, δημιουργώντας μια νέα γαστρονομική ταυτότητα. Η βιώσιμη γαστρονομία κερδίζει έδαφος με έμφαση στη μείωση του αποτυπώματος άνθρακα, τη χρήση βιολογικών προϊόντων και την υποστήριξη των τοπικών παραγωγών. Βολιώτης σεφ και νικητής του Master Chef (2018) εφαρμόζει εστιατορικές τεχνικές, που έμαθε σε μεγάλες κουζίνες, για να απογειώσει τη γεύση των μεζέδων του, ετοιμάζει κλασικούς θαλασσινούς μεζέδες που

βρίσκουμε στα περισσότερα τσιπουράδικα του Βόλου αλλά και πιο ιδιαίτερους, δικής του έμπνευσης και αναφέρει χαρακτηριστικά *«Κυνηγάμε την εποχικότητα και αγοράζουμε μικρές ποσότητες για να είμαστε βιώσιμοι. Παλιά το έκαναν από ανάγκη, τώρα έχει μπει στο παιχνίδι το sustainability»* (πηγή: gastronomos.gr/).

1.3 Δήλωση του προβλήματος

Η αειφορία έχει γίνει ένα κρίσιμο ζήτημα σε διάφορους κλάδους, συμπεριλαμβανομένης της γαστρονομίας, καθώς η παγκόσμια κοινότητα αναγνωρίζει όλο και περισσότερο τη σημασία των βιώσιμων πρακτικών για τη διατήρηση του περιβάλλοντος, την οικονομική βιωσιμότητα και την κοινωνική ευθύνη. Έχει διεξαχθεί σημαντική έρευνα για τη συμπεριφορά των καταναλωτών και τη βιωσιμότητα από την πλευρά της προσφοράς σε Ευρωπαϊκό αλλά και παγκόσμιο επίπεδο στον τομέα της γαστρονομίας.

Έρευνα του Batat (2021). σχετικά με την αειφορία στη βιομηχανία τροφίμων έχει δώσει έμφαση στις περιβαλλοντικές, κοινωνικές και οικονομικές της διαστάσεις που έχουν μελετηθεί κυρίως σε ένα δυτικό πλαίσιο ή σε ανεπτυγμένες χώρες. Αυτή η εργασία έλαβε υπόψη το πλαίσιο MEA (Μέση Ανατολή και Αφρική) και εξετάζει τις φόρμες βιωσιμότητας ανάλογα με τον τύπο του εστιατορίου εξηγώντας πώς αυτές οι φόρμες συγκρίνονται και συμβάλλουν στην ευρύτερη μελέτη για τη βιωσιμότητα στη βιβλιογραφία και πρακτική του μάρκετινγκ υπηρεσιών.

Οι υπηρεσίες παραθαλάσσιου φαγητού αποτελούν σημαντικό τμήμα στον «τουρισμό θάλασσας και ήλιου» ('sea and sun' tourism). Έχουν άμεσο αντίκτυπο στο περιβάλλον από την παραγωγή υγρών και στερεών αποβλήτων, τη μόλυνση του αέρα και την

υπερβολική κατανάλωση ενέργειας και νερού. Ο μαζικός τουρισμός και η σύγχρονη απειλή της κλιματικής αλλαγής ενισχύουν την ανθρωπογενή εισβολή, ειδικά σε ευάλωτες παράκτιες ζώνες. Για να αποφευχθεί η υπερεκμετάλλευση των παράκτιων ζωνών, η προσαρμογή των αρχών της αειφορίας από τους παράκτιους φορείς είναι επείγον ζήτημα. Η μελέτη των Iamkovaia et al. (2019), σχεδίασε ένα μοντέλο βιώσιμης ανάπτυξης για εστιατόρια και εξέτασε το επίπεδο υιοθέτησής του από ιδιοκτήτες παραθαλάσσιων εστιατορίων σε δύο τουριστικές παραλιακές περιοχές της επαρχίας Κάντιθ της Ισπανίας. Τα αποτελέσματα της έρευνας έδειξαν ότι οι ξένοι διαχειριστές διεθνών εστιατορίων συμμετέχουν λιγότερο στην υιοθέτηση του βιώσιμου μοντέλου σε σύγκριση με τους Ισπανούς ιδιοκτήτες εστιατορίων. Επιπλέον, τα εστιατόρια που έχουν ανοίξει περισσότερα από 10-20 χρόνια παρέχουν έναν πιο βιώσιμο τρόπο λειτουργίας των επιχειρήσεων σε σύγκριση με τους νεοσύστατους οργανισμούς παροχής υπηρεσιών εστίασης.

Στις βόρειες βιομηχανικές χώρες, ο τομέας της εσωτερικής αλιείας κυριαρχείται εδώ και πολύ καιρό από την ερασιτεχνική αλιεία, η οποία συνήθως εκμεταλλεύεται τα ψάρια για αναψυχή ή επιβίωση. Διάφοροι παράγοντες περιορίζουν την ανάπτυξη και την ύπαρξη της εσωτερικής αλιείας, όπως οι τοπικές συγκρούσεις χρηστών, η χαμηλή κοινωνική προτεραιότητα και η ανεπαρκής έρευνα και χρηματοδότηση. Η ανάγκη για συντονισμένη προσπάθεια για την πρόληψη και τη μείωση της υποβάθμισης του περιβάλλοντος, καθώς και η διατήρηση των ψαριών του γλυκού νερού και της αλιείας ως ανανεώσιμων πηγών κοινής δεξαμενής είναι η μεγαλύτερη πρόκληση που αντιμετωπίζει η αειφόρος ανάπτυξη των εσωτερικών υδάτων. Οι Arlinghaus et al. (2002) εξέτασαν τη βιβλιογραφία σχετικά με τις εισροές που απαιτούνται για τη βιωσιμότητα της αλιείας εσωτερικών υδάτων στις βιομηχανικές χώρες. Για την

καλύτερη κατανόηση των προβλημάτων που αντιμετωπίζει η βιώσιμη διαχείριση της εσωτερικής αλυσίδας, περιγράφονται το περιβάλλον της εσωτερικής αλυσίδας, τα οφέλη, οι αρνητικές επιπτώσεις και οι περιορισμοί του, καθώς και η ιστορική διαχείριση, τα παραδείγματα, οι τάσεις και οι τρέχουσες πρακτικές. Τα ακόλουθα θεωρούνται βασικά στοιχεία για τη βιώσιμη ανάπτυξη της εσωτερικής αλυσίδας: επικοινωνία, διάδοση πληροφοριών, εκπαίδευση, θεσμική αναδιάρθρωση, προσέγγιση μάρκετινγκ, σχέδια διαχείρισης, ανάλυση αποφάσεων, κοινωνικοοικονομική αξιολόγηση και έρευνα στην ανθρώπινη διάσταση, πέρα από τις παραδοσιακές βιολογικές και οικολογικές επιστήμες.

Τα τελευταία χρόνια, στην Ελλάδα υπάρχει αυξανόμενο ενδιαφέρον για τον γαστρονομικό τουρισμό, με πολυάριθμες μελέτες που υπογραμμίζουν την πλούσια γαστρονομική κληρονομιά της χώρας και τις δυνατότητές της να προσελκύει λάτρεις του φαγητού από όλο τον κόσμο. Περιοχές όπως η Κρήτη, η Αθήνα και η Θεσσαλονίκη έχουν ερευνηθεί εκτενώς, παρουσιάζοντας τις μοναδικές γαστρονομικές παραδόσεις τους και τον ρόλο του φαγητού στον πολιτιστικό τουρισμό. Ενώ ο γενικός γαστρονομικός τουρισμός στην Ελλάδα είναι καλά τεκμηριωμένος, όπως φαίνεται παρακάτω στις σχετικές ενδεικτικές έρευνες, η ενσωμάτωση της βιωσιμότητας σε αυτόν τον τομέα, χρειάζεται πιο εστιασμένη έρευνα.

Σύμφωνα με την έρευνα των Vlachou & Savvinopoulou (2022) τα Food Tours ως μέρος του γαστρονομικού τουρισμού, βρίσκονται σε πρώιμο στάδιο ανάπτυξής τους παγκοσμίως. Η εργασία επιχείρησε να εντοπίσει τις γαστρονομικές εκδρομές στην Ελλάδα, να αναλύσει το προφίλ και τα χαρακτηριστικά των γαστρονομικών περιηγήσεων, καθώς και τον ρόλο τους στην ανάδειξη των τοπικών προϊόντων και της τοπικής γαστρονομίας. Από πρακτική άποψη, η παρουσίαση των γαστρονομικών

εκδρομών ως εργαλείο για την προώθηση του γαστρονομικού τουρισμού μπορεί να δημιουργήσει συνέργειες με τον τοπικό αγροδιατροφικό τομέα για να προσφέρει μοναδικές γαστρονομικές εμπειρίες στους τουρίστες, ενώ παράλληλα υποστηρίζει τις τοπικές αρχές στο σχεδιασμό ενός ελκυστικού γαστρονομικού προφίλ. Η συμβολή αυτής της έρευνας έγκειται στο ότι διερευνά ένα μάλλον ανεξερευνητο θέμα αυξανόμενης σημασίας για τον ελληνικό τουρισμό, τόσο για τις τοπικές οικονομίες όσο και για τις κοινωνίες και είναι η μοναδική που αναφέρεται στον Βόλο ως μια από τις μεγάλες πόλεις.

Στην εκτενή ανασκόπηση της σχετικής βιβλιογραφίας και των διαδικτυακών πηγών οι Pavlidis & Markantonatou (2020) αποτύπωσαν την τρέχουσα κατάσταση στον γαστρονομικό τουρισμό παγκοσμίως και συγκεκριμένα στην Ελλάδα. Η ανασκόπηση περιλάμβανε εισαγωγικό υλικό και ιστορικές πληροφορίες, αναφορά στις διεθνείς και περιφερειακές μελέτες για τον γαστρονομικό τουρισμό και τους τουριστικούς πόρους και μια επισκόπηση της ιδιαιτερότητας της κατάστασης στην Ελλάδα. Η μελέτη έκλεισε παρέχοντας μια λίστα με πολλά υποσχόμενες τάσεις για το μέλλον.

Στην αναζήτηση βιώσιμων διατροφικών συστημάτων, η μεσογειακή διατροφή κατέχει εξέχουσα θέση, από την άποψη της υγείας, από τα πρότυπα οικολογικής βιωσιμότητας και ως προαγωγή μιας κουλτούρας μέτρου και ευζωίας. Εστιάζοντας στο ελληνικό νησί της Σαμοθράκης, οι Petridis & Huber (2017) περιγράφουν την ιστορία μιας κοινότητας που βρίσκεται στη μέση μιας διπλής μετάβασης, κοινωνικο-μεταβολικά, από τον παραδοσιακό αγροτικό τρόπο ζωής σε μια σύγχρονη βιομηχανική κοινωνία και διατροφικά, προς έναν εκδυτικισμό των διατροφών. Προτάθηκε λοιπόν να ενισχυθούν αυτά τα βιώσιμα στοιχεία της τοπικής παράδοσης συνδέοντάς τα με αξίες που βρίσκουν απήχηση στην κοινότητα, όπως η υγεία, η τοπικότητα και η ποιότητα με σκοπό να

υποστηριχθεί η καλύτερη χρήση των τοπικών προϊόντων και να γίνει η προσκόλληση στη μεσογειακή διατροφή και κουλτούρα πιο ελκυστική και οικονομικά βιώσιμη.

Η εργασία των Karagiannis & Metaxas (2020) μελέτησε τη σχέση μεταξύ τουρισμού και βιωσιμότητας σε επιχειρήσεις που σχετίζονται με το κρασί στην Ελλάδα. Εξετάστηκαν επιτυχημένες επιχειρηματικές πρακτικές των ελληνικών οινοποιείων από την κορυφαία οινοπαραγωγική περιοχή της Πελοποννήσου και η επίδραση της βιωσιμότητας στις λειτουργικές τους πρακτικές. Η ανάλυση των δεδομένων αποκάλυψε μια σειρά από πτυχές μεταξύ των πρακτικών αειφόρου οινοτουρισμού που διερευνήθηκαν και του τρόπου με τον οποίο έχει εξελιχθεί η καινοτομία.

Νωρίτερα οι Karagiannis & Metaxas (2015) εξέτασαν την πιθανότητα η γαστρονομία, βασισμένη στις αρχαίες ελληνικές αξίες, να αποτελέσει μέρος της απάντησης για οικονομική ευημερία μέσω της ανάπτυξης του τουρισμού τροφίμων σε μια χώρα με σκληρό οικονομικό περιβάλλον όπως η Ελλάδα. Με την ανάλυσή τους, αποδείχθηκε ότι υπάρχει απάντηση για πιθανή ανάπτυξη των επιχειρήσεων, όταν εφαρμόζονται εξατομικευμένες λύσεις που λαμβάνουν υπόψη τα μοναδικά χαρακτηριστικά ενός τόπου αξιοποιώντας τα ανταγωνιστικά του πλεονεκτήματα.

Εστιάζοντας στην πόλη του Βόλου, εντοπίστηκε ότι η αειφορική πλευρά των γαστρονομικών προσφορών του δεν έχει διερευνηθεί. Η βιώσιμη γαστρονομία δίνει έμφαση στη χρήση τοπικών συστατικών, φιλικών προς το περιβάλλον πρακτικών και στη διατήρηση της γαστρονομικής κληρονομιάς, ευθυγραμμιζόμενη με τους ευρύτερους στόχους του βιώσιμου τουρισμού. Οι πρόσφατες σφοδρές πλημμύρες στον Βόλο επηρέασαν σημαντικά τις τοπικές αντιλήψεις και συμπεριφορές που σχετίζονται με την κατανάλωση θαλασσινών, δημιουργώντας μια φοβία στους καταναλωτές σχετικά με την ασφάλεια των τοπικών θαλασσινών. Λαμβάνοντας υπόψη τις

παραμέτρους αυτές υπογραμμίζεται η σημασία της εξέτασης των πρακτικών βιώσιμης αλιείας και της ευαισθητοποίησης και της στάσης τόσο των ιδιοκτητών επιχειρήσεων όσο και των καταναλωτών απέναντι σε αυτές τις πρακτικές.

Ο βαθμός στον οποίο τα τσιπουράδικα και άλλοι πάροχοι υπηρεσιών τροφίμων στο Βόλο έχουν υιοθετήσει βιώσιμες πρακτικές, οι παράγοντες που οδηγούν ή εμποδίζουν τις προσπάθειές τους για βιωσιμότητα και οι επιπτώσεις αυτών των πρακτικών στις λειτουργίες τους και στην ευρύτερη κοινότητα παραμένουν ανεξερευνήτες.

Η παρούσα μελέτη στοχεύει να αντιμετωπίσει αυτό το κενό εξετάζοντας τις βιώσιμες πτυχές της σύγχρονης γαστρονομίας στο Βόλο από την πλευρά της προσφοράς, με ιδιαίτερη έμφαση στα τσιπουράδικα. Επιδιώκει να εντοπίσει την τρέχουσα κατάσταση των πρακτικών βιωσιμότητας μεταξύ των παρόχων υπηρεσιών τροφίμων, να κατανοήσει τα κίνητρα και τα εμπόδια που συναντούν και να αξιολογήσει την αποτελεσματικότητα αυτών των πρακτικών. Περιλαμβάνει τις απόψεις ιδιοκτητών τσιπουράδικων σε ερωτήσεις που εμβαθύνουν στις γνώσεις τους για τις πηγές των προμηθειών και τις μεθόδους αλιείας τους, τις επιπτώσεις των περιβαλλοντικών αλλαγών στην προσφορά θαλασσινών, τη συμπεριφορά των καταναλωτών μετά τις πλημμύρες και τις απόψεις τους για βιώσιμες αλιευτικές πρακτικές.

1.4 Σημασία της μελέτης της βιωσιμότητας από την πλευρά της προσφοράς

Ένας από τους κύριους λόγους για τη μελέτη της βιωσιμότητας από την πλευρά της προσφοράς είναι η σημαντική επιρροή της στα περιβαλλοντικά αποτελέσματα. Οι γεωργικές πρακτικές, οι μέθοδοι αλιείας και οι διαδικασίες παραγωγής τροφίμων συμβάλλουν σημαντικά σε περιβαλλοντικά ζητήματα όπως η αποψίλωση των δασών, η

υποβάθμιση του εδάφους, η ρύπανση των υδάτων και οι εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου (Tilman, 1999). Υιοθετώντας βιώσιμες πρακτικές, οι παραγωγοί μπορούν να μετριάσουν αυτές τις επιπτώσεις. Για παράδειγμα, τεχνικές βιώσιμης γεωργίας όπως η αμειψισπορά, η βιολογική γεωργία και η αγροδασοκομία μπορούν να βελτιώσουν την υγεία του εδάφους, να μειώσουν τη χρήση χημικών και να προάγουν τη βιοποικιλότητα (Reganold & Wachter, 2016).

Οι πρακτικές βιώσιμης αλιείας είναι ένας άλλος κρίσιμος τομέας. Η υπεραλίευση και οι καταστροφικές μέθοδοι αλιείας έχουν οδηγήσει στην εξάντληση των ιχθυοαποθεμάτων και στην υποβάθμιση των θαλάσσιων οικοσυστημάτων (Pauly et al., 2002). Η εφαρμογή πρακτικών όπως συστήματα ποσοστάσεων, επιλεκτικά αλιευτικά εργαλεία και θαλάσσιες προστατευόμενες περιοχές μπορεί να συμβάλει στη διασφάλιση της μακροπρόθεσμης υγείας των πληθυσμών των ψαριών και των θαλάσσιων ενδιαιτημάτων (Hilborn et al., 2003). Η κατανόηση και η προώθηση αυτών των πρακτικών από την πλευρά της προσφοράς είναι απαραίτητη για τη διατήρηση της ισορροπίας των θαλάσσιων οικοσυστημάτων και την υποστήριξη των προς το ζην κοινοτήτων που εξαρτώνται από την αλιεία. Ο παράγων άνθρωπος παίζει τον πιο σημαντικό ρόλο όμως.

Η οικονομική βιωσιμότητα είναι μια άλλη βασική πτυχή της βιωσιμότητας από την πλευρά της προσφοράς. Οι βιώσιμες πρακτικές μπορούν να οδηγήσουν σε εξοικονόμηση κόστους και αυξημένη αποδοτικότητα μακροπρόθεσμα. Για παράδειγμα, η μείωση της κατανάλωσης ενέργειας και νερού, η ελαχιστοποίηση των αποβλήτων και η βελτιστοποίηση της εφοδιαστικής αλυσίδας μπορούν να μειώσουν το λειτουργικό κόστος και να ενισχύσουν την κερδοφορία (Carter & Rogers, 2008). Επιπλέον, καθώς η ευαισθητοποίηση των καταναλωτών για τη βιωσιμότητα αυξάνεται, οι επιχειρήσεις που

υιοθετούν βιώσιμες πρακτικές μπορούν να αποκτήσουν ανταγωνιστικό πλεονέκτημα προσελκύοντας περιβαλλοντικά συνειδητοποιημένους καταναλωτές που είναι πρόθυμοι να πληρώσουν ένα ασφάλιστρο για προϊόντα αειφόρου προέλευσης (Vermeir & Verbeke, 2006).

Η κοινωνική ευθύνη είναι επίσης αναπόσπαστο στοιχείο της βιωσιμότητας από την πλευρά της προσφοράς. Η βιομηχανία τροφίμων διαδραματίζει κρίσιμο ρόλο στη διασφάλιση της επισιτιστικής ασφάλειας και στην υποστήριξη της ευημερίας των κοινοτήτων. Οι βιώσιμες πρακτικές στην παραγωγή τροφίμων μπορούν να βελτιώσουν τις συνθήκες εργασίας, να εξασφαλίσουν δίκαιους μισθούς και να προωθήσουν την κοινοτική ανάπτυξη (Bruges & Smith, 2008). Για παράδειγμα, οι πρωτοβουλίες δίκαιου εμπορίου διασφαλίζουν ότι οι παραγωγοί στις αναπτυσσόμενες χώρες λαμβάνουν επιδοτήσεις, δίνοντάς τους τη δυνατότητα να επενδύσουν στις κοινότητές τους και να βελτιώσουν την ποιότητα ζωής τους (Raynolds et al., 2007).

Επιπλέον, η μελέτη της βιωσιμότητας από την πλευρά της προσφοράς βοηθά στον εντοπισμό και την αντιμετώπιση των εμποδίων στην εφαρμογή βιώσιμων πρακτικών. Οι παραγωγοί και οι προμηθευτές συχνά αντιμετωπίζουν προκλήσεις όπως η έλλειψη πρόσβασης σε βιώσιμους πόρους, η ανεπαρκής γνώση ή κατάρτιση και οι οικονομικές πιέσεις που τους αναγκάζουν να δώσουν προτεραιότητα στα βραχυπρόθεσμα κέρδη έναντι της μακροπρόθεσμης βιωσιμότητας (Pretty et al., 2011). Η έρευνα σε αυτόν τον τομέα μπορεί να συμβάλει σε πολιτικές και παρεμβάσεις για την υποστήριξη βιώσιμων πρακτικών, όπως η παροχή οικονομικών κινήτρων, τεχνικής βοήθειας και εκπαιδευτικών προγραμμάτων (Tilman et al., 2002).

Η σημασία της μελέτης της βιωσιμότητας από την πλευρά της προσφοράς αντικατοπτρίζεται επίσης στην έννοια της κυκλικής οικονομίας, η οποία δίνει έμφαση

στην ανάγκη ελαχιστοποίησης των απορριμμάτων και μεγιστοποίησης της αποδοτικότητας των πόρων σε όλη τη διαδικασία παραγωγής (Geissdoerfer et al., 2017). Με την κατανόηση και την εφαρμογή των αρχών της κυκλικής οικονομίας, οι επιχειρήσεις μπορούν να μειώσουν το περιβαλλοντικό τους αποτύπωμα και να συμβάλουν σε ένα πιο βιώσιμο σύστημα τροφίμων.

Η κατανόηση της πλευράς της προσφοράς της βιωσιμότητας στον γαστρονομικό τομέα του Βόλου είναι κρίσιμη για πολλούς λόγους. Οι βιώσιμες πρακτικές μπορούν να συμβάλουν στην εξισορρόπηση της διατήρησης του περιβάλλοντος με την οικονομική βιωσιμότητα. Με την υιοθέτηση φιλικών προς το περιβάλλον μεθόδων αλιείας και βιώσιμης προμήθειας, οι επιχειρήσεις μπορούν να συμβάλουν στη διατήρηση των θαλάσσιων οικοσυστημάτων διασφαλίζοντας παράλληλα τη σταθερή παροχή θαλασσινών υψηλής ποιότητας. Επιπρόσθετα, μπορεί να ενημερώσει τους φορείς χάραξης πολιτικής και τα ενδιαφερόμενα μέρη σχετικά με την απαραίτητη υποστήριξη και παρεμβάσεις για την προώθηση βιώσιμων πρακτικών. Αυτή η υποστήριξη μπορεί να περιλαμβάνει αλλαγές στη νομοθεσία, οικονομικά κίνητρα, εκπαιδευτικά προγράμματα και ρυθμιστικά πλαίσια που ενθαρρύνουν τη βιώσιμη αλιεία και πρακτικές προμήθειας διασφαλίζοντας ότι οι παραδοσιακές γευστικές εμπειρίες, όπως αυτές που προσφέρουν τα τσιπουράδικα, παραμένουν αναλλοίωτες και αυθεντικές για τις μελλοντικές γενιές. Συνεπώς μπορεί να ενισχύσει τη συνολική βιωσιμότητα του τομέα της γαστρονομίας, συμβάλλοντας στη φήμη της πόλης ως γαστρονομικού προορισμού που δεσμεύεται για τη βιώσιμη ανάπτυξη.

Η κατανόηση της βιωσιμότητας από την πλευρά της προσφοράς μπορεί επίσης να ρίξει φως στην ευαισθητοποίηση και τη συμπεριφορά των καταναλωτών. Γνωρίζοντας πώς οι επιχειρήσεις αντιλαμβάνονται και εφαρμόζουν βιώσιμες πρακτικές, μπορούμε να

κατανοήσουμε καλύτερα πώς αυτές οι προσπάθειες επηρεάζουν τις επιλογές των καταναλωτών και πόσο ενημερωμένοι είναι οι καταναλωτές σχετικά με ζητήματα βιωσιμότητας.

Επομένως, η σημασία αυτής της μελέτης έγκειται στη δυνατότητά της να προσφέρει πρακτικές συστάσεις για τον τομέα της γαστρονομίας στο Βόλο και τελικά να υποστηρίξει την προσπάθεια για ένα πιο βιώσιμο σύστημα τροφίμων.

1.5 Στόχοι της μελέτης

1.5.1 Γενικός Στόχος

Πρωταρχικός στόχος της παρούσας μελέτης ήταν η αξιολόγηση των βιώσιμων πρακτικών στο σύγχρονο γαστρονομικό τοπίο του Βόλου, με ιδιαίτερη έμφαση στην πλευρά της προσφοράς θαλασσινών στα τσιπουράδικα. Επιδιώχτηκε η κατανόηση του βαθμού στον οποίο οι βιώσιμες πρακτικές αλιείας είναι γνωστές, εφαρμόζονται και εκτιμώνται από τους ιδιοκτήτες επιχειρήσεων στο πλαίσιο της συμπεριφοράς των καταναλωτών.

1.5.2 Ειδικοί στόχοι

Διερεύνηση των γνώσεων των πρακτικών βιώσιμης αλιείας των ιδιοκτητών τσιπουράδικων και προσδιορισμός των επιπέδων ευαισθητοποίησής τους σχετικά με τις βιώσιμες αλιευτικές πρακτικές.

Προσδιορισμός τυχόν μέτρων που έλαβαν οι ιδιοκτήτες για να εξασφαλίσουν φιλική προς το περιβάλλον προμήθεια θαλασσινών.

Ανάλυση των αλλαγών στη διαθεσιμότητα και την προμήθεια θαλασσινών:

Εξέταση του αντίκτυπου των πρόσφατων πλημμυρών στη διαθεσιμότητα, την ποιότητα των θαλασσινών και στη συμπεριφορά των καταναλωτών.

Ανίχνευση της διάθεσης των ιδιοκτητών στο να κατανοήσουν τη συμπεριφορά και τις αντιλήψεις των καταναλωτών:

Αξιολόγηση του πώς αντιλαμβάνονται οι ιδιοκτήτες τον περιβαλλοντικό αντίκτυπο των τρεχουσών αλιευτικών πρακτικών.

Προσδιορισμός των κύριων προκλήσεων που αντιμετωπίζει ο κλάδος της αλιείας σήμερα, σύμφωνα με τους ιδιοκτήτες τσιπουράδικων.

Συγκέντρωση των απόψεων των ιδιοκτητών σχετικά με τις απαραίτητες αλλαγές ή βελτιώσεις για την προώθηση της βιωσιμότητας στον αλιευτικό κλάδο.

1.6 Ερευνητικά ερωτήματα

1.6.1 Κύριο Ερευνητικό Ερώτημα

Πώς γίνονται αντιληπτές, αν εφαρμόζονται και πώς οι πρακτικές βιώσιμης αλιείας και προμήθειας θαλασσινών από τους ιδιοκτήτες παραδοσιακών καταστημάτων εστίασης (τσιπουράδικα) του Βόλου, ιδιαίτερα στο πλαίσιο της σύγχρονης γαστρονομικής σκηνής της πόλης.

1.6.2 Υποερωτήματα

Ποιο είναι το επίπεδο γνώσης και ευαισθητοποίησης των ιδιοκτητών τσιπουράδικων για βιώσιμες (φιλικές προς το περιβάλλον) αλιευτικές πρακτικές;

Οι ιδιοκτήτες επικεντρώνονται στην παραγγελία προϊόντων από βιώσιμη αλιεία λαμβάνοντας υπόψη το αν υπάρχουν μεταβολές στα είδη και την ποσότητα των αλιευμάτων σε σύγκριση με το παρελθόν και την αλληλεπίδραση τους με τους πελάτες; Ποιος είναι ο αντιληπτός περιβαλλοντικός αντίκτυπος των σημερινών αλιευτικών πρακτικών σύμφωνα με τους ιδιοκτήτες τσιπουράδικων και ποιες αλλαγές ή βελτιώσεις θεωρούν απαραίτητες για την ενίσχυση της βιωσιμότητας στον αλιευτικό κλάδο;

1.7 Σημασία της παρούσας μελέτης

1.7.1 Ακαδημαϊκή Σημασία

Αυτή η μελέτη θα συμβάλει σε νέες γνώσεις σχετικά με την εφαρμογή και την αντίληψη των πρακτικών βιώσιμης αλιείας και προμήθειας θαλασσινών στο σύγχρονο γαστρονομικό πλαίσιο του Βόλου. Αναπληρώνει μια έλλειψη στην υπάρχουσα βιβλιογραφία εστιάζοντας ειδικά στα τσιπουράδικα και στο ρόλο τους στην προώθηση της βιώσιμης γαστρονομίας. Εξετάζοντας την ευαισθητοποίηση, τις γνώσεις και τις πρακτικές των ιδιοκτητών τσιπουράδικων σχετικά με τη βιώσιμη αλιεία, η μελέτη θα αντιμετωπίσει την απουσία έρευνας για τη βιώσιμη γαστρονομία από την πλευρά της προσφοράς, ιδιαίτερα στην ευρύτερη περιοχή της πόλης του Βόλου.

1.7.2 Πρακτική σημασία για τις τοπικές επιχειρήσεις και τους υπεύθυνους χάραξης πολιτικής

Για τους τοπικούς προμηθευτές αλιευμάτων, οι πληροφορίες από αυτή τη μελέτη θα παρέχουν πληροφορίες για στρατηγικές για την ενίσχυση των πρακτικών βιωσιμότητας στην προμήθεια θαλασσινών. Οι ιδιοκτήτες μπορούν να μάθουν από τις βέλτιστες

πρακτικές και τις προτιμήσεις των καταναλωτών, δυνητικά αυξάνοντας την ανταγωνιστικότητά τους και απευθυνόμενοι σε καταναλωτές με περιβαλλοντική συνείδηση. Τα ευρήματα μπορούν να παράσχουν συστάσεις βασισμένες σε στοιχεία για τους υπεύθυνους χάραξης πολιτικής στον Βόλο και όχι μόνο, για την προώθηση της βιώσιμης γαστρονομίας. Αυτό περιλαμβάνει την προώθηση υποστηρικτικών πολιτικών για βιώσιμη αλιεία, την παροχή κινήτρων για οικολογικές πιστοποιήσεις και την προώθηση συνεργασιών μεταξύ επιχειρήσεων και προμηθευτών βιώσιμων θαλασσινών. Υπογραμμίζοντας τη σημασία της βιώσιμης προμήθειας θαλασσινών, η μελέτη μπορεί να ευαισθητοποιήσει τους καταναλωτές στο Βόλο σχετικά με τις επιλογές τροφίμων και τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις τους, οδηγώντας σε μια πιο ενημερωμένη βάση πολιτών που εκτιμά και υποστηρίζει τις τοπικές επιχειρήσεις που έχουν δεσμευτεί για τη βιωσιμότητα.

1.8 Πεδίο εφαρμογής της έρευνας

Η παρούσα έρευνα εστιάζει στην εξέταση της βιώσιμης πλευράς της σύγχρονης γαστρονομίας στην πόλη του Βόλου, ειδικά από την πλευρά της προσφοράς. Η κύρια έμφαση δίνεται στην κατανόηση του τρόπου με τον οποίο εφαρμόζονται και γίνονται αντιληπτές οι βιώσιμες πρακτικές αλιείας και προμήθειας θαλασσινών από τα τσιπουράδικα, τα οποία είναι παραδοσιακές ταβέρνες, πολιτιστικής και ιστορικής σημασίας, γνωστές για το σερβίρισμα τσίπουρου μαζί με διάφορους μεζέδες. Ο Βόλος, μια παραθαλάσσια πόλη στη Θεσσαλία, με πλούσια γαστρονομική παράδοση, προσφέρει ένα μοναδικό πλαίσιο για αυτή τη μελέτη.

Θα διερευνηθούν πολλοί βασικοί τομείς: ευαισθητοποίηση και υιοθέτηση πρακτικών βιώσιμης αλιείας μεταξύ των τοπικών προμηθευτών θαλασσινών, αλλαγές στη διαθεσιμότητα και την ποιότητα των θαλασσινών σε σύγκριση με το παρελθόν, ο αντίκτυπος στη ζήτηση θαλασσινών μετά τα ακραία περιβαλλοντικά γεγονότα (πλημμύρες) και οι προτιμήσεις των καταναλωτών απέναντι στα θαλασσινά με βιώσιμη προέλευση στο Βόλο μέσα από “τα μάτια” των ιδιοκτητών. Επιπλέον, θα αξιολογηθούν οι επιχειρηματικές στρατηγικές που εφαρμόζουν οι ιδιοκτήτες τσιπουράδικων για την προώθηση της βιωσιμότητας στην προμήθεια θαλασσινών, συμπεριλαμβανομένων των αλληλεπιδράσεων τους με τους προμηθευτές και της τήρησης περιβαλλοντικών κανονισμών.

Η έρευνα θα χρησιμοποιήσει ποσοτικές και ποιοτικές μεθόδους, μέσω ερωτηματολογίων που απαντήθηκαν από ιδιοκτήτες τσιπουράδικων, για να συγκεντρώσει πλούσιες, λεπτομερείς απόψεις σχετικά με αυτές τις πρακτικές και αντιλήψεις. Θα διεξαχθεί επίσης μια διεξοδική βιβλιογραφική ανασκόπηση για την ενσωμάτωση της υπάρχουσας επιστημονικής γνώσης σχετικά με τη βιώσιμη γαστρονομία, την προμήθεια θαλασσινών και τις σχετικές περιβαλλοντικές πολιτικές, παρέχοντας μια βάση για τη μελέτη.

Εν κατακλείδι, η έρευνα στοχεύει να προσφέρει πρακτικές συστάσεις σε τοπικούς φορείς χάραξης πολιτικής και ενδιαφερόμενους φορείς για την ενίσχυση των πρακτικών βιώσιμης γαστρονομίας στο Βόλο, λαμβάνοντας υπόψη τόσο την οικονομική βιωσιμότητα όσο και την περιβαλλοντική διαχείριση. Εστιάζοντας σε αυτές τις συγκεκριμένες πτυχές στο μοναδικό πλαίσιο του Βόλου, αυτή η μελέτη σκοπεύει να συνεισφέρει πολύτιμες γνώσεις σε ακαδημαϊκές συζητήσεις και πρακτικές εφαρμογές στον τομέα των βιώσιμων πρακτικών τροφίμων.

1.9 Περιορισμοί και προκλήσεις

Η παρούσα έρευνα, για τη βιώσιμη πλευρά της σύγχρονης γαστρονομίας στην πόλη του Βόλου, αντιμετωπίζει αρκετούς περιορισμούς και προκλήσεις που πρέπει να αναγνωριστούν και να αντιμετωπιστούν για να διασφαλιστεί η εγκυρότητα και η αξιοπιστία της μελέτης.

Μία από τις κύριες προκλήσεις είναι η περιορισμένη διαθεσιμότητα ιστορικών δεδομένων σχετικά με την αλιεία και τις πρακτικές προμήθειας θαλασσινών στον Βόλο, ειδικά μετά από τις πρόσφατες πλημμύρες. Η απόκτηση αξιόπιστων και λεπτομερών πληροφοριών των ιδιοκτητών από τους προμηθευτές τους σχετικά με τις μεθόδους αλιείας τους και τις τοποθεσίες προμήθειας μπορεί επίσης να είναι δύσκολη λόγω έλλειψης διαφάνειας ή απροθυμίας κοινοποίησης τέτοιων πληροφοριών. Αυτοί οι περιορισμοί μπορούν να επηρεάσουν την πληρότητα και την ακρίβεια των δεδομένων που συλλέγονται.

Τα ευρήματα της μελέτης αφορούν στον Βόλο και στις μοναδικές πολιτιστικές παραδόσεις, οικονομικούς παράγοντες και περιβαλλοντικές συνθήκες του, στην κατανόηση της βιώσιμης γαστρονομίας της πόλης και ο βαθμός στον οποίο μπορούν να γενικευθούν τα αποτελέσματα σε άλλες παράκτιες πόλεις ή περιοχές εξαρτάται από ομοιότητες σε παράγοντες όπως η διαθεσιμότητα θαλασσινών, οι συμπεριφορές των καταναλωτών, κανονιστικά πλαίσια και επιχειρηματικές πρακτικές. Ως αποτέλεσμα, η δυνατότητα εφαρμογής αυτών των ευρημάτων σε άλλες περιοχές με διαφορετικό πλαίσιο μπορεί να είναι περιορισμένη. Αυτή η ιδιαιτερότητα μπορεί να δημιουργήσει προκλήσεις στη γενίκευση των αποτελεσμάτων σε ευρύτερους πληθυσμούς ή άλλες γεωγραφικές περιοχές, επηρεάζοντας έτσι την εξωτερική εγκυρότητα της μελέτης.

Η απόκτηση συνεργασίας από ιδιοκτήτες τσιπουράδικων είναι κρίσιμη για την επιτυχία αυτής της έρευνας. Ωστόσο, μπορεί να υπάρχουν προκλήσεις όσον αφορά στη διασφάλιση της συμμετοχής τους και την προθυμία τους να παρέχουν λεπτομερείς πληροφορίες για τις πρακτικές και τις προκλήσεις τους. Η διασφάλιση της ενεργού δέσμευσης και των ειλικρινών απαντήσεων από αυτούς τους ενδιαφερομένους είναι απαραίτητη για τη λήψη ακριβών και περιεκτικών δεδομένων.

Η έρευνα υπόκειται σε διάφορους εξωτερικούς παράγοντες όπως η κλιματική αλλαγή, οι ρυθμιστικές αλλαγές και οι οικονομικές διακυμάνσεις, οι οποίες μπορούν να επηρεάσουν τη διαθεσιμότητα θαλασσινών και τις επιχειρηματικές δραστηριότητες. Αυτοί οι παράγοντες μπορεί να εισάγουν μεταβλητότητα που είναι πέρα από τον έλεγχο του ερευνητή, επηρεάζοντας δυνητικά τα αποτελέσματα της μελέτης.

Η διεξαγωγή της έρευνας, συλλογής δεδομένων και ανάλυσης εντός περιορισμένου χρονικού πλαισίου αποτελεί μια άλλη σημαντική πρόκληση. Η διασφάλιση ότι όλες οι πτυχές της έρευνας καλύπτονται επαρκώς με ταυτόχρονη τήρηση των χρονικών περιορισμών απαιτεί προσεκτικό σχεδιασμό και αποτελεσματική εκτέλεση των ερευνητικών δραστηριοτήτων.

Η κατανόηση και ο σεβασμός των πολιτιστικών πρακτικών και παραδόσεων που συνδέονται με τα τσιπουράδικα στο Βόλο είναι απαραίτητη. Οποιαδήποτε παρερμηνεία ή έλλειψη ευαισθησίας απέναντι σε αυτές τις πολιτιστικές πτυχές θα μπορούσε να επηρεάσει την ακρίβεια των ευρημάτων και τη σχέση με τους τοπικούς ενδιαφερόμενους φορείς.

1.10. Βιώσιμη γαστρονομία - Βιβλιογραφική ανασκόπηση

Η έννοια της βιώσιμης γαστρονομίας έχει εξελιχθεί σημαντικά με την πάροδο του χρόνου, επηρεασμένη από διάφορους πολιτιστικούς, περιβαλλοντικούς και τεχνολογικούς παράγοντες. Ακολουθεί μια επισκόπηση της ιστορικής της εξέλιξης:

1.10.1 Αρχαίες και παραδοσιακές πρακτικές

Προϊστορικές και πρώιμες γεωργικές κοινωνίες

Διατροφή των κυνηγών-τροφοσυλλεκτών: Οι πρώτοι άνθρωποι βασίζονταν στο κυνήγι, το ψάρεμα και τη συλλογή, με δίαιτες στενά συνδεδεμένες με τα τοπικά οικοσυστήματα και την εποχική διαθεσιμότητα. Οι περισσότερες τέτοιες κοινωνίες πιθανότατα αντλούσαν περισσότερο από το ήμισυ της ενέργειας διαβίωσής τους από ζωικές τροφές και ότι επειδή οι άγριες φυτικές τροφές έχουν σχετικά χαμηλή περιεκτικότητα σε υδατάνθρακες, η πρόσληψη πρωτεϊνών ήταν αυξημένη σε βάρος των υδατανθράκων. (Cordain et al., 2000).

Γεωργική επανάσταση (περίπου 10.000 π.Χ.): Η εξημέρωση των φυτών και των ζώων οδήγησε σε εγκατεστημένες γεωργικές κοινωνίες, οι οποίες άρχισαν να διαμορφώνουν τις πρώτες βιώσιμες πρακτικές, όπως η αμειψισπορά και η χρήση φυσικών λιπασμάτων. (Diamond, 1997). Η ικανότητα παραγωγής τροφής και άλλων προϊόντων από εξημερωμένα φυτά και ζώα που υπερέβαιναν τις άμεσες ανάγκες διαβίωσης άνοιξε επίσης νέους δρόμους προς την οικονομική και κοινωνική πολυπλοκότητα. (Barker, 2006).

Αρχαίοι πολιτισμοί

Μεσοποταμία, Αίγυπτος, Ελλάδα και Ρώμη: Αυτοί οι πολιτισμοί εφάρμοσαν πρώιμες μορφές βιώσιμης γεωργίας. Χρησιμοποίησαν τεχνικές όπως η άρδευση, η εναλλαγή καλλιεργειών και η αναβαθμίδα για να διατηρήσουν τη γονιμότητα του εδάφους και να διασφαλίσουν την επισιτιστική ασφάλεια.

Οι Brothwell & Brothwell (1998) σε μια παγκόσμια έρευνα των διατροφικών και ποτών των πρώτων λαών, καλύπτουν ένα ευρύ γεωγραφικό φάσμα, από τους πρώτους πληθυσμούς της Ασίας, της υποσαχάριας Αφρικής και της Αμερικής μέχρι τον πιο γνωστό κόσμο της Αιγύπτου, της Μεσοποταμίας, της Ελλάδας και της Ρώμης.

1.10.2 Μεσαιωνική και πρώιμη σύγχρονη περίοδος

Μεσαίωνας

Μεσαιωνική Ευρώπη: Κατά τη μεσαιωνική και την πρώιμη νεότερη περίοδο, το μεγαλύτερο μέρος της βορειοευρωπαϊκής πεδιάδας καλλιεργούνταν υπό καθεστώς που σήμερα είναι γνωστό ως κοινά ή ανοιχτά χωράφια (Hoffmann, 1975). Τα ιστορικά και αρχαιολογικά δεδομένα δείχνουν ότι η Μέση Σαξονική περίοδος (περίπου 650-850 π.Χ.) στην ανατολική Αγγλία ήταν μια εποχή σημαντικών κοινωνικών, πολιτικών και οικονομικών αλλαγών και καινοτομιών στις πρακτικές κτηνοτροφίας. (Crabtree, 2010).

Βιώσιμες πρακτικές στην Ασία: Στην Κίνα, αναπτύχθηκαν παραδοσιακές μέθοδοι όπως η ενσωμάτωση της ιχθυοκαλλιέργειας με την καλλιέργεια ρυζιού, οι οποίες μεγιστοποιούσαν την αποδοτικότητα των πόρων και ελαχιστοποιούσαν τα απόβλητα. Ο κανόνας για την καλλιέργεια των ψαριών γράφτηκε από τον Fan Li περίπου το 400 π.Χ. Τα ψάρια στους ορυζώνες μεγάλωναν καλύτερα από αυτά στις λίμνες και γεννήθηκε η πρακτική της εκτροφής ψαριών σε ορυζώνες. Δεν υπάρχουν αρχεία για το πότε

ξεκίνησε η πρακτική. Τα είδη ψαριών που καλλιεργούνταν σε ορυζώνες ήταν: ο κοινός κυπρίνος, ο σταυροειδής κυπρίνος, ο γρασιδιανός κυπρίνος, ο ασημένιος κυπρίνος και ο μεγάλοκεφαλος κυπρίνος. Ο συνδυασμός ρυζιού και ψαριού έχει μακρά ιστορία στην Κίνα (Renkui et al., 1995).

Αναγέννηση έως 18^{ος} αιώνας

Κολομβιανή Ανταλλαγή (15^{ος}-16^{ος} αιώνας): Η ανταλλαγή καλλιεργειών, ζώων και τεχνολογίας μεταξύ του Νέου και του Παλαιού Κόσμου είχε τόσο θετικές όσο και αρνητικές επιπτώσεις στη βιωσιμότητα. Εισήγαγε νέες καλλιέργειες και γεωργική ποικιλομορφία, αλλά οδήγησε επίσης στην εξάπλωση χωροκατακτητικών ειδών και ασθενειών. Το Columbian Exchange (Americans & America, 2016), έφερε νέες καλλιέργειες στην Ευρώπη από την Αμερική, τονώνοντας την αύξηση του ευρωπαϊκού πληθυσμού και νέες πηγές ορυκτού πλούτου, που διευκόλυνε την ευρωπαϊκή στροφή από τη φεουδαρχία στον καπιταλισμό.

1.10.3 Βιομηχανική Επανάσταση έως τις αρχές του 20^{ου} αιώνα

Βιομηχανική Επανάσταση (18^{ος}-19^{ος} αιώνας)

Μηχανοποίηση και χημικά λιπάσματα: Η έλευση της μηχανοποιημένης γεωργίας και των συνθετικών λιπασμάτων αύξησε τη γεωργική παραγωγικότητα, αλλά οδήγησε επίσης σε περιβαλλοντική υποβάθμιση, εξάντληση του εδάφους και εξάρτηση από μη ανανεώσιμους πόρους. Η γεωργική μηχανοποίηση μπόρεσε όχι μόνο να προωθήσει άμεσα την πράσινη αγροτική ανάπτυξη, αλλά και έμμεσα, μέσω της μεταφοράς του αγροτικού εργατικού δυναμικού και της αύξησης της εισροής λιπασμάτων. (Chi et al., 2021). Ωστόσο, η αύξηση της ζήτησης φυτοφαρμάκων που συνοδεύει τη μηχανοποίηση οδήγησε επίσης σε σοβαρή έμμεση ρύπανση.

Αστικοποίηση και αλυσίδες εφοδιασμού τροφίμων: Η ταχεία αστικοποίηση ώθησε στην ανάπτυξη μακρύτερων αλυσίδων εφοδιασμού τροφίμων, απομακρύνοντας τους καταναλωτές από τις πηγές τροφίμων και συμβάλλοντας σε μη βιώσιμες πρακτικές. (Dupont & Pearman, 2006). Αλλά και οι πόλεις επηρεάζονται έμμεσα από την κλιματική αλλαγή, οι επιπτώσεις της οποίας μπορούν να διαταράξουν την αλυσίδα εφοδιασμού επηρεάζοντας την παραγωγή, τη μεταφορά, τη μεταποίηση ή το λιανικό εμπόριο, με αποτέλεσμα τις αστικές ελλείψεις τροφίμων (C40, s.a.).

Αρχές 20^{ου} αιώνα

Πράσινη επανάσταση (δεκαετία 1940-1960): Η εισαγωγή ποικιλιών καλλιεργειών υψηλής απόδοσης, συνθετικών λιπασμάτων και φυτοφαρμάκων ενίσχυσε σημαντικά την παραγωγή τροφίμων. Ωστόσο, οδήγησε επίσης σε αυξημένη περιβαλλοντική ζημία, απώλεια της βιοποικιλότητας και προκλήσεις για τους μικρής κλίμακας αγρότες. Αυτό αξίζει να σημειωθεί, γιατί οι καινοτομίες της Πράσινης Επανάστασης τα πήγαν καλά σε γόνιμα περιβάλλοντα, αλλά όχι τόσο καλά σε σκληρά όπου τα προγράμματα βελτίωσης των καλλιεργειών υστερούν (Pingali, 2012).

1.10.4 Τέλη 20^{ου} αιώνα έως σήμερα

Άνοδος της περιβαλλοντικής ευαισθητοποίησης (δεκαετία 1960-1980)

Περιβαλλοντικά κινήματα: Η αυξανόμενη ευαισθητοποίηση για τα περιβαλλοντικά ζητήματα οδήγησε στην εμφάνιση κινήματων που υποστήριζαν τη βιολογική γεωργία, τα τοπικά συστήματα τροφίμων και τη μειωμένη χρήση χημικών στη γεωργία.

Εστιάζοντας στα εναλλακτικά συστήματα τροφίμων, οι Huddart Kennedy et al. (2016) υποστηρίζουν ότι όσοι έχουν «βιώσει τις βιωμένες πραγματικότητες της οικονομικής περιθωριοποίησης» –όπως τα θύματα των πολιτικών λιτότητας– «επιδεικνύουν μια

πυκνή δημοκρατική φαντασία στα προγνωστικά πλαίσια για την αλλαγή του συστήματος τροφίμων».

Η βιώσιμη γαστρονομία είναι ένας δυναμικός και εξελισσόμενος τομέας που αντανακλά την αυξανόμενη αναγνώριση της ανάγκης να εξισορροπηθεί η παραγωγή και η κατανάλωση τροφίμων με την περιβαλλοντική, οικονομική και κοινωνική βιωσιμότητα. Η ιστορική της εξέλιξη καταδεικνύει μια συνεχή προσπάθεια για την ανάπτυξη πρακτικών που υποστηρίζουν τη μακροπρόθεσμη επισιτιστική ασφάλεια, την περιβαλλοντική υγεία και την πολιτιστική κληρονομιά.

1.11 Ορισμοί και βασικές έννοιες της βιώσιμης γαστρονομίας

1.11.1 Βιώσιμη γαστρονομία:

Η αειφόρος γαστρονομία αναφέρεται σε γαστρονομικές πρακτικές που δίνουν προτεραιότητα στην περιβαλλοντική υγεία, την οικονομική βιωσιμότητα και την κοινωνική ισότητα. Περιλαμβάνει ολόκληρη τη διαδικασία παραγωγής και κατανάλωσης τροφίμων, διασφαλίζοντας ότι τα τρόφιμα παράγονται, παρασκευάζονται και καταναλώνονται με τρόπους που προστατεύουν τους φυσικούς πόρους, στηρίζουν τις τοπικές οικονομίες και προωθούν τη δίκαιη και ανθρώπινη μεταχείριση των εργαζομένων και των ζώων.

Η γαστρονομία μερικές φορές ονομάζεται τέχνη του φαγητού. Μπορεί επίσης να αναφέρεται σε ένα στυλ μαγειρέματος από μια συγκεκριμένη περιοχή. Με άλλα λόγια, η γαστρονομία αναφέρεται συχνά σε τοπικό φαγητό και κουζίνα. Η αειφορία είναι η ιδέα ότι κάτι (π.χ. γεωργία, ψάρεμα ή ακόμα και προετοιμασία τροφίμων) γίνεται με

τρόπο που δεν είναι σπατάλη των φυσικών μας πόρων και μπορεί να συνεχιστεί στο μέλλον χωρίς να είναι επιζήμιο για το περιβάλλον ή την υγεία μας.

Ως εκ τούτου, αειφόρος γαστρονομία σημαίνει κουζίνα που λαμβάνει υπόψη από πού προέρχονται τα συστατικά, πώς καλλιεργείται το φαγητό και πώς φτάνει στις αγορές μας και τελικά στα πιάτα μας.

1.11.2 Πώς λειτουργεί το σύστημα του ΟΗΕ για μια βιώσιμη γαστρονομία

Ο Εκπαιδευτικός, Επιστημονικός και Πολιτιστικός Οργανισμός των Ηνωμένων Εθνών (UNESCO) και ο Οργανισμός Τροφίμων και Γεωργίας (FAO) και η Γενική Συνέλευση του ΟΗΕ εργάζονται για τη διευκόλυνση του εορτασμού της Ημέρας Αειφόρου Γαστρονομίας, σε συνεργασία με κράτη μέλη, οργανισμούς του ΟΗΕ και άλλους διεθνείς και περιφερειακούς φορείς, καθώς και της κοινωνίας των πολιτών, ευαισθητοποιώντας το κοινό για τη συμβολή της στη βιώσιμη ανάπτυξη. Από το 2024, 49 πόλεις έχουν χαρακτηριστεί Δημιουργικές Πόλεις Γαστρονομίας.

1.11.3 Εστιάζοντας στον ρόλο της βιώσιμης γαστρονομίας

Η Γενική Συνέλευση του ΟΗΕ ενέκρινε στις 21 Δεκεμβρίου 2016 το ψήφισμά της A/RES/71/246 και όρισε την 18^η Ιουνίου ως διεθνή εορτή, Ημέρα Βιώσιμης Γαστρονομίας.

Η απόφαση αναγνωρίζει τη γαστρονομία ως πολιτιστική έκφραση που σχετίζεται με τη φυσική και πολιτιστική ποικιλομορφία του κόσμου. Στον απόηχο της πανδημίας COVID-19, και καθώς η Γη αντιμετωπίζει μια τριπλή πλανητική κρίση κλιματικής διαταραχής, απώλειας της φύσης και ρύπανσης, η βιώσιμη γαστρονομία - γιορτάζοντας τα εποχιακά συστατικά και τους παραγωγούς, τη διατήρηση της άγριας ζωής καθώς και

των γαστρονομικών μας παραδόσεων - είναι σήμερα περισσότερο επίκαιρη από ποτέ (Ψήφισμα που εγκρίθηκε από τη Γενική Συνέλευση στις 21 Δεκεμβρίου 2016).

Η μετάβαση στη βιώσιμη παραγωγή μπορεί να πραγματοποιηθεί μόνο όταν υπάρχει η σωστή ισορροπία μεταξύ των πρωτοβουλιών του ιδιωτικού και του δημόσιου τομέα, καθώς και η λογοδοσία, η ισότητα, η διαφάνεια και το κράτος δικαίου. Η ενσωμάτωση της βιωσιμότητας στα συστήματα τροφίμων και γεωργίας συνεπάγεται την προσθήκη μιας διάστασης του δημόσιου αγαθού σε μια οικονομική επιχείρηση. Η γεωργία είναι και θα παραμείνει μια οικονομική δραστηριότητα που καθοδηγείται από την ανάγκη για όσους την ασκούν να επωφεληθούν και να εξασφαλίσουν αξιοπρεπή διαβίωση από τις δραστηριότητές της. Οι αγρότες, οι ψαράδες και οι δασολόγοι πρέπει να λάβουν τα κατάλληλα κίνητρα που να υποστηρίζουν την υιοθέτηση κατάλληλων πρακτικών επί τόπου. Η βιωσιμότητα θα είναι δυνατή μόνο μέσω αποτελεσματικής και δίκαιης διακυβέρνησης, συμπεριλαμβανομένης της σωστής και ευνοϊκής πολιτικής, νομικών και θεσμικών περιβαλλόντων που επιτυγχάνουν τη σωστή ισορροπία μεταξύ πρωτοβουλιών ιδιωτικού και δημόσιου τομέα και διασφαλίζουν τη λογοδοσία, την ισότητα, τη διαφάνεια και το κράτος δικαίου (FAO).

1.12 Βασικές έννοιες:

1.12.1 Σύστημα τροφίμων

Το σύστημα τροφίμων περιλαμβάνει όλες τις διαδικασίες και τις υποδομές που εμπλέκονται στη σίτιση ενός πληθυσμού: καλλιέργεια, συγκομιδή, επεξεργασία, συσκευασία, μεταφορά, εμπορία, κατανάλωση και διάθεση τροφίμων και ειδών που σχετίζονται με τρόφιμα. Η κατανόηση του συστήματος τροφίμων είναι κρίσιμη για τη

βιώσιμη γαστρονομία, διότι αναδεικνύει τη διασύνδεση των διαφόρων σταδίων και τη συλλογική τους επίδραση στη βιωσιμότητα.

Οι δραστηριότητες ομαδοποιούνται σε τέσσερις κατηγορίες: παραγωγή τροφίμων, επεξεργασία και συσκευασία τροφίμων, διανομή και λιανική πώληση τροφίμων, και κατανάλωση τροφίμων. Υπάρχουν πολύ ισχυροί δεσμοί μεταξύ της επισιτιστικής και διατροφικής ασφάλειας, της υπεύθυνης περιβαλλοντικής διαχείρισης και μεγαλύτερης δικαιοσύνης στη διαχείριση των τροφίμων. Ένα βιώσιμο σύστημα τροφίμων υποστηρίζει την επισιτιστική ασφάλεια, καθιστά βέλτιστη χρήση των φυσικών και ανθρώπινων πόρων, είναι πολιτισμικά αποδεκτό και προσβάσιμο, περιβαλλοντικά ορθό και οικονομικά δίκαιο και βιώσιμο, και παρέχει στον καταναλωτή διατροφικά επαρκή, ασφαλή, υγιεινά και οικονομικά προσιτά τρόφιμα για το παρόν και τις μελλοντικές γενιές (Carone et al., 2014).

1.12.2 Αγροοικολογία

Η αγροοικολογία είναι η μελέτη των οικολογικών διεργασιών που εφαρμόζονται στα συστήματα γεωργικής παραγωγής. Ενσωματώνει τις αρχές της οικολογίας στις γεωργικές πρακτικές για τη δημιουργία βιώσιμων και ανθεκτικών γεωργικών συστημάτων. Η αγροοικολογία προωθεί βιώσιμες γεωργικές πρακτικές που ενισχύουν τη βιοποικιλότητα, την υγεία του εδάφους και τις υπηρεσίες του οικοσυστήματος, αποτελώντας θεμέλιο για τη βιώσιμη γαστρονομία. Οι αγροοικολογικές προσεγγίσεις έχουν αποκτήσει εξέχουσα θέση στον επιστημονικό, γεωργικό και πολιτικό διάλογο τα τελευταία χρόνια, προτείνοντας δρόμους για τον μετασχηματισμό των γεωργικών και διατροφικών συστημάτων που αντιμετωπίζουν αυτά τα ζητήματα (Wezel et al., 2020).

1.12.3 Τοπικά Συστήματα Τροφίμων

Τα τοπικά συστήματα τροφίμων δίνουν προτεραιότητα στην παραγωγή, διανομή και κατανάλωση τροφίμων εντός μιας συγκεκριμένης γεωγραφικής περιοχής, μειώνοντας την απόσταση που διανύουν τα τρόφιμα από το αγρόκτημα στο τραπέζι. Τα τοπικά συστήματα τροφίμων στηρίζουν τις περιφερειακές οικονομίες, μειώνουν το αποτύπωμα άνθρακα και συχνά οδηγούν σε πιο φρέσκα και θρεπτικά τρόφιμα. Ο ρόλος που μπορεί να διαδραματίσουν τα τοπικά συστήματα τροφίμων (LFS) εφιστά όλο και περισσότερο την προσοχή του ευρύτερου κοινού, των υπευθύνων χάραξης πολιτικής και των ερευνητών, ειδικά σε χώρες υψηλού εισοδήματος (De Schutter, 2017).

1.12.4 Από το αγρόκτημα στο τραπέζι (Farm-to-Table)

Το κίνημα "από το αγρόκτημα στο τραπέζι" υποστηρίζει τις άμεσες σχέσεις μεταξύ παραγωγών και καταναλωτών, δίνοντας έμφαση στα φρέσκα, τοπικά προμηθευόμενα συστατικά. Οι πρακτικές "από το αγρόκτημα στο τραπέζι" μειώνουν τα ενδιάμεσα στάδια στην αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων, προωθώντας τη διαφάνεια, τη βιωσιμότητα και την τοπική οικονομική ανάπτυξη. Η υιοθέτηση αυτών των πρακτικών μπορεί να ωφελήσει τόσο τα εστιατόρια όσο και τους καταναλωτές, ενισχύοντας τις γευστικές εμπειρίες και υποστηρίζοντας την τοπική, βιώσιμη γεωργία (Gonzales-Yanac et al., 2023).

1.12.5 Βιολογική γεωργία

Η βιολογική γεωργία είναι ένα σύστημα γεωργίας που χρησιμοποιεί φυσικές διαδικασίες και εισροές για την καλλιέργεια τροφίμων, αποφεύγοντας τα συνθετικά χημικά, τους γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς (ΓΤΟ) και τα τεχνητά λιπάσματα.

Οι πρακτικές βιολογικής γεωργίας υποστηρίζουν τη βιοποικιλότητα, βελτιώνουν την υγεία του εδάφους και μειώνουν τη ρύπανση, ευθυγραμμιζόμενες με τους στόχους της βιώσιμης γαστρονομίας. Ειδικά στις ανεπτυγμένες χώρες, οι περισσότεροι καταναλωτές θεωρούν ότι τα βιολογικά τρόφιμα είναι πιο ασφαλή και υγιεινά από τα συμβατικά παραγόμενα τρόφιμα (Funk & Kennedy, 2016).

1.12.6 Βιοποικιλότητα

Η βιοποικιλότητα αναφέρεται στην ποικιλία της ζωής σε όλες τις μορφές, τα επίπεδα και τους συνδυασμούς της, συμπεριλαμβανομένης της ποικιλομορφίας των οικοσυστημάτων, της ποικιλομορφίας των ειδών και της γενετικής ποικιλομορφίας (biodiversity-greece.gr). Μια σημαντική προσέγγιση για τη διατήρηση της βιοποικιλότητας και της ανθρώπινης ευημερίας είναι μέσω δράσεων που μπορούν να επιβραδύνουν και τελικά να αντιστρέψουν την αύξηση του πληθυσμού: επένδυση στην καθολική πρόσβαση σε υπηρεσίες αναπαραγωγικής υγείας και αντισυλληπτικές τεχνολογίες, προώθηση της εκπαίδευσης των γυναικών και επίτευξη της ισότητας των φύλων (Crist et al., 2017).

1.12.7 Επισιτιστική ασφάλεια

Η επισιτιστική ασφάλεια υφίσταται όταν όλοι οι άνθρωποι, ανά πάσα στιγμή, έχουν φυσική και οικονομική πρόσβαση σε επαρκή, ασφαλή και θρεπτικά τρόφιμα που ανταποκρίνονται στις διατροφικές τους ανάγκες και προτιμήσεις για μια ενεργή και υγιή ζωή. Η βιώσιμη γαστρονομία στοχεύει στην επίτευξη της επισιτιστικής ασφάλειας με τη δημιουργία ανθεκτικών συστημάτων τροφίμων που μπορούν να αντέξουν τις περιβαλλοντικές, οικονομικές και κοινωνικές προκλήσεις. Ορισμένοι προτείνουν ότι

ήδη καλλιεργούμε αρκετά τρόφιμα και η έλλειψη τροφίμων προκαλείται κυρίως από την ανεπαρκή διανομή, την έλλειψη αγοραστικής δύναμης και άλλες μη παραγωγικές αιτίες. Επομένως, η έμφαση στην παραγωγή από μόνη της δεν αρκεί για να εγγυηθεί τη μελλοντική επισιτιστική ασφάλεια (Sunderland et al., 2013).

1.12.8 Κυκλική οικονομία

Η κυκλική οικονομία είναι ένα οικονομικό σύστημα που στοχεύει στην εξάλειψη των αποβλήτων και τη συνεχή χρήση των πόρων μέσω των αρχών της επαναχρησιμοποίησης, της ανακύκλωσης και της αναγέννησης. Η εφαρμογή των αρχών της κυκλικής οικονομίας στα συστήματα τροφίμων μπορεί να μειώσει σημαντικά τα απόβλητα, να βελτιώσει την αποδοτικότητα των πόρων και να ενισχύσει τη βιωσιμότητα στη γαστρονομία.

Οι έννοιες της κυκλικής οικονομίας (CE) και της βιωσιμότητας (S) έχουν αποκτήσει πρόσφατα δυναμική μεταξύ μελετητών, θεωρητικών, ακαδημαϊκών και επαγγελματιών. Έχουν παρουσιαστεί αρκετές θεωρητικές προσεγγίσεις για να διευκρινιστεί το περιεχόμενο αυτών των δύο εννοιών και να παρασχεθούν αποτελεσματικοί τρόποι επίλυσης των κοινωνικών και περιβαλλοντικών προβλημάτων (Chen et al., 2021).

1.12.9 Τροφική κυριαρχία

Η επισιτιστική κυριαρχία είναι το δικαίωμα των λαών σε υγιεινά και πολιτισμικά κατάλληλα τρόφιμα που παράγονται με οικολογικά ορθές και βιώσιμες μεθόδους, καθώς και το δικαίωμά τους να καθορίζουν τα δικά τους συστήματα διατροφής και γεωργίας. Η έννοια αυτή υποστηρίζει την ενδυνάμωση των κοινοτήτων να ελέγχουν τα συστήματα διατροφής τους, διασφαλίζοντας τη βιωσιμότητα, την ισότητα και τον

σεβασμό των τοπικών παραδόσεων. Η επισιτιστική κυριαρχία συνεπάγεται νέες κοινωνικές σχέσεις απαλλαγμένες από καταπίεση και ανισότητα μεταξύ ανδρών και γυναικών, λαών, φυλετικών ομάδων, κοινωνικών τάξεων και γενεών (Patel, 2009).

1.12.10 Μίλια τροφίμων (Food miles)

Τα μίλια τροφίμων αναφέρονται στην απόσταση που διανύει το φαγητό από το σημείο παραγωγής του έως το σημείο που καταναλώνεται. Η μείωση των μιλίων τροφίμων είναι μια βασική πτυχή της βιώσιμης γαστρονομίας, καθώς μειώνει τις εκπομπές άνθρακα που σχετίζονται με τις μεταφορές και υποστηρίζει τις τοπικές οικονομίες. Η αξιολόγηση της βιωσιμότητας μπορεί να εμπλουτίσει τη χάραξη πολιτικής και να υποστηρίξει προσαρμοσμένα μέτρα πολιτικής για τη βελτίωση της βιωσιμότητας της αλυσίδας τροφίμων (Van Passel, 2013).

1.13 Εφοδιαστική αλυσίδα

Η εφοδιαστική αλυσίδα περιλαμβάνει τη ροή και μετατροπή αγαθών και υπηρεσιών από προμηθευτές πρώτων υλών ή παραγωγούς τελικών προϊόντων έως τους πελάτες. Η ομαλή λειτουργία της επιτυγχάνεται μέσω της ροής πληροφοριών μεταξύ όλων των εμπλεκόμενων μερών.

Στο πλαίσιο αυτό, η έννοια της βιώσιμης διαχείρισης της εφοδιαστικής αλυσίδας έρχεται να συμπληρώσει την εικόνα. Εστιάζει στον σχεδιασμό και την παρακολούθηση ενός συστήματος που υλοποιεί, συντονίζει και ελέγχει το κόστος, την ποιότητα και την ταχύτητα ικανοποίησης των πελατών (Russell & Taylor, 2011).

1.13.1 Βιωσιμότητα εφοδιαστικής αλυσίδας

Η υιοθέτηση μίας ολοκληρωμένης προσέγγισης στη διαχείριση συστημάτων παραγωγής και αλυσίδων εφοδιασμού, λαμβάνοντας υπόψη όλες τις πτυχές της βιωσιμότητας (οικονομικές, κοινωνικές και περιβαλλοντικές), καθίσταται επιτακτική. Η ενσωμάτωση των δυνατοτήτων που προσφέρει ο ψηφιακός μετασχηματισμός οφείλει να αποτελέσει βασικό πυλώνα προς αυτή την κατεύθυνση.

Η στροφή προς βιώσιμες αλυσίδες εφοδιασμού έχει ήδη κεντρίσει το ενδιαφέρον των ερευνητών (Ghadimi et al., 2019; Wang et al., 2019). Ωστόσο, η υλοποίηση πρακτικών εφαρμογών παραμένει περιορισμένη.

Η βιωσιμότητα μιας επιχείρησης οφείλει να εδράζεται σε στέρεες βάσεις, μειώνοντας τους κινδύνους που σχετίζονται με τις διαδικασίες διανομής, την διαχείριση αποθεμάτων και την άψογη συνεργασία όλων των μελών της αλυσίδας εφοδιασμού. Μέσω της βελτίωσης των περιβαλλοντικών, κοινωνικών και οικονομικών επιδόσεων σε αυτό το κομμάτι, οι επιχειρήσεις μπορούν να ενισχύσουν την παραγωγικότητά τους, να αυξήσουν την ανταγωνιστικότητά τους και, φυσικά, τα κέρδη τους (Babu, 2011).

1.13.2 Οφέλη βιώσιμης αλυσίδας εφοδιασμού

Η βέλτιστη διαχείριση πόρων οδηγεί σε σημαντική μείωση της σπατάλης, συμβάλλοντας στην προστασία του περιβάλλοντος ενώ η βελτιστοποίηση των διαδικασιών οδηγεί σε αύξηση της αποδοτικότητας και μείωση του κόστους. Μία βιώσιμη αλυσίδα εφοδιασμού αποτελεί πλέον πλεονέκτημα για τις επιχειρήσεις, ενισχύοντας την εικόνα και την ανταγωνιστικότητά τους στην αγορά. Η υιοθέτηση ηθικών πρακτικών στην αλυσίδα εφοδιασμού διασφαλίζει αξιοπρεπείς συνθήκες

εργασίας για όλους τους εμπλεκόμενους καθώς και την ενίσχυση της καταναλωτικής αξίας (Will, 2017).

1.13.3 Αρχές Βιώσιμων Αλυσίδων Εφοδιασμού

Η διαφάνεια και η ιχνηλασιμότητα αποτελούν θεμελιώδεις αρχές για τη Διαχείριση Βιώσιμων Αλυσίδων Εφοδιασμού (ΣΔΑΕ). Η διαφάνεια βοηθά στον εντοπισμό και την αντιμετώπιση των περιβαλλοντικών και κοινωνικών επιπτώσεων εντός της αλυσίδας εφοδιασμού. Η διαφανής αναφορά για τις περιβαλλοντικές πρακτικές επιτρέπει στις επιχειρήσεις να παρακολουθούν και να μειώνουν το οικολογικό τους αποτύπωμα. (Preuss, 2005). Οι τεχνολογικές εξελίξεις παίζουν σημαντικό ρόλο στη διευκόλυνση της διαφάνειας και της ιχνηλασιμότητας. Επίσης οι αισθητήρες που είναι ενσωματωμένοι σε προϊόντα και συσκευασίες μπορούν να συλλέξουν δεδομένα σχετικά με την προέλευση, τη μεταφορά και τις συνθήκες αποθήκευσης, παρέχοντας λεπτομερείς πληροφορίες για τη διαδρομή των προϊόντων (Wang et al., 2019).

1.13.4 Ηθική Προμήθεια και Δίκαιο Εμπόριο

Η ηθική προμήθεια δίνει έμφαση στην κοινωνική και περιβαλλοντική ευθύνη σε όλο τον κύκλο ζωής ενός προϊόντος. Η αποκάλυψη πληροφοριών σχετικά με τις πρακτικές προμήθειας και τους παράγοντες της αλυσίδας εφοδιασμού, προωθώντας την λογοδοσία (Corbett & Hahn, 2017) και το δίκαιο εμπόριο αντιπροσωπεύει μια συγκεκριμένη προσέγγιση στην αγορά για την ηθική προμήθεια. Επιπλέον, οι αρχές του δίκαιου εμπορίου προωθούν την υποστήριξη μικροπαραγωγών και συνεταιρισμών, την οικονομική ανεξαρτησία (Raynolds & Raynolds, 2000), ενθαρρύνουν περιβαλλοντικά

υπεύθυνες μεθόδους παραγωγής ελαχιστοποιώντας το οικολογικό αποτύπωμα (Gill & Miozzi, 2010).

1.13.5 Περιβαλλοντική Διαχείριση

Οι περιβαλλοντικές επιπτώσεις των προϊόντων εκτείνονται πολύ πέρα από το στάδιο της παραγωγής. Ολόκληρος ο κύκλος ζωής ενός προϊόντος, από την εξαγωγή πόρων έως την απόρριψή του, συμβάλλει σε περιβαλλοντικές ανησυχίες. Η διαχείριση βιώσιμης αλυσίδας εφοδιασμού (Sustainable Supply Chain Management - SSCM) επικεντρώνεται στην ενσωμάτωση περιβαλλοντικών θεωρήσεων σε όλη την αλυσίδα, με στόχο την ελαχιστοποίηση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων και την προώθηση της αποδοτικότητας των πόρων (Sarkis et al., 2011).

1.13.6 Κοινωνική Ευθύνη και Συνεργασία με την Κοινότητα

Περιλαμβάνουν τη συμβολή στην ευημερία των κοινοτήτων μέσω της στήριξης τοπικών επιχειρήσεων, πρωτοβουλιών εκπαίδευσης ή έργων υποδομής (Bratt et al., 2016) καθώς και την προμήθεια υλικών από προμηθευτές που τηρούν τις ηθικές εργασιακές πρακτικές και τα περιβαλλοντικά πρότυπα βιωσιμότητας (Carter & Ellram, 2011).

1.14 Βιώσιμες αλυσίδες εφοδιασμού αλιευμάτων- Μελέτες περίπτωσης

1.14.1 Ελλάδα - Αειφόρος Αλιεία στο Αιγαίο Πέλαγος

Η αλιεία παραμένει μια δραστηριότητα θεμελιώδους σημασίας για τις παράκτιες/νησιωτικές κοινότητες της Ελλάδας εδώ και πολλούς αιώνες. Όπως

προκύπτει από αρχαιοζωολογικές έρευνες, τα είδη ψαριών που αλιεύονται στο αρχιπέλαγος του Αιγαίου είναι βασικά πανομοιότυπα εδώ και περίπου 100 αιώνες . Ωστόσο, ο κλάδος υποφέρει από την υπερεκμετάλλευση των θαλάσσιων πόρων, τις καταστροφικές αλιευτικές πρακτικές και τις παράνομες τεχνικές, την υπεραλίευση, την καταστροφή των οικοτόπων, τη ρύπανση και τις επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής. Κατά συνέπεια, η αλιευτική βιομηχανία κινδυνεύει να καταρρεύσει με σημαντικό κοινωνικοοικονομικό και περιβαλλοντικό κόστος για τις νησιωτικές και παράκτιες κοινότητες που, ιδίως στα μικρά νησιά, εξαρτώνται σε μεγάλο βαθμό από αυτή τη δραστηριότητα. Υπάρχει επείγουσα ανάγκη, καθώς ο ρυθμός μείωσης των ιχθυαποθεμάτων επιταχύνεται. Για παράδειγμα, έρευνα στο ανατολικό Αιγαίο πέλαγος έδειξε συρρίκνωση έως και 50% στα επίπεδα αλιευμάτων της αλιείας μικρής κλίμακας μεταξύ 2009 και 2011. (Kyvelou & Gourgiotis, 2019). Ως συνέπεια δεκαετιών μη βιώσιμων εθνικών και ευρωπαϊκών αλιευτικών πολιτικών, οι αλιείς βελτιώνουν τεχνικά τα σκάφη και τον εξοπλισμό τους, χρησιμοποιούν σε μεγάλο βαθμό βελτιωμένες μεθόδους αλίευσης και καλύπτουν μεγαλύτερες αλιευτικές περιοχές. Ωστόσο, παρά την αυξημένη αυτή προσπάθεια, τα επίπεδα αλιευμάτων της αλιείας μικρής κλίμακας συνεχίζουν να μειώνονται. (Kyvelou & Ierapetritis, 2020). Οι βιώσιμες πρακτικές εστιάζουν στη δημιουργία θαλάσσιων προστατευόμενων περιοχών (MPA) για τη διατήρηση των ιχθυαποθεμάτων, σε εποχικές απαγορεύσεις αλιείας και όρια μεγέθους για να επιτραπεί η ανάκαμψη των πληθυσμών των ψαριών και τέλος στην προώθηση παραδοσιακών μεθόδων αλιείας μικρής κλίμακας. Οι περιορισμοί έχουν να κάνουν με την επιβολή κανονισμών και την εξισορρόπηση των οικονομικών αναγκών των αλιέων με τους στόχους διατήρησης. Ως αποτελέσματα αναφέρονται τα βελτιωμένα επίπεδα

ιχθυαποθεμάτων, η αυξημένη βιοποικιλότητα εντός των ΜΡΑ και η ενισχυμένη υποστήριξη της κοινότητας για βιώσιμες πρακτικές (Klaoudatos et al., 2012).

1.14.2 Νορβηγία - Βιώσιμη Υδατοκαλλιέργεια Σολομού

Η Νορβηγία, ο παγκόσμιος ηγέτης στην παραγωγή και την εξαγωγή σολομού Ατλαντικού εκτροφής, καθιέρωσε πρόσφατα ένα νέο καθεστώς διαχείρισης με σκοπό την προώθηση της ουσιαστικής μακροπρόθεσμης ανάπτυξης του κλάδου. Πολλοί παράγοντες συνέβαλαν στην επιλογή, όπως η θεμελιώδης απόφαση της κυβέρνησης να επεκτείνει την παραγωγή, τη δυναμική της ανάπτυξης της νορβηγικής πολιτικής, τον τρόπο με τον οποίο το προσχέδιο της Λευκής Βίβλου όριζε και συζητούσε την περιβαλλοντική βιωσιμότητα, τα κριτήρια που καθορίστηκαν για αποδεκτούς δείκτες και τις ιδιαιτερότητες του προτεινόμενου σχεδίου διαχείρισης (Bailey & Eggereide, 2020).

1.14.3 Νέα Ζηλανδία - Αειφόρος αλιεία Hoki

Περιγράφονται δύο καινοτομίες διαχείρισης της αλιείας που αναπτύχθηκαν στη Νέα Ζηλανδία. Η πρώτη είναι ένα πρόγραμμα "αυτοελέγχου" των αλιευμάτων μέσω της βιολογικής δειγματοληψίας από τον καπετάνιο ή ένα μέλος του πληρώματος του σκάφους. Η πρόθεση αυτού του προγράμματος είναι να λαμβάνεται ένα μικρό δείγμα πολλών μονάδων προσπάθειας σε ένα ευρύ φάσμα του στόλου σε συχνή βάση. Αυτός ο σχεδιασμός είναι δυναμικός και εξασφαλίζει ότι η αλιεία έχει καλή δειγματοληψία. Η δεύτερη καινοτομία είναι η χρήση πειραματικών αυξήσεων στα επίπεδα ΤΑC (συνολικά επιτρεπόμενα αλιεύματα) για την απόκτηση πληροφοριών σχετικά με αποθέματα ψαριών που έχουν χαμηλή διαθεσιμότητα πληροφοριών. Αυτές οι αυξήσεις

των επιτρεπόμενων αλιευμάτων συνδυάζονται με προγράμματα παρακολούθησης για την παρακολούθηση των τάσεων αφθονίας των αποθεμάτων υπό υψηλότερα επίπεδα απολήψεων. Τόσο η κυβέρνηση όσο και ο αλιευτικός κλάδος της Νέας Ζηλανδίας υποστηρίζουν το πρόγραμμα αυτό, καθώς αποτελεί αποτελεσματικό τρόπο για την απόκτηση πληροφοριών σχετικά με τα αποθέματα ιχθύων όταν οι δυνατότητες έρευνας είναι περιορισμένες. Κατά τη γνώμη του Starr (2001), η ύπαρξη του συστήματος διαχείρισης των ΙΤQ στη Νέα Ζηλανδία σε συνδυασμό με την κυβερνητική πολιτική ανάκτησης του αναλογούντος κόστους διαχείρισης δημιούργησαν ένα κλίμα στο οποίο ευνοούνται οι καινοτομίες που μειώνουν το κόστος διατηρώντας παράλληλα την ποιότητα της έρευνας.

1.14.4 Ηνωμένες Πολιτείες - Βιώσιμη αλιεία τόνου στον Ειρηνικό

Οι πολιτικές αποφάσεις για την αλιεία του κιτρινόπτερου τόνου επηρεάζουν τα μέσα διαβίωσης των ανθρώπων σε πολλές χώρες, συμπεριλαμβανομένων των Ηνωμένων Πολιτειών και ορισμένων χωρών της Λατινικής Αμερικής. Ακόμη περισσότερο, μπορούν να εντοπιστούν κοινωνικές ομάδες με διαφορετικά συμφέροντα στην αλιεία, όπως η βιομηχανία αλιείας τόνου με τους αλιείς, άτομα του κινήματος για την προστασία των ζώων, διαχειριστές αλιείας, επιστήμονες και άλλοι συντηρητές που ανησυχούν για τη βιωσιμότητα της αλιείας και τον αντίκτυπό της στη θαλάσσια βιοποικιλότητα εν γένει στον ανατολικό Ειρηνικό Ωκεανό (Enriquez-Andrade & Vaca-Rodríguez, 2004).

Οι πρακτικές που χρησιμοποιήθηκαν ήταν η χρήση μεθόδων με καλάμι και γρι-γρι για τη μείωση των παρεμπιπτόντων αλιευμάτων, η δημιουργία περιοχών διατήρησης τόνου και η υιοθέτηση συστημάτων ηλεκτρονικής παρακολούθησης και αναφοράς ενώ οι

προκλήσεις που εντοπίστηκαν είχαν να κάνουν με την καταπολέμηση της παράνομης, λαθραίας και άναρχης (ΠΛΑ) αλιείας και τη διασφάλιση συμμόρφωσης σε τεράστιες ωκεάνιες περιοχές. Τα αποτελέσματα έδειξαν μείωση παρεμπιπτόντων αλιευμάτων και βελτίωση των ιχθυαποθεμάτων, βελτιωμένη διαφάνεια και ιχνηλασιμότητα και ενίσχυση της διεθνούς συνεργασίας για βιώσιμη διαχείριση.

1.15 Μελέτη περίπτωσης: Βόλος

Ο Βόλος, μια πόλη-λιμάνι στη Θεσσαλία, στην κεντρική Ελλάδα, είναι γνωστός για την έντονη γαστρονομική του σκηνή, ιδίως για τα θαλασσινά και τους παραδοσιακούς μεζέδες (μικρά πιάτα). Η τοπική προμήθεια παίζει καθοριστικό ρόλο στη γαστρονομία της πόλης.

1.15.1 Οικονομικός αντίκτυπος

Ο Βόλος επωφελείται από μια ισχυρή τοπική αλιευτική βιομηχανία. Η προμήθεια θαλασσινών από την περιοχή στηρίζει τους αλιείς και τη σχετική αλυσίδα εφοδιασμού, από τις ιχθυαγορές έως τα εστιατόρια. Η αλιευτική βιομηχανία στο Βόλο απασχολεί πάνω από 1.000 άτομα και συμβάλλει σημαντικά στην τοπική οικονομία (Ελληνική Στατιστική Αρχή, 2022). Η νέα Ιχθυόσκαλα δημιούργησε νέες θέσεις εργασίας, συμβάλλοντας στην ανάπτυξη του ιχθυεμπορίου προς την Κεντρική Ελλάδα και τους όμορους νομούς με σημαντικά οφέλη για την τοπική κοινωνία. Στην Ιχθυόσκαλα υπάρχει άμεση πρόσβαση για τα φρέσκα ψάρια και αλιεύματα του Παγασητικού υπό συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας. Επίσης έχουν σχεδιαστεί και τοπικές δράσεις για τον περιορισμό της σπατάλης τροφίμων (Food Waste) και την αξιοποίηση των αδιάθετων

ποσοτήτων σε κοινωνικές δομές (πηγή: imerisia.gr). Η περιοχή γύρω από τον Βόλο παράγει ποικιλία φρούτων, λαχανικών και γαλακτοκομικών προϊόντων. Η τοπική προμήθεια ενισχύει την αγροτική οικονομία παρέχοντας μια αξιόπιστη αγορά για τα προϊόντα αυτά. Για παράδειγμα, η παραγωγή των διάσημων μήλων Πηλίου στηρίζει πολυάριθμους τοπικούς αγρότες (Αντάκη, 2016).

1.15.2 Περιβαλλοντικές επιπτώσεις

Η εκμετάλλευση των τοπικών προμηθειών βοηθά στη διατήρηση των θαλάσσιων οικοσυστημάτων και στη διατήρηση των πληθυσμών των ψαριών. Ο Βόλος έχει υλοποιήσει αρκετές πρωτοβουλίες για την προώθηση της βιώσιμης αλιείας, συμπεριλαμβανομένων των θαλάσσιων προστατευόμενων περιοχών (πηγή: Ελληνικό Κέντρο Θαλασσίων Ερευνών).

Με την ελαχιστοποίηση της απόστασης που διανύουν τα τρόφιμα, η τοπική προμήθεια συμβάλλει στη μείωση των εκπομπών διοξειδίου του άνθρακα, συμβάλλοντας σε καθαρότερο αέρα και υγιέστερο περιβάλλον. Ο Βόλος συμμετείχε σε μια περιφερειακή προσπάθεια για τη μείωση των εκπομπών διοξειδίου του άνθρακα μέσω της προώθησης τοπικών συστημάτων τροφίμων, η οποία είχε ως αποτέλεσμα τη μείωση κατά 10% των εκπομπών που σχετίζονται με τις μεταφορές (Ελληνικό Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας, 2019).

Συμπερασματικά οι προμήθειες στη βιώσιμη γαστρονομία, ιδίως μέσω της τοπικής προμήθειας, προσφέρουν πολλά οφέλη για την τοπική οικονομία και το περιβάλλον. Στην Ελλάδα, και συγκεκριμένα στον Βόλο, οι πρακτικές αυτές στηρίζουν τους τοπικούς αγρότες και αλιείς, δημιουργούν θέσεις εργασίας και ενισχύουν την επισιτιστική ασφάλεια, ενώ παράλληλα προωθούν βιώσιμες γεωργικές και αλιευτικές

πρακτικές. Αγκαλιάζοντας την τοπική προμήθεια, ο Βόλος μπορεί να συνεχίσει να βασίζεται στην πλούσια γαστρονομική του κληρονομιά, να προσελκύει τουρίστες και να συμβάλλει σε ένα πιο βιώσιμο μέλλον.

2. Υλικά και μέθοδοι

Το παρόν κεφάλαιο περιγράφει το μεθοδολογικό πλαίσιο που χρησιμοποιήθηκε στη μελέτη, τονίζοντας τη σημασία της επιλογής μιας κατάλληλης ερευνητικής προσέγγισης για τη διασφάλιση της εγκυρότητας και της αξιοπιστίας των ευρημάτων. Αναλύει λεπτομερώς τις προσεγγίσεις ποσοτικών και ποιοτικών, μεθόδων παρέχοντας μια λογική για την επιλεγμένη μεθοδολογία, σε ευθυγράμμιση με τα ερευνητικά ερωτήματα και τους στόχους.

Η ποσοτική έρευνα, από την άλλη πλευρά, περιλαμβάνει τη συλλογή αριθμητικών δεδομένων που μπορούν να ποσοτικοποιηθούν και να αναλυθούν χρησιμοποιώντας στατιστικές μεθόδους (Babbie, 2020). Αυτή η προσέγγιση είναι κατάλληλη για τον έλεγχο υποθέσεων και τη μέτρηση μεταβλητών. Οι συνήθεις μέθοδοι συλλογής δεδομένων περιλαμβάνουν έρευνες, πειράματα και τυποποιημένες δοκιμές.

Η ποιοτική έρευνα περιλαμβάνει τη συλλογή μη αριθμητικών δεδομένων για την απόκτηση γνώσεων σχετικά με έννοιες, απόψεις ή εμπειρίες (Creswell & Creswell, 2017). Είναι ιδιαίτερα χρήσιμο για διερευνητική έρευνα και κατανόηση βαθύτερων νοημάτων μέσα σε ένα συγκεκριμένο πλαίσιο. Οι μέθοδοι που χρησιμοποιούνται συνήθως στην ποιοτική έρευνα περιλαμβάνουν συνεντεύξεις, παρατηρήσεις και ανάλυση περιεχομένου (Forinash, 2012).

Η έρευνα που διεξήχθη με τους ιδιοκτήτες των τσιπουράδικων, μικρών παραδοσιακών θαλασσινών εστιατορίων, περιλάμβανε μια σειρά ερωτήσεων κλειστού και ανοιχτού τύπου με σκοπό να διερευνήσει τις αντιλήψεις και τις πρακτικές τους σχετικά με την προμήθεια θαλασσινών και τη βιωσιμότητα.

Οι ερωτήσεις κλειστού τύπου απέβλεπαν στην ποσοτική προσέγγιση, με επίκεντρο τον ποσοτικό προσδιορισμό των δεδομένων και τη χρήση στατιστικών μεθόδων. Αυτή η προσέγγιση είναι επωφελής για τη δημιουργία σχέσεων μεταξύ των μεταβλητών και τη γενίκευση των ευρημάτων σε μεγαλύτερους πληθυσμούς (Bryman, 2016).

Η ανάλυση δεδομένων στην ποσοτική έρευνα περιλαμβάνει τη διερευνητική ανάλυση δεδομένων (exploratory data analysis) με τη χρήση περιγραφικών στατιστικών μέσων (descriptive statistics), όπως η συχνότητα, ο μέσος όρος, η διάμεσος, η τυπική απόκλιση καθώς και χρήση επαγωγικής στατιστικής (inferential statistics), όπως η ανάλυση παλινδρόμησης (Regression) και η ανάλυση διακύμανσης (ANOVA) (Field, 2018).

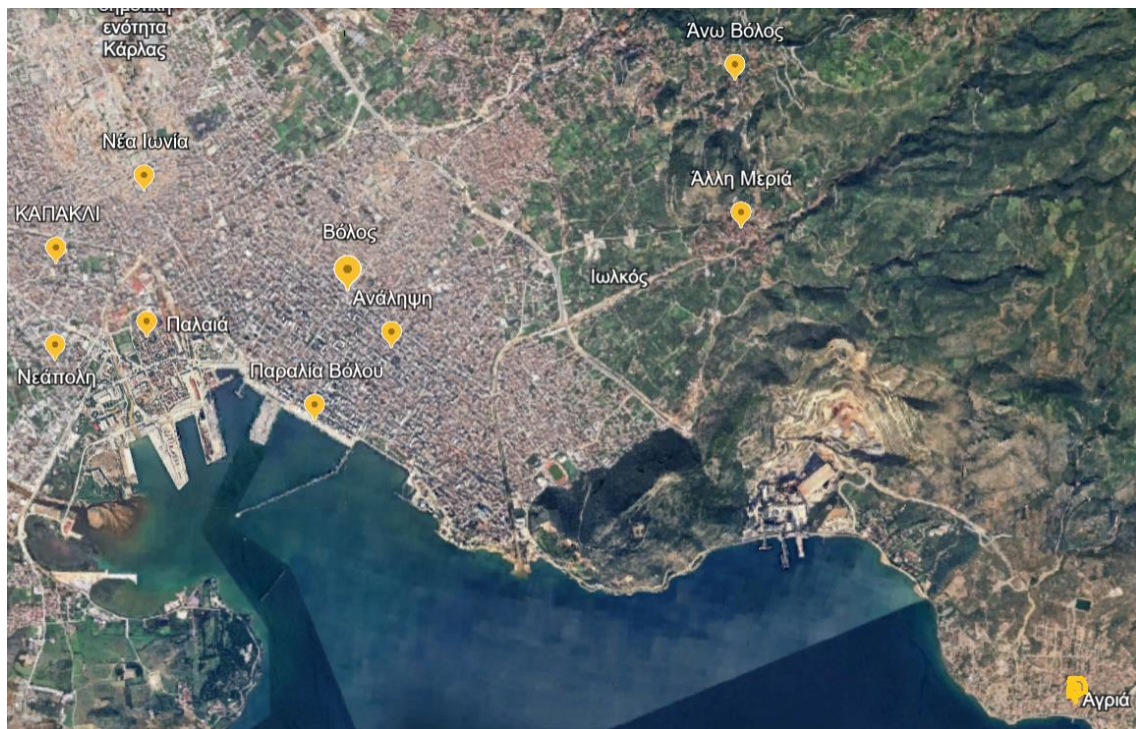
Οι ερωτήσεις ανοιχτού τύπου, ήταν σημαντικό να είναι σαφείς, συνοπτικές, και ευρείες ώστε να επιτρέπουν ποικίλες απαντήσεις, αλλά συγκεκριμένες ώστε να είναι εστιασμένες στους ερευνητικούς στόχους, με στόχο την ποιοτική τους ανάλυση. Αυτή η προσέγγιση επέτρεψε μια ολιστική άποψη, συνδυάζοντας το βάθος των ποιοτικών δεδομένων με τη γενίκευση των ποσοτικών δεδομένων.

Το σκεπτικό για την επιλογή και των δύο τύπων ερωτήσεων στο ερωτηματολόγιο έγκειται στην ικανότητά τους να αντιμετωπίζουν ολοκληρωμένα τα ερευνητικά ερωτήματα. Με την ενσωμάτωση ποιοτικών και ποσοτικών δεδομένων, η μελέτη επωφελέσθη από τα δυνατά σημεία και των δύο προσεγγίσεων, παρέχοντας μια πιο λεπτή κατανόηση του ερευνητικού προβλήματος (Tashakkori & Teddlie, 2010). Αυτή η προσέγγιση ευθυγραμμίζεται με τους στόχους της μελέτης, οι οποίοι απαιτούν τόσο εις βάθος εξερεύνηση όσο και ευρύτερη γενίκευση. Ενώ τα ποιοτικά δεδομένα προσφέρουν λεπτομερείς πληροφορίες για τις εμπειρίες και τις προοπτικές των συμμετεχόντων, τα ποσοτικά δεδομένα επιτρέπουν τη μέτρηση της έκτασης αυτών των εμπειριών και τον εντοπισμό προτύπων σε έναν μεγαλύτερο πληθυσμό.

Τα ηθικά ζητήματα είναι ζωτικής σημασίας στο σχεδιασμό της έρευνας, ανεξάρτητα από την επιλεγμένη προσέγγιση. Αυτή η μελέτη διασφαλίζει την ηθική συμμόρφωση με τη λήψη ενημερωμένης συναίνεσης από όλους τους συμμετέχοντες, τη διατήρηση της εμπιστευτικότητας και την προστασία του απορρήτου των δεδομένων (Israel & Hay, 2006).

2.1 Περιοχή μελέτης

Η περιοχή μελέτης επικεντρώνεται στον Βόλο και τις γύρω περιοχές, οι οποίες βρίσκονται εντός του πολεοδομικού συγκροτήματος της πόλης και αποτυπώνονται στην Εικόνα 1.



Εικόνα 1. Περιοχές Μελέτης.

Κεντρική Περιοχή: Βόλος

Ο Βόλος αποτελεί το κεντρικό σημείο της έρευνας, με πολλές τοποθεσίες να βρίσκονται σε πολύ κοντινή απόσταση από τη θάλασσα. Συγκεκριμένα, οι μετρήσεις δείχνουν ότι πολλές περιοχές του Βόλου απέχουν λιγότερο από μισό χιλιόμετρο από τη θάλασσα, με αποστάσεις που κυμαίνονται από 0,03 χλμ έως 2,52 χλμ (Άνω Βόλος). Αυτές οι περιοχές περιλαμβάνουν την παραθαλάσσια ζώνη του κέντρου της πόλης, όπου οι αποστάσεις είναι χαρακτηριστικά πολύ μικρές (π.χ., 0,03 χλμ, 0,08 χλμ, 0,21 χλμ), τονίζοντας τη στενή σχέση της πόλης με τη θάλασσα.

Νέα Ιωνία

Η Νέα Ιωνία, ένα άλλο σημαντικό μέρος της μελέτης, παρουσιάζει μεγαλύτερες αποστάσεις από τη θάλασσα σε σύγκριση με τον κεντρικό Βόλο, με αποστάσεις που κυμαίνονται από 1,22 χλμ έως 1,95 χλμ. Η περιοχή αυτή, αν και πιο απομακρυσμένη από την ακτή, παραμένει σημαντική για την έρευνα λόγω της γειτνιάσής της με το αστικό κέντρο και την ιστορική της σημασία.

Αγριά

Η Αγριά βρίσκεται νοτιοανατολικά του Βόλου, και οι μετρήσεις δείχνουν αποστάσεις από τη θάλασσα που κυμαίνονται από 0,01 χλμ έως 0,29 χλμ, κάτι που υπογραμμίζει τον παραθαλάσσιο χαρακτήρα της.

Ανάληψη και Παλαιά

Η περιοχή της Ανάληψης βρίσκεται 1,04 χλμ από τη θάλασσα, ενώ η Παλαιά κυμαίνεται από 0,24 χλμ έως 0,42 χλμ, καταδεικνύοντας τη διαφορετική προσβασιμότητα στις θαλάσσιες περιοχές.

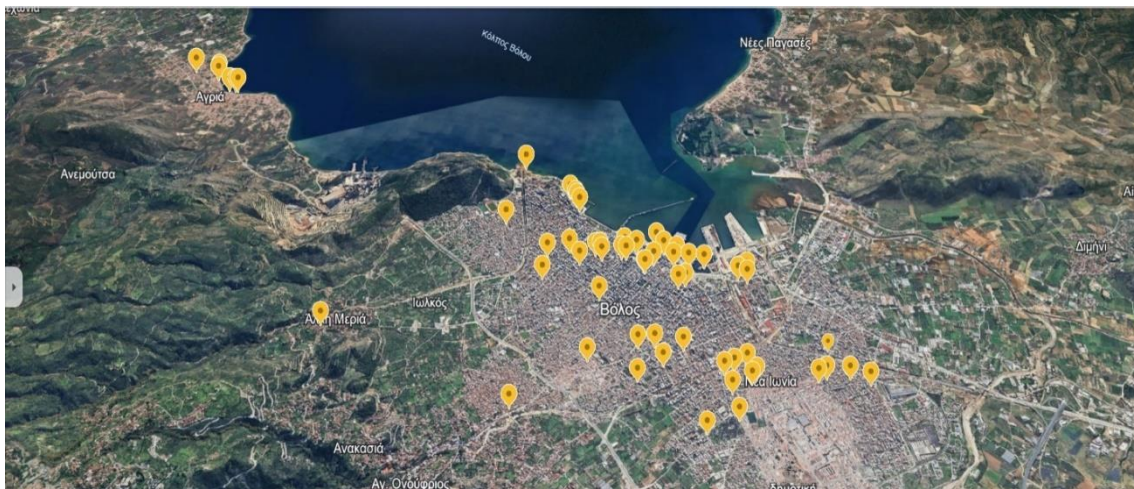
Νεάπολη- Καπακλί

Αυτές οι περιοχές έχουν αποστάσεις από τη θάλασσα που φτάνουν τα 1,46 χλμ, που τις εντάσσουν στις πιο απομακρυσμένες από το κέντρο περιοχές της έρευνας.

Άλλη Μεριά

Είναι η πιο απομακρυσμένη περιοχή από τη θάλασσα, με απόσταση 3,35 χλμ, τονίζοντας τη διαφορετικότητα των γεωγραφικών χαρακτηριστικών της περιοχής μελέτης.

Η ποικιλία των αποστάσεων από τη θάλασσα στις διάφορες περιοχές της μελέτης (Εικόνα 2) υπογραμμίζει την επίδραση της γεωγραφικής τοποθεσίας στη γαστρονομική και πολιτιστική ανάπτυξη της περιοχής. Αυτές οι διαφοροποιήσεις θα εξεταστούν περαιτέρω στο πλαίσιο της έρευνας για να αναδειχθούν οι ειδικές συνθήκες κάθε περιοχής.



Εικόνα 2. Αποτύπωση καταστημάτων έρευνας.

2.2 Πληθυσμός και δείγμα

2.2.1. Περιγραφή του πληθυσμού της μελέτης

Η επιλογή του κατάλληλου πληθυσμού και δείγματος είναι ζωτικής σημασίας για τη διασφάλιση της εγκυρότητας και της αξιοπιστίας των ευρημάτων της μελέτης, καθώς επηρεάζει τη γενίκευση και την ακρίβεια των αποτελεσμάτων (Creswell & Creswell, 2017).

Ο πληθυσμός της μελέτης αποτελείται από ιδιοκτήτες τσιπουράδικων, οι οποίοι είναι βασικοί ενδιαφερόμενοι φορείς στην αλυσίδα εφοδιασμού θαλασσινών και διαθέτουν πολύτιμες γνώσεις για τις πρακτικές προμήθειας θαλασσινών, τη συμπεριφορά των καταναλωτών και τη στάση απέναντι στη βιώσιμη αλιεία. Αυτοί οι ιδιοκτήτες επιλέχθηκαν λόγω της μοναδικής τους θέσης στην αγορά, η οποία τους επιτρέπει να παρέχουν πληροφορίες από πρώτο χέρι για τις λειτουργικές, οικονομικές και περιβαλλοντικές πτυχές της κατανάλωσης θαλασσινών και των πρακτικών αλιείας. Η κατανόηση των προοπτικών τους είναι απαραίτητη για την αντιμετώπιση των ερευνητικών ερωτημάτων και την επίτευξη των στόχων της μελέτης.

2.3 Μέθοδος δειγματοληψίας και μέγεθος δείγματος

Για την επιλογή των συμμετεχόντων στη μελέτη χρησιμοποιήθηκε μια σκόπιμη μέθοδος δειγματοληψίας. Η σκόπιμη δειγματοληψία είναι μια τεχνική δειγματοληψίας μη πιθανοτήτων που χρησιμοποιείται συνήθως στην ποιοτική έρευνα για τον εντοπισμό και την επιλογή περιπτώσεων πλούσιες σε πληροφορίες που έχουν ιδιαίτερη γνώση για το φαινόμενο που μας ενδιαφέρει (Patton, 2015). Αυτή η μέθοδος επιλέχθηκε γιατί επιτρέπει την σκόπιμη επιλογή συμμετεχόντων που έχουν συγκεκριμένα

χαρακτηριστικά σχετικά με τα ερευνητικά ερωτήματα, όπως η ιδιοκτησία ενός τσιπουράδικου και η άμεση εμπλοκή στην προμήθεια θαλασσινών και οι αλληλεπιδράσεις με τους πελάτες.

Το μέγεθος του δείγματος καθορίστηκε με βάση τις αρχές του κορεσμού των δεδομένων και της σκοπιμότητας, προσαρμοσμένες στο πλαίσιο των ερευνών. Ο κορεσμός δεδομένων με χρήση ερωτηματολογίου με ανοιχτές και κλειστές ερωτήσεις, αναφέρεται στο σημείο όπου οι πρόσθετες απαντήσεις δεν παρέχουν πλέον νέες ιδέες ή σημαντικές πληροφορίες σχετικές με τα ερευνητικά ερωτήματα (Guest et al., 2006). Δεδομένου του διερευνητικού χαρακτήρα αυτής της μελέτης, ένα μέγεθος δείγματος 60 ιδιοκτητών τσιπουράδικων κρίθηκε επαρκές για την επίτευξη κορεσμού των δεδομένων, διασφαλίζοντας ταυτόχρονα ένα διαχειρίσιμο πεδίο συλλογής και ανάλυσης δεδομένων. Αυτό το μέγεθος του δείγματος είναι συνεπές με συστάσεις για ποιοτική έρευνα με ερωτήσεις ανοιχτού τύπου, οι οποίες υποδηλώνουν ότι μικρότερα, πλούσια σε πληροφορίες δείγματα μπορούν να παρέχουν ισχυρές γνώσεις για πολύπλοκα φαινόμενα (Creswell & Poth, 2016).

Η διαδικασία δειγματοληψίας περιλάμβανε τον εντοπισμό πιθανών συμμετεχόντων μέσω ενός συνδυασμού παραπομπών, τοπικών επιχειρηματικών καταλόγων και πλατφορμών μέσων κοινωνικής δικτύωσης. Η αρχική επαφή έγινε μέσω τηλεφώνου και email για να εξηγηθεί ο σκοπός της μελέτης, να διασφαλιστεί η εμπιστευτικότητα και να προσκληθεί η συμμετοχή. Στους συμμετέχοντες που συμφώνησαν να συμμετάσχουν στη μελέτη, δόθηκε το ερωτηματολόγιο της έρευνας, το οποίο περιλάμβανε τόσο ανοιχτές όσο και κλειστές ερωτήσεις σχεδιασμένες για να προκαλέσουν λεπτομερείς και ποσοτικοποιήσιμες απαντήσεις. Ο ερευνητής, κατά τη διάρκεια της συμπλήρωσης του ερωτηματολογίου, παρέμενε διακριτικά στον χώρο για παροχή τυχόν

διευκρινίσεων. Καταβλήθηκαν προσπάθειες για να συμπεριληφθεί μια μεγάλη γκάμα τσιπουράδικων ως προς τη γεωγραφική θέση, το μέγεθος και την πελατειακή βάση για να αποτυπωθεί ένα ευρύ φάσμα εμπειριών και προοπτικών.

Η μέθοδος δειγματοληψίας και το μέγεθος της μελέτης σχεδιάστηκαν για να μεγιστοποιήσουν το βάθος και τον πλούτο των δεδομένων που συλλέχθηκαν, διατηρώντας παράλληλα τη σκοπιμότητα διαχείρισης και ανάλυσης των απαντήσεων της έρευνας. Η σκόπιμη δειγματοληπτική προσέγγιση εξασφάλισε ότι οι συμμετέχοντες είχαν τη σχετική γνώση και εμπειρία για να συνεισφέρουν πολύτιμες γνώσεις και το μέγεθος του δείγματος επέτρεψε μια ολοκληρωμένη ανάλυση τόσο των ποιοτικών όσο και των ποσοτικών δεδομένων από τα ερωτηματολόγια.

2.4 Μέθοδοι συλλογής δεδομένων

Η αποτελεσματική συλλογή δεδομένων είναι ζωτικής σημασίας για την επιτυχία οποιουδήποτε ερευνητικού έργου, καθώς διασφαλίζει ότι οι πληροφορίες που συλλέγονται είναι ακριβείς και σχετικές με τα ερευνητικά ερωτήματα. Η έρευνα με ερωτηματολόγιο είναι απαραίτητο εργαλείο για τη συλλογή ποσοτικών δεδομένων από μεγάλο αριθμό ερωτηθέντων. Το κύριο πλεονέκτημα της χρήσης ερωτηματολογίων είναι η ικανότητά τους να συλλέγουν δεδομένα από ένα ευρύ κοινό σε σχετικά σύντομο χρονικό διάστημα. Αυτή η μέθοδος είναι οικονομικά αποδοτική και χορηγήθηκε αυτοπροσώπως, γεγονός που επέτρεψε ευελιξία στην προσέγγιση διαφορετικών δημογραφικών ομάδων.

2.4.1 Δομή ερωτηματολογίου

Το ερωτηματολόγιο περιλάμβανε ερωτήσεις κλειστού και ανοικτού τύπου, με τις ερωτήσεις ανοικτού τύπου να λειτουργούν ως ένα είδος συνέντευξης μέσω διαλόγου μεταξύ του ερευνητή και του ιδιοκτήτη ώστε να καταγραφούν όσο το δυνατόν πληρέστερα και σαφέστερα οι απόψεις του. Η επιλογή των (κατάλληλων) καταστημάτων έγινε με πολλαπλά κριτήρια, τα οποία θα αναλυθούν παρακάτω, έτσι ώστε να αποτελούν και μελέτες περιπτώσεων.

Το ερωτηματολόγιο αποτελείται από τρεις υποενότητες. Η πρώτη αφορά στα δημογραφικά στοιχεία του ιδιοκτήτη. Τα δημογραφικά χαρακτηριστικά μπορούν να επηρεάσουν την αντίληψη και την υιοθέτηση βιώσιμων πρακτικών από τους ιδιοκτήτες εστιατορίων. Έρευνες έχουν δείξει ότι το φύλο και η ηλικία επηρεάζουν τις περιβαλλοντικές στάσεις και συμπεριφορές (Hunter et al., 2004). Επιπλέον, το εκπαιδευτικό επίπεδο συνδέεται άμεσα με την ευαισθητοποίηση για περιβαλλοντικά θέματα (Franzen & Vogl, 2013). Η δεύτερη ενότητα περιλαμβάνει γενικές ερωτήσεις που αφορούν στα στοιχεία του εστιατορίου. Οι γενικές πληροφορίες για τα εστιατόρια βοηθούν στην κατανόηση των λειτουργικών πτυχών της επιχείρησης και της δυναμικής της αγοράς. Για παράδειγμα, η διάρκεια λειτουργίας μπορεί να συνδέεται με την εμπειρία και την προσαρμοστικότητα στις αλλαγές της αγοράς. Η τοποθεσία του εστιατορίου και η απόστασή του από τη θάλασσα μπορεί να επηρεάζουν την προσβασιμότητα σε φρέσκα θαλασσινά και την ελκυστικότητα για τους πελάτες. Το κόστος και η ποικιλία των πιάτων, όπως και η αναλογία των πελατών ανδρών-γυναικών, μπορούν να παρέχουν πληροφορίες για τη στόχευση της αγοράς και την καταναλωτική συμπεριφορά. Οι εποχιακές διακυμάνσεις στη ζήτηση και οι αλλαγές στις προμήθειες αλιευμάτων λόγω φυσικών φαινομένων μπορούν να επηρεάσουν την

επιχειρηματική στρατηγική και τη βιωσιμότητα. Οι πρακτικές προμήθειας και οι τιμές των εστιατορίων επηρεάζονται από διάφορους παράγοντες, όπως η απόσταση από την πηγή των πρώτων υλών και η εποχικότητα (Lehtinen, 2012). Οι φυσικές καταστροφές μπορούν να επηρεάσουν την διαθεσιμότητα και την κατανάλωση των θαλασσινών (Allison et al., 2009). Η τρίτη υποενότητα περιλάμβανε ερωτήσεις που αποσκοπούν στην κατανόηση της γνώσης, στάσης και αντιλήψεων των ιδιοκτητών εστιατορίων απέναντι στην αειφορία και τη βιωσιμότητα της αλιείας. Η αλιεία έχει σημαντική επίδραση στο περιβάλλον, και η υπεραλίευση αποτελεί μία από τις κύριες αιτίες της υποβάθμισης των θαλάσσιων οικοσυστημάτων (Jackson et al., 2001). Οι αειφορικές αλιευτικές πρακτικές είναι σημαντικές για τη διατήρηση των θαλάσσιων πόρων (Hilborn, 2007).

Οι ιδιοκτήτες εστιατορίων μπορούν να επηρεάσουν την αλυσίδα εφοδιασμού μέσω των επιλογών τους και της επικοινωνίας με τους προμηθευτές τους (Smith, et al., 2010). Η ευαισθητοποίηση των καταναλωτών και η προθυμία τους να πληρώσουν περισσότερα για βιώσιμα προϊόντα είναι επίσης κρίσιμες για την προώθηση των βιώσιμων πρακτικών (Risius et al., 2017).

Ο σχεδιασμός των ερωτήσεων της έρευνας θεωρήθηκε κρίσιμος ώστε να διασφαλιστεί ότι είναι σαφείς, συνοπτικές και σχετικές με τους ερευνητικούς στόχους. Οι ερωτήσεις δομήθηκαν ώστε να καλύπτουν διάφορες πτυχές όπως οι προτιμήσεις των καταναλωτών, οι σχέσεις με τους προμηθευτές και οι λειτουργικές προκλήσεις που αντιμετωπίζουν οι εστιάτορες. Σύμφωνα με τον Fowler (2013), οι καλά σχεδιασμένες έρευνες μπορούν να παρέχουν ισχυρά δεδομένα που μπορούν να αναλυθούν στατιστικά για τον εντοπισμό τάσεων και προτύπων εντός του κλάδου. Επιπλέον, η ανωνυμία των

ερευνών μπορεί να ενθαρρύνει πιο ειλικρινείς και ειλικρινείς απαντήσεις από τους συμμετέχοντες, ενισχύοντας την αξιοπιστία των δεδομένων που συλλέγονται.

2.4.2 Ερωτήσεις ανοιχτού τύπου

Οι ερωτήσεις ανοιχτού τύπου σε ερωτηματολόγια διαδραματίζουν μοναδικό και πολύτιμο ρόλο στην έρευνα, επιτρέποντας στους ερωτηθέντες να εκφράσουν τις απόψεις τους ελεύθερα, παρόμοια με τον τρόπο που θα μπορούσαν σε μια συνέντευξη (Züll, 2016). Σε αντίθεση με τις ερωτήσεις κλειστού τύπου, οι οποίες περιορίζουν τις απαντήσεις σε προκαθορισμένες επιλογές, οι ερωτήσεις ανοιχτού τύπου παρέχουν στους ερωτώμενους την ευκαιρία να αναπτύξουν τις σκέψεις, τις εμπειρίες και τις απόψεις τους. Αυτή η προσέγγιση μπορεί να αποφέρει πλούσια, λεπτομερή δεδομένα που ενισχύουν το βάθος και την ποιότητα των ευρημάτων της έρευνας. Τα αποτελέσματα έρευνας υποδεικνύουν την καταλληλότητα της χρήσης της θεματικής μοντελοποίησης για την εξαγωγή πληροφοριών από τις απαντήσεις ανοιχτού τύπου (Baburajan et al., 2022).

Οι ερωτήσεις ανοιχτού τύπου δίνουν τη δυνατότητα στους ερωτώμενους να παρέχουν πιο περιεκτικές και διαφοροποιημένες απαντήσεις. Αυτό είναι ιδιαίτερα χρήσιμο για τη διερεύνηση πολύπλοκων ζητημάτων όπου οι απλές απαντήσεις ναι/όχι ή οι επιλογές πολλαπλών επιλογών ενδέχεται να μην καλύπτουν πλήρως τις απόψεις των ερωτηθέντων. Όπως προτείνουν οι Dörnyei & Taguchi (2010), οι ερωτήσεις ανοιχτού τύπου μπορούν να αποκαλύψουν υποκείμενα κίνητρα, στάσεις και συναισθήματα που διαφορετικά θα μπορούσαν να παραμείνουν κρυφά.

Οι ερωτώμενοι μπορούν να απαντήσουν σε ερωτήσεις ανοιχτού τύπου με τρόπους που είναι σχετικοί με τις εμπειρίες τους. Αυτή η ευελιξία τους επιτρέπει να συζητούν τι

θεωρούν σημαντικό, κάτι που μπορεί να οδηγήσει στην ανακάλυψη νέων και απροσδόκητων απόψεων. Αυτό ευθυγραμμίζεται με τα ευρήματα των Reja et al (2003), οι οποίοι σημειώνουν ότι η ελευθερία διατύπωσης προσωπικών αντιλήψεων και εμπειριών μπορεί να εμπλουτίσει τα δεδομένα που συλλέγονται, κάνοντάς τα να αντανακλούν περισσότερο τις αληθινές απόψεις των ερωτηθέντων.

Επίσης μπορούν να κάνουν τους ερωτηθέντες να αισθάνονται περισσότερο εμπλεκόμενοι στην ερευνητική διαδικασία. Η ευκαιρία να εκφραστούν πλήρως μπορεί να αυξήσει τη δέσμευσή τους και την προθυμία τους να συμμετάσχουν. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε απαντήσεις υψηλότερης ποιότητας και μεγαλύτερη αίσθηση συνεισφοράς στην έρευνα (Geer, 1991).

2.4.3 Οι περιπτωσιολογικές μελέτες

Περιπτωσιολογικές μελέτες επιλεγμένων εστιατορίων στο Βόλο διεξήχθησαν για την παροχή μιας εις βάθος ανάλυσης των λειτουργιών, των επιτευγμάτων και των προκλήσεων της σύγχρονης πραγματικότητας. Αυτή η μέθοδος περιλαμβάνει μια λεπτομερή εξέταση ενός ικανού αριθμού περιπτώσεων, προσφέροντας μια ολοκληρωμένη κατανόηση της δυναμικής σε αυτά τα εστιατόρια. Οι μελέτες περιπτώσεων φάνηκαν ιδιαίτερα χρήσιμες για τη διερεύνηση του τρόπου με τον οποίο εφαρμόζονται οι θεωρητικές έννοιες σε πραγματικές συνθήκες.

Η επιλογή των εστιατορίων για τις μελέτες περίπτωσης βασίστηκε σε διάφορα κριτήρια όπως το μέγεθος, ο τύπος κουζίνας και η θέση τους στην αγορά. Ο Yin (2018) υπογραμμίζει ότι οι περιπτωσιολογικές μελέτες μπορούν να παρέχουν πολύτιμες γνώσεις σχετικά με τους συναφείς παράγοντες που επηρεάζουν την επιχειρηματική απόδοση, επιτρέποντας στους ερευνητές να συνάγουν ουσιαστικά συμπεράσματα και

συστάσεις. Εξετάζοντας διαφορετικούς τύπους εστιατορίων, αυτή η έρευνα κατέγραψε ένα ευρύ φάσμα εμπειριών και πρακτικών, συμβάλλοντας στην ολιστική κατανόηση του τομέα της τοπικής παραδοσιακής εστίασης.

Συγκεκριμένα:

- Ερευνήθηκαν τσιπουράδικα με πιο κοντινή απόσταση τα 10 μέτρα ενώ το πιο απομακρυσμένο στα 3,35 χιλιόμετρα από τη θάλασσα.
- Οι περιοχές κάλυψαν όλο το φάσμα της πόλης του Βόλου και των προαστίων αυτής. Συνοικίες που χαρακτηρίζονται ως εύπορες και αριστοκρατικές (πχ Άγιος Κωνσταντίνος, Άγιος Νικόλαος), περιοχές εργατικής τάξης όπως η Νέα Ιωνία, το Καπακλί κλπ. καθώς επίσης και τσιπουράδικο που λειτουργεί σε φημισμένο πεντάστερο ξενοδοχείο.
- Η έρευνα επεκτάθηκε και στο προάστιο της πόλης του Βόλου, την Αγριά (απόσταση από Βόλο περίπου 7 χλμ) στην οποία υπάρχουν μια σειρά από τσιπουράδικα δίπλα στη θάλασσα που προτιμώνται από Βολιώτες και τουρίστες καθώς και τους μόνιμους κάτοικους της περιοχής.
- Για να υπάρχει πλουραλισμός απόψεων και εμπειριών ερωτήθηκαν ιδιοκτήτες καταστημάτων με χρόνο λειτουργίας (κατά την έρευνα) δύο (2) μήνες έως και το πιο παλιό στην περιοχή με εκατό σαράντα (140) έτη λειτουργίας!
- Ζητήθηκε η άποψη ιδιοκτητών τσιπουράδικων που κρατούν ακόμα τον παλιό παραδοσιακό τρόπο σερβιρίσματος (με μόστρα και ψαρομεζέδες μόνο όπως γαύρο τηγανητό και λιτούς μεζέδες όπως ελιές, τσιτσίραβλα τουρσί και παστά) έως και μαγαζιά με πιο «ψαγμένη» κουζίνα που σερβίρουν σεβίτσε καραβίδας και μουσακά θαλασσινών. Οι απόψεις τόσο των παλιών παραδοσιακών μαγείρων όσο και των βραβευμένων σεφ, αποδείχθηκαν πολύτιμες και σημαντικές.

- Από την πλευρά του εύρους τιμών συλλέχθηκαν δεδομένα από καταστήματα με πιάτα των τεσσάρων ευρώ έως και αυτά με σαράντα ευρώ ενώ ερευνήθηκαν και από την άποψη του αριθμού των πιάτων με κατώτερο αυτόν των δέκα (10) και ανώτερο των διακοσίων (200) πιάτων.

2.5 Ανάλυση απαντήσεων ανοιχτού τύπου

Η ανάλυση των ανοιχτών απαντήσεων αποδείχθηκε πιο σύνθετη και χρονοβόρα από τα δεδομένα κλειστού τύπου. Περιλάμβανε τεχνικές ποιοτικής ανάλυσης δεδομένων, όπως κωδικοποίηση, κατηγοριοποίηση και θεματική ανάλυση. Σύμφωνα με τους Braun & Clarke (2006), η θεματική ανάλυση είναι μια αποτελεσματική μέθοδος για τον εντοπισμό, την ανάλυση και την αναφορά προτύπων (θεμάτων) εντός ποιοτικών δεδομένων. Αυτή η διαδικασία ακολούθησε τα εξής βήματα:

1. Εξοικείωση: Ανάγνωση όλων των απαντήσεων για εξοικείωση με τα δεδομένα.
2. Δημιουργία αρχικών κωδικών: Προσδιορισμός και επισήμανση βασικών πληροφοριών που σχετίζονται με τα ερευνητικά ερωτήματα.
3. Αναζήτηση θεμάτων: Ομαδοποίηση σχετικών κωδικών σε ευρύτερα θέματα που καταγράφουν σημαντικά μοτίβα στα δεδομένα.
4. Επισκόπηση θεμάτων: Βελτίωση και επανεξέταση των θεμάτων για να διασφαλιστεί ότι αντιπροσωπεύουν με ακρίβεια τα δεδομένα.
5. Ορισμός και ονομασία θεμάτων: Καθορισμός με σαφήνεια κάθε θέματος και παροχή περιγραφικών ονομάτων που αποδίδουν την ουσία τους.
6. Αναφορά: Συγκέντρωση των θεμάτων σε μια συνεκτική αφήγηση που απευθύνεται στους ερευνητικούς στόχους.

2.6 Ηθικές θεωρήσεις στη διεξαγωγή της έρευνας

Τα ηθικά ζητήματα είναι πρωταρχικής σημασίας και αναφέρονται στις ηθικές αρχές που καθοδηγούν τη διεξαγωγή της έρευνας. Αυτά είναι σημαντικά για να διασφαλιστεί ότι η έρευνα διεξάγεται με τρόπο που σέβεται τα δικαιώματα, την αξιοπρέπεια και την ευημερία των συμμετεχόντων (Resnik, 2018). Μπορεί να περιλαμβάνουν ανησυχίες σχετικά με το απόρρητο, τη συγκατάθεση, την ειλικρίνεια και τη δικαιοσύνη. Οι συμμετέχοντες πρέπει να είναι πλήρως ενημερωμένοι για τη φύση της μελέτης, το σκοπό, τις διαδικασίες, τους πιθανούς κινδύνους και τα οφέλη πριν συμφωνήσουν να συμμετάσχουν. Για να αντιμετωπιστεί αυτό, οι ερευνητές θα πρέπει να παρέχουν στους συμμετέχοντες ένα λεπτομερές φύλλο πληροφοριών και ένα έντυπο συγκατάθεσης γραμμένο σε σαφή, κατανοητή γλώσσα. Δεδομένης της επιτόπιας φύσης της έρευνας, η προφορική συγκατάθεση θα πρέπει να τεκμηριώνεται, διασφαλίζοντας ότι οι συμμετέχοντες είχαν την ευκαιρία να κάνουν ερωτήσεις και να κατανοήσουν πλήρως τη συμμετοχή τους (Diener & Crandall, 1978).

Το ερωτηματολόγιο είναι ένα ερευνητικό εργαλείο που αποτελείται από μια σειρά ερωτήσεων που χρησιμοποιούνται για τη συλλογή πληροφοριών από τους ερωτηθέντες. Όταν τα ερωτηματολόγια χορηγούνται επιτόπου (που σημαίνει ότι δίνονται και συμπληρώνονται αυτοπροσώπως κατά τη διάρκεια μιας μεμονωμένης συνάντησης), εγείρονται συγκεκριμένα ηθικά ζητήματα (Robson, 2011).

Σε αυτό το πλαίσιο, η έρευνα περιλαμβάνει ιδιοκτήτες εστιατορίων, ως συμμετέχοντες που καλούνται να συμπληρώσουν τα ερωτηματολόγια. Οι συμμετέχοντες (ιδιοκτήτες εστιατορίων) πρέπει να είναι πλήρως ενημερωμένοι για το σκοπό της έρευνας, τι περιλαμβάνει και τυχόν πιθανούς κινδύνους ή οφέλη προτού συμφωνήσουν να λάβουν

μέρος. Θα πρέπει να κατανοήσουν ότι η συμμετοχή τους είναι εθελοντική και ότι μπορούν να αποσυρθούν ανά πάσα στιγμή (Martin & Marker, 2007).

Η εμπιστευτικότητα και η ανωνυμία είναι κρίσιμα ζητήματα δεοντολογίας. Οι ερευνητές πρέπει να διασφαλίσουν ότι τα προσωπικά στοιχεία και οι απαντήσεις των συμμετεχόντων διατηρούνται εμπιστευτικά και ανώνυμα για την προστασία του απορρήτου τους και ότι μόνο αυτοί έχουν πρόσβαση στα δεδομένα. Οι απαντήσεις τους δεν θα πρέπει να αποκαλύπτουν την ταυτότητά τους με τρόπο που να μπορεί να εντοπιστεί σε αυτές χωρίς τη ρητή άδειά τους (Bryman, 2016). Επίσης στην αναφορά των αποτελεσμάτων, δεν θα πρέπει να περιλαμβάνονται πληροφορίες αναγνώρισης για να διατηρηθεί η ανωνυμία (Israel & Hay, 2006).

Η επιτόπια χορήγηση του ερωτηματολογίου θα μπορούσε να ασκήσει σιωπηρή πίεση στους ιδιοκτήτες εστιατορίων να συμμετάσχουν, ειδικά εάν ο ερευνητής είναι παρών και περιμένει να το συμπληρώσουν. Αυτή η πίεση θα μπορούσε να θέσει σε κίνδυνο τον εθελοντικό χαρακτήρα της συμμετοχής τους (Kvale & Brinkmann, 2009). Η παρουσία του ερευνητή κατά τη συμπλήρωση του ερωτηματολογίου θα μπορούσε να δημιουργήσει μεροληψία. Οι ιδιοκτήτες εστιατορίων μπορεί να απαντήσουν διαφορετικά στις ερωτήσεις εάν αισθάνονται ότι τους παρατηρούν ή τους κρίνουν, κάτι που θα μπορούσε να επηρεάσει την ακρίβεια των δεδομένων που συλλέγονται (Fowler, 2013).

Οι ιδιοκτήτες εστιατορίων μπορεί να είναι απασχολημένοι με τη διαχείριση της επιχείρησής τους και το να αφιερώσουν χρόνο για να συμπληρώσουν ένα ερωτηματολόγιο θα μπορούσε να διαταράξει την εργασία τους. Αυτό πρέπει να ληφθεί υπόψη και ο ερευνητής θα πρέπει να διασφαλίσει ότι η συμμετοχή δεν επηρεάζει αρνητικά τις επιχειρηματικές του δραστηριότητες (Dillman et al., 2014). Σε πολλές

επισκέψεις βλέποντας το γεγονός αυτό γινόταν μια πρώτη σύσταση του ερευνητή με τον επιχειρηματία – υπεύθυνο και αντιλαμβανόμενης της δυσκολίας, λόγω φόρτου εργασίας, με ευγενικό τρόπο κλεινόταν ένα άλλο ραντεβού σε ώρα που να εξυπηρετείται ο ιδιοκτήτης.

Η εθελοντική συμμετοχή και το δικαίωμα υπαναχώρησης είναι βασικές αρχές. Οι συμμετέχοντες πρέπει να κατανοήσουν ότι η συμμετοχή τους είναι εθελοντική και ότι έχουν το δικαίωμα να αποχωρήσουν από τη μελέτη ανά πάσα στιγμή χωρίς αρνητικές συνέπειες. Οι ερευνητές θα πρέπει να το δηλώσουν ξεκάθαρα στην αρχή της έρευνας και να ενημερώσουν προφορικά τους συμμετέχοντες, επαναλαμβάνοντας ότι μπορούν να διακόψουν τη συμμετοχή τους στην έρευνα ανά πάσα στιγμή και χωρίς να αναφέρουν τον λόγο (Martin & Marker, 2007).

Ο σχεδιασμός της έρευνας θα πρέπει να περιλαμβάνει διαδικασίες για την αντιμετώπιση οποιασδήποτε δυσφορίας που μπορεί να βιώσουν οι συμμετέχοντες κατά τη διάρκεια της έρευνας (Saris & Gallhofer, 2014). Γι' αυτόν τον λόγο το ερωτηματολόγιο σχεδιάστηκε έτσι ώστε να είναι σύντομο, με ερωτήσεις σαφείς και χωρίς αρνητική σύνταξη αφήνοντας το περιθώριο της έκφρασης της προσωπικής άποψης, δοκιμάστηκε πιλοτικά και χρονομετρήθηκε με τη διάρκεια της συμπλήρωσης του να μην υπερβαίνει τα δέκα πέντε λεπτά.

Κατά την επιλογή των συμμετεχόντων πρέπει να διασφαλίζεται η δικαιοσύνη και η ισότητα. Η διαδικασία επιλογής θα πρέπει να είναι δίκαιη και αμερόληπτη, αποφεύγοντας την εκμετάλλευση ή τον αποκλεισμό ορισμένων ομάδων εκτός εάν σχετίζεται με την έρευνα. Οι ερευνητές θα πρέπει να χρησιμοποιούν δίκαια και αμερόληπτα κριτήρια για την επιλογή συμμετεχόντων, διασφαλίζοντας την ποικιλομορφία και την ένταξη μεταξύ των ιδιοκτητών εστιατορίων που ερωτήθηκαν

(Denscombe, 2014). Η έρευνα έγινε σε πολλές περιοχές του Βόλου (στο κέντρο της πόλης, σε συνοικίες και προάστια με διαφορετικές κοινωνικοοικονομικές συνθήκες), ερευνήθηκε η άποψη ιδιοκτητών μεγάλων και πολύ γνωστών καταστημάτων αλλά και μικρών συνοικιακών προκειμένου να ληφθεί ένα εμπειριστατωμένο δείγμα.

Η έγκριση από την πλευρά της δεοντολογίας είναι μια θεμελιώδης απαίτηση. Οι ερευνητές πρέπει να υποβάλουν μια λεπτομερή ερευνητική πρόταση συμπεριλαμβανομένων όλων των σχετικών πληροφοριών σχετικά με το σχεδιασμό της μελέτης, την προσέγγιση συμμετεχόντων, τη διαδικασία ενημερωμένης συναίνεσης, τη διαχείριση δεδομένων και τους πιθανούς κινδύνους. Πρέπει να ληφθεί επίσημη έγκριση πριν από την έναρξη της έρευνας (Resnik, 2018). Για τον λόγο αυτό, το θέμα της εργασίας προτάθηκε από τον επιβλέποντα, συζητήθηκε από κοινού και συντάχθηκε ο τελικός τίτλος ώστε να άπτεται της θεματολογίας και εξειδίκευσης του. Με βάση αυτό, διατυπώθηκαν το κύριο ερευνητικό ερώτημα και τα υποερωτήματα και πάνω σ αυτά διαμορφώθηκε το ερωτηματολόγιο το οποίο ελέγχθηκε και εγκρίθηκε από τον επιβλέποντα καθηγητή της «διπλωματικής» εργασίας.

Η συνεχής παρακολούθηση της έρευνας σε όλα της τα στάδια θα πρέπει να εφαρμόζεται για να διασφαλίζεται η συμμόρφωση με τα ηθικά πρότυπα και να αντιμετωπίζονται άμεσα τυχόν ηθικά ζητήματα που προκύπτουν κατά τη διάρκεια της. Αυτές οι ηθικές αρχές είναι απαραίτητες για τη διατήρηση της ακεραιότητας της έρευνας και της ευαρέσκειας των συμμετεχόντων (Denscombe, 2014).

2.7 Στατιστική επεξεργασία

Συνολικά πραγματοποιήθηκε η συλλογή 60 ερωτηματολογίων με τη χρήση προσωπικής συνέντευξης.

Η επεξεργασία των ερωτηματολογίων, ο καθαρισμός και η κωδικοποίηση των δεδομένων πραγματοποιήθηκε, αρχικά με την χρήση του Microsoft Excel ενώ στη συνέχεια χρησιμοποιήθηκε το λογισμικό στατιστικής επεξεργασίας ανοικτού κώδικα, Jamovi (v.2.3.28, Sydney, Australia) (Şahin & Aybek, 2019) και το λογισμικό στατιστικής επεξεργασίας JMP (v18, Cary, North Carolina) (Figard, 2019). Η στατιστική επεξεργασία πραγματοποιήθηκε με τη χρήση διερευνητικής (exploratory data analysis) και επαγωγικής ανάλυσης (inferential statistics) δεδομένων σε επίπεδο σημαντικότητας $\alpha=0.05$.

Η κανονικότητα της κατανομής ελέγχθηκε με τη χρήση του τεστ Shapiro-Wilk και η ομοιογένεια της διακύμανσης με τα τεστ Levene και Variance ratio. Η μηδενική υπόθεση της μη εμφάνισης σημαντικών διαφορών μεταξύ των δειγμάτων ελέγχθηκε με ανάλυση διακύμανσης μονής κατεύθυνσης (ANOVA) (Underwood, 1997) όταν τα δεδομένα δεν παραβίαζαν τις υποθέσεις του τεστ (κανονικότητα, ομοσκεδαστικότητα). Το τεστ Welch ANOVA χρησιμοποιήθηκε όταν τα δεδομένα παραβίαζαν τις την υπόθεση της ομοσκεδαστικότητας (Krishnamoorthy et al., 2007).

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) ενώ για την εκτίμηση στατιστικά σημαντικής διαφοράς μεταξύ δύο κατηγορικών μεταβλητών χρησιμοποιήθηκε η δοκιμασία X^2 ανεξαρτησίας (Chi-Square Test for Association) (Rolke and Gongora, 2021).

Για την περιγραφή της σχέσης μεταξύ μιας μεταβλητής απόκρισης και μιας ή περισσότερων μεταβλητών πρόβλεψης χρησιμοποιήθηκε ένα μοντέλο επιφάνειας απόκρισης (Response Surface Model – RSM) (Anderson-Cook et al., 2009).

Ο συντελεστής συσχέτισης Pearson (PCC) χρησιμοποιήθηκε για τη μέτρηση της ισχύος της γραμμικής συσχέτισης μεταξύ των μεταβλητών και υπολογίστηκε σύμφωνα με την εξίσωση (1):

$$r = [n(\sum xy) - \sum x \sum y] / \sqrt{[n(\sum x^2) - (\sum x)^2][n(\sum y^2) - (\sum y)^2]} \quad (1)$$

Όπου n είναι το μέγεθος του δείγματος και $\sum$ είναι το άθροισμα όλων των τιμών.

Χρησιμοποιήθηκε η ονομαστική λογιστική παλινδρόμηση (nominal logistic regression) η οποία προσαρμόστηκε σε παράγοντες με στατιστικά σημαντική επίδραση σε ερευνητικά ερωτήματα και εκτιμήθηκαν οι οριακές τιμές (Sall et al., 2017).

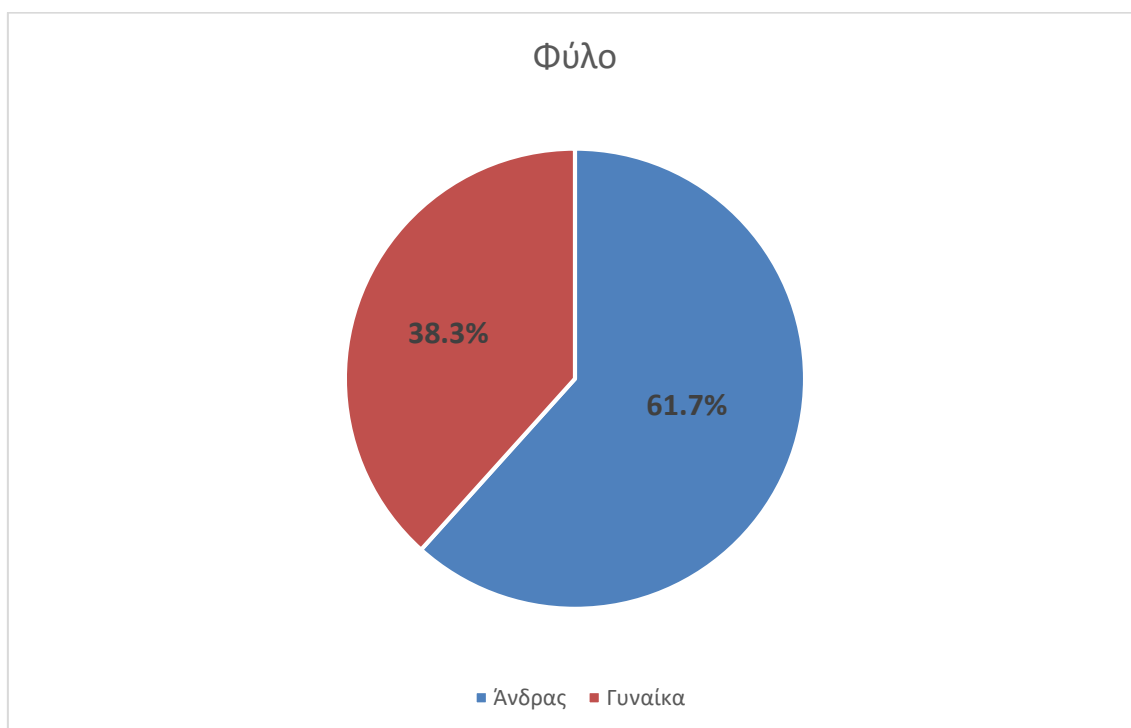
Η διερεύνηση της σχέσης μεταξύ κατηγορηματικών μεταβλητών πραγματοποιήθηκε με τη χρήση πολλαπλής ανάλυσης αντιστοιχιών (Multiple Correspondence Analysis) (Husson and Josse, 2014).

Το λογισμικό CmapTools (v.6.04, Florida, USA) (Cañas et al., 2004) χρησιμοποιήθηκε για την εννοιολογική χαρτογράφηση των προτεινόμενων αλλαγών της αλιευτικής βιομηχανίας για την ενίσχυση της βιωσιμότητας και υποστήριξης των επιχειρήσεων του κλάδου εστίασης. Για την οπτική αναπαράσταση κειμένου που δίνει μεγαλύτερη βαρύτητα στις λέξεις που εμφανίζονται πιο συχνά, χρησιμοποιήθηκε η διαδικτυακή εφαρμογή WordArt (<https://wordart.com/>).

3. Αποτελέσματα έρευνας

3.1 Δημογραφικά στοιχεία

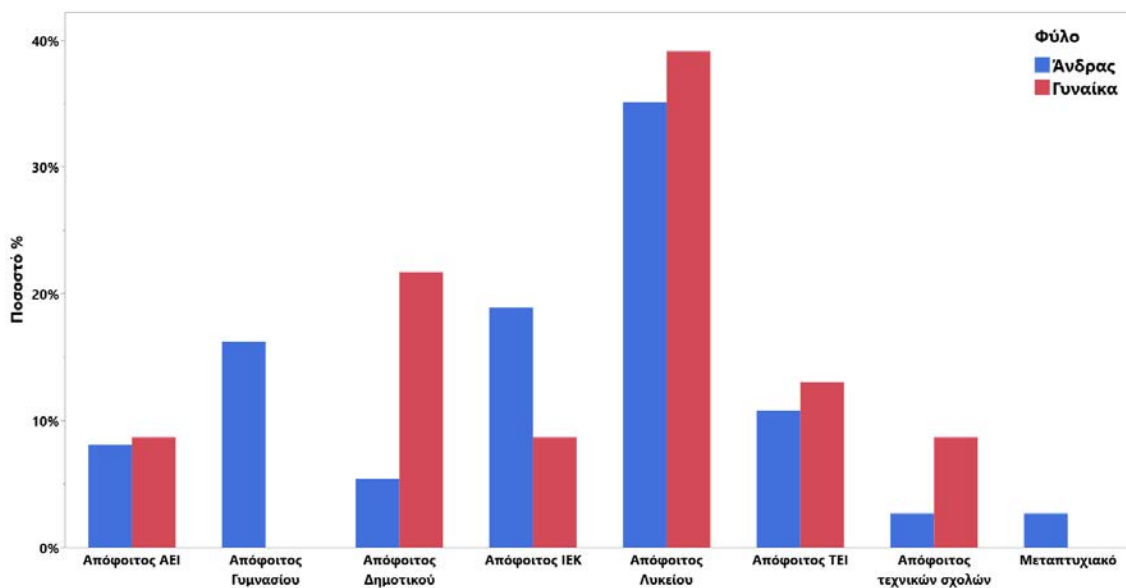
Πραγματοποιήθηκε η επίσκεψη σε συνολικά 60 εστιατόρια από τους οποίους οι 23 ιδιοκτήτες (συμμετέχοντες) ήταν γυναίκες (ποσοστό 38.3%) και οι 37 άνδρες (ποσοστό 61.7%) (Εικόνα 3). Η φυλετική αναλογία ανδρών/γυναικών δεν εμφάνισε στατιστικά σημαντική παρέκκλιση από την αναλογία 1:1 (τεστ $X^2=3.27$, $p>0.05$).



Εικόνα 3. Φυλετική αναλογία ιδιοκτητών εστιατορίων.

Το ηλικιακό εύρος των συμμετεχόντων ήταν από 25 έως 65, με μέσο όρο τα 46.5 έτη και τυπική απόκλιση 10.4 με τη μικρότερη ηλικία τα 25 και μεγαλύτερη τα 65 έτη. Αναφορικά με το επίπεδο σπουδών οι περισσότεροι συμμετέχοντες ήταν απόφοιτοι λυκείου (36.7%) ακολουθούμενοι από πτυχιούχους τριτοβάθμιας εκπαίδευσης (20%) (ΑΕΙ και ΤΕΙ) (Εικόνα 4). Το Δημοτικό τελείωσαν επτά (7) ερωτώμενοι σε ποσοστό

11.7%, το Γυμνάσιο τελείωσαν έξι (6) ποσοστό 10% ενώ τεχνικές σχολές τρεις (3, ποσοστό 5%). Εννέα (9) άτομα σε ποσοστό 15% κατέχουν τίτλο σπουδών μεταδευτεροβάθμιας εκπαίδευσης (IEK), δώδεκα (12) κατέχουν τίτλο τριτοβάθμιας εκπαίδευσης (7 TEI, ποσοστό 11.7% και 5 AEI, ποσοστό 8.3%) ενώ μόνο ένα (1) άτομο κατέχει μεταπτυχιακό τίτλο σπουδών (ποσοστό 1.7%).



Εικόνα 4. Συγκριτική κατανομή επιπέδου σπουδών μεταξύ των ερωτώμενων.

Ο μέσος όρος των οικογενειακών μελών ήταν 2.68 (3) και με τυπική απόκλιση 1.78.

Το επίπεδο σπουδών των ανδρών που ερωτήθηκαν το επίπεδο σπουδών τους κυμαίνεται ως εξής: η πλειοψηφία (13, ποσοστό 21.7%) είναι απόφοιτοι Λυκείου ενώ δύο (2) σε ποσοστό 3.3% είναι απόφοιτοι δημοτικού, έξι (6, ποσοστό 10%) δήλωσαν απόφοιτοι γυμνασίου, από τεχνικές σχολές αποφοίτησε ένας (1, ποσοστό 1.7%), από IEK αποφοίτησαν επτά (7, ποσοστό 11.7%) ενώ τριτοβάθμιο τίτλο σπουδών κατέχουν επτά (3 AEI, ποσοστό 5% και 4 TEI, ποσοστό 6.7%). Τέλος μεταπτυχιακό τίτλο σπουδών κατέχει ένας (1, ποσοστό 1.7%). Τα ευρήματα για τις γυναίκες ερωτώμενες έδειξαν ότι η πλειοψηφία (9, ποσοστό 15%) είναι απόφοιτοι λυκείου ενώ πέντε (5) σε ποσοστό 8.3% είναι απόφοιτοι δημοτικού, καμία δε δήλωσε απόφοιτος γυμνασίου, από τεχνικές

σχολές αποφοίτησαν δύο (2, ποσοστό 3.3%), από ΙΕΚ δύο (2, ποσοστό 3.3%) ενώ τριτοβάθμιο τίτλο σπουδών κατέχουν πέντε (2 ΑΕΙ, ποσοστό 3.3% και 3 ΤΕΙ, ποσοστό 5%). Τέλος μεταπτυχιακό τίτλο σπουδών δεν κατέχει καμία ερωτώμενη. Η πλειοψηφία των ερωτώμενων (70%, 42 άτομα) δήλωσαν έγγαμοι/ες, το 21.7% (13 άτομα) άγαμοι, το 6.7% (4 ερωτώμενοι) είναι διαζευγμένοι/ες και μόνο ένας (1, ποσοστό 1.7%) είναι χήρος/α (Πίνακας 1).

Πίνακας 1: Οικογενειακή κατάσταση

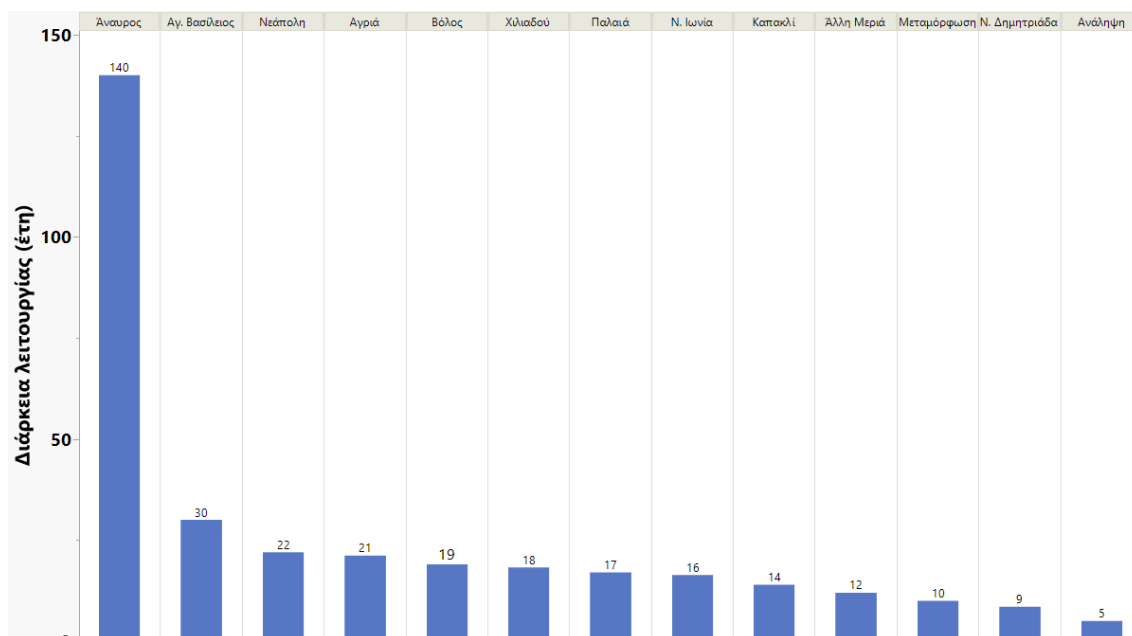
Οικογενειακή κατάσταση	Συχνότητα	Ποσοστό (%)	Αθροιστική Συχνότητα (%)
Διαζευγμένος/η	4	6.7	6.7
Έγγαμος/η	42	70.0	76.7
Χήρος/α	1	1.7	78.3
Άγαμος/η	13	21.7	100.0

Τα μέλη της οικογένειας των ερωτηθέντων κυμάνθηκαν μεταξύ από 0 έως 6, με μέσο όρο τα τρία (3) μέλη.

3.2 Στοιχεία εστιατορίου – γενικές ερωτήσεις

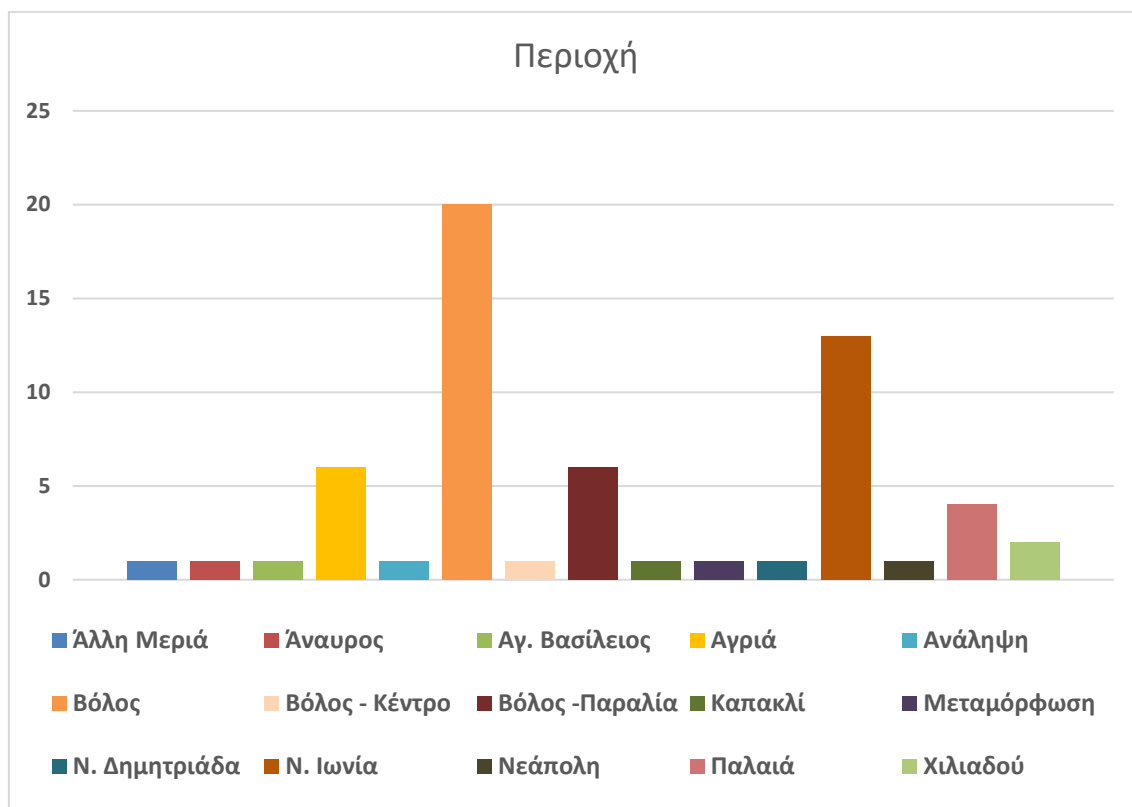
Διερευνήθηκαν επίσης τα χαρακτηριστικά των παραδοσιακών καταστημάτων εστίασης αναφορικά με τα έτη λειτουργίας τους, την περιοχή εγκατάστασης την απόσταση από τη θάλασσα, τον αριθμό των προσφερόμενων εδεσμάτων και το κόστος του πιο διαδεδομένου πιάτου (τσίπουρο με μεζέ).

Ο μέσος όρος λειτουργίας των παραδοσιακών καταστημάτων που διερευνήθηκαν είναι τα 20 έτη, με ελάχιστη διάρκεια λειτουργίας οι δύο μήνες και μέγιστη τα 140 έτη. Η διάρκεια λειτουργίας ανά περιοχή απεικονίζεται στην Εικόνα 5.



Εικόνα 5. Διάρκεια λειτουργίας ανά περιοχή.

Οι περιοχές δειγματοληψίας περιλάμβαναν όλη την περιοχή του Δήμου Βόλου, την παραλία και το κέντρο της πόλης καθώς και περιοχές όπως το Καπακλί, η Νέα Ιωνία, η Νέα Δημητριάδα, η Νεάπολη και τα Παλαιά ώστε το δείγμα να είναι όσο δυνατό πιο αντιπροσωπευτικό. Ο αριθμός των καταστημάτων απεικονίζεται στην Εικόνα 6.

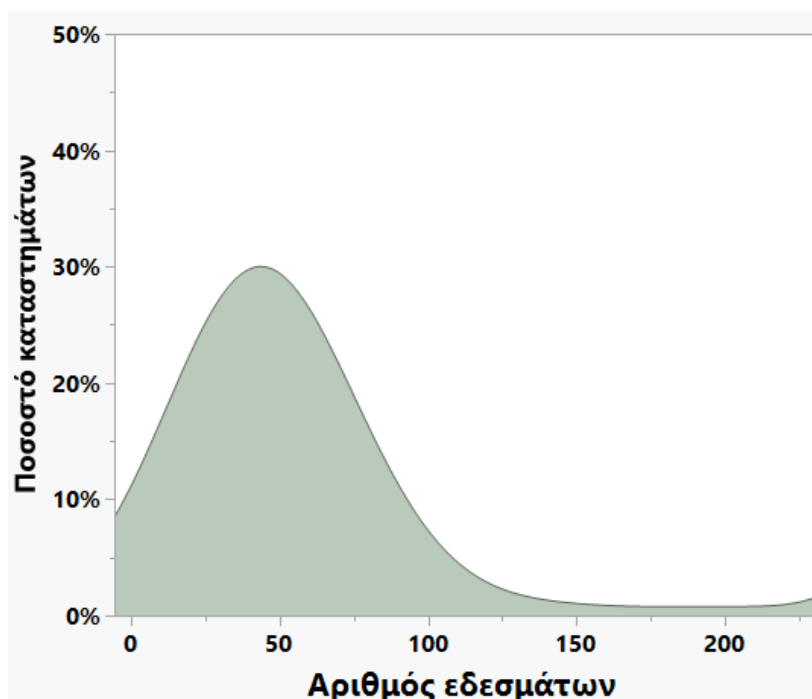


Εικόνα 6. Αριθμός παραδοσιακών εστιατορίων ανά περιοχή.

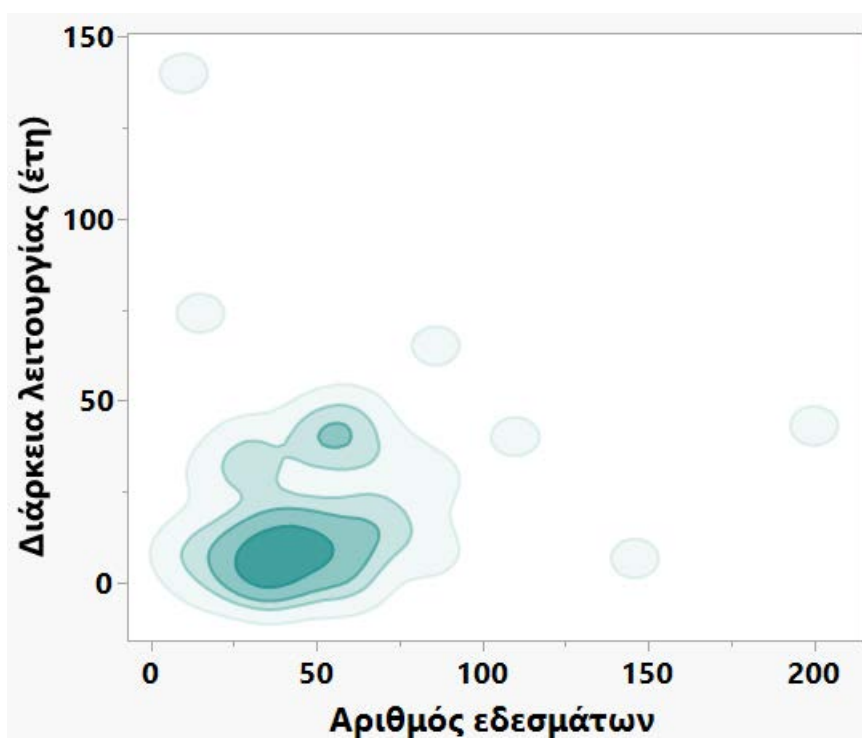
Η ελάχιστη απόσταση των καταστημάτων από τη θάλασσα ήταν τα 10 μέτρα και η μεγαλύτερη είναι 3,35 χιλιόμετρα.

Ο αριθμός των προσφερόμενων εδεσμάτων (μεζέδων), κυμάνθηκε από 10 έως 200 πιάτα, με μέση τιμή τα 50 πιάτα (Εικόνα 7).

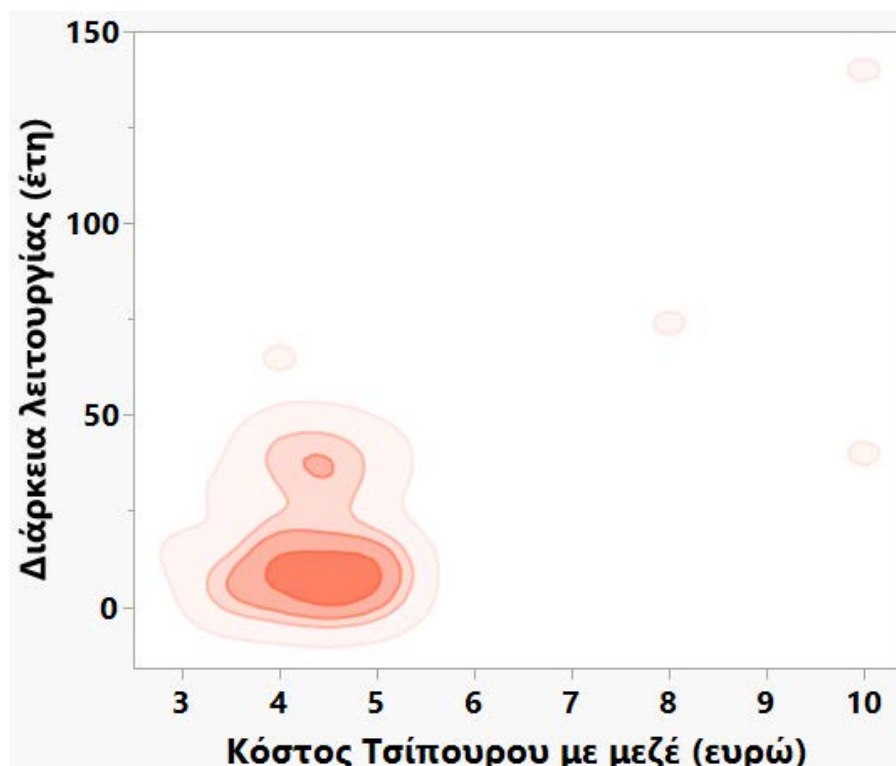
Ο αριθμός των προσφερόμενων εδεσμάτων (πιάτων) δεν εμφάνισε στατιστικά σημαντική συσχέτιση σε σχέση με τη διάρκεια λειτουργίας των καταστημάτων (Εικόνα 8) ($r=0.063$, $p>0.05$). Αντίθετα στατιστικά σημαντική συσχέτιση εμφάνισε το κόστος του πιο διαδεδομένου πιάτου (τσίπουρο με μεζέ) με τη διάρκεια λειτουργίας των καταστημάτων (Εικόνες 9, 11) ($r=0.59$, $p<0.001$). Επιπλέον στατιστικά σημαντική αρνητική συσχέτιση εμφάνισε το κόστος του τσίπουρου με μεζέ, με την απόσταση των καταστημάτων εστίασης από τη θάλασσα (Εικόνες 10, 11) ($r=-0.28$, $p<0.05$).



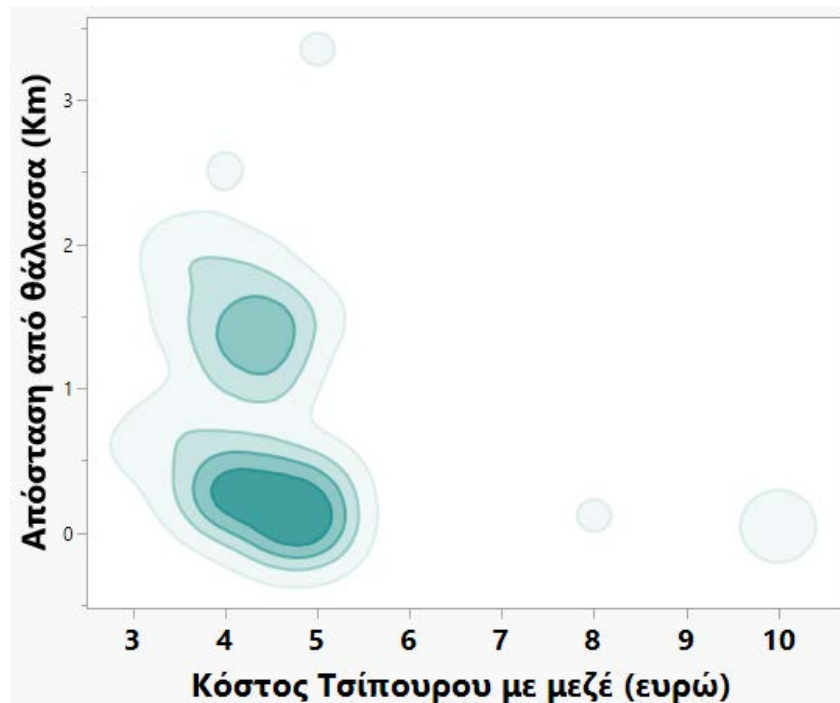
Εικόνα 7. Διάγραμμα πυκνότητας του συνολικού αριθμού των εδρεσμάτων που διατίθενται σε σχέση με το ποσοστό των παραδοσιακών εστιατορίων.



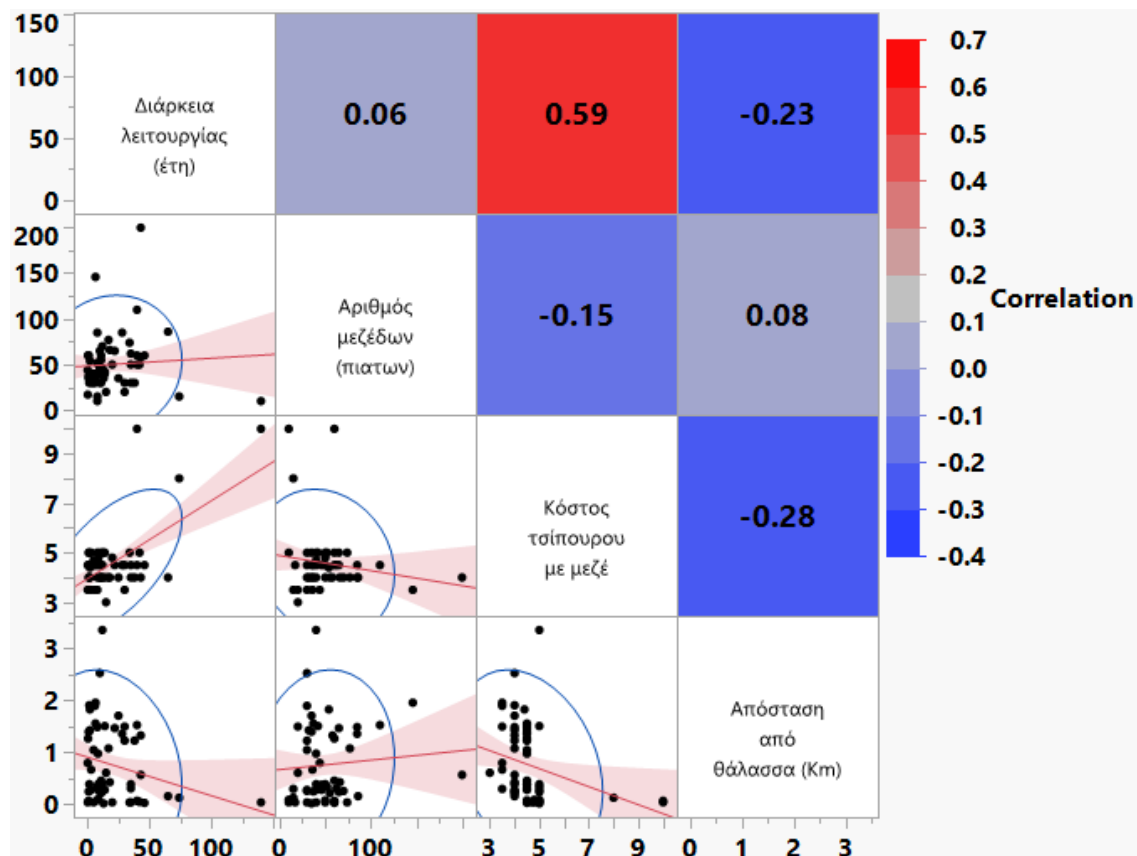
Εικόνα 8. Διάγραμμα περιγράμματος της σχέσης μεταξύ του αριθμού των προσφερόμενων εδρεσμάτων και της διάρκειας λειτουργίας των καταστημάτων εστίασης.



Εικόνα 9. Διάγραμμα περιγράμματος της σχέσης μεταξύ του κόστους του πιο διαδεδομένου πιάτου και της διάρκειας λειτουργίας των καταστημάτων εστίασης.



Εικόνα 10. Διάγραμμα περιγράμματος της σχέσης μεταξύ του κόστους του πιο διαδεδομένου πιάτου (τσίπουρο με μεζέ) και της διάρκειας απόστασης των καταστημάτων εστίασης από τη θάλασσα.

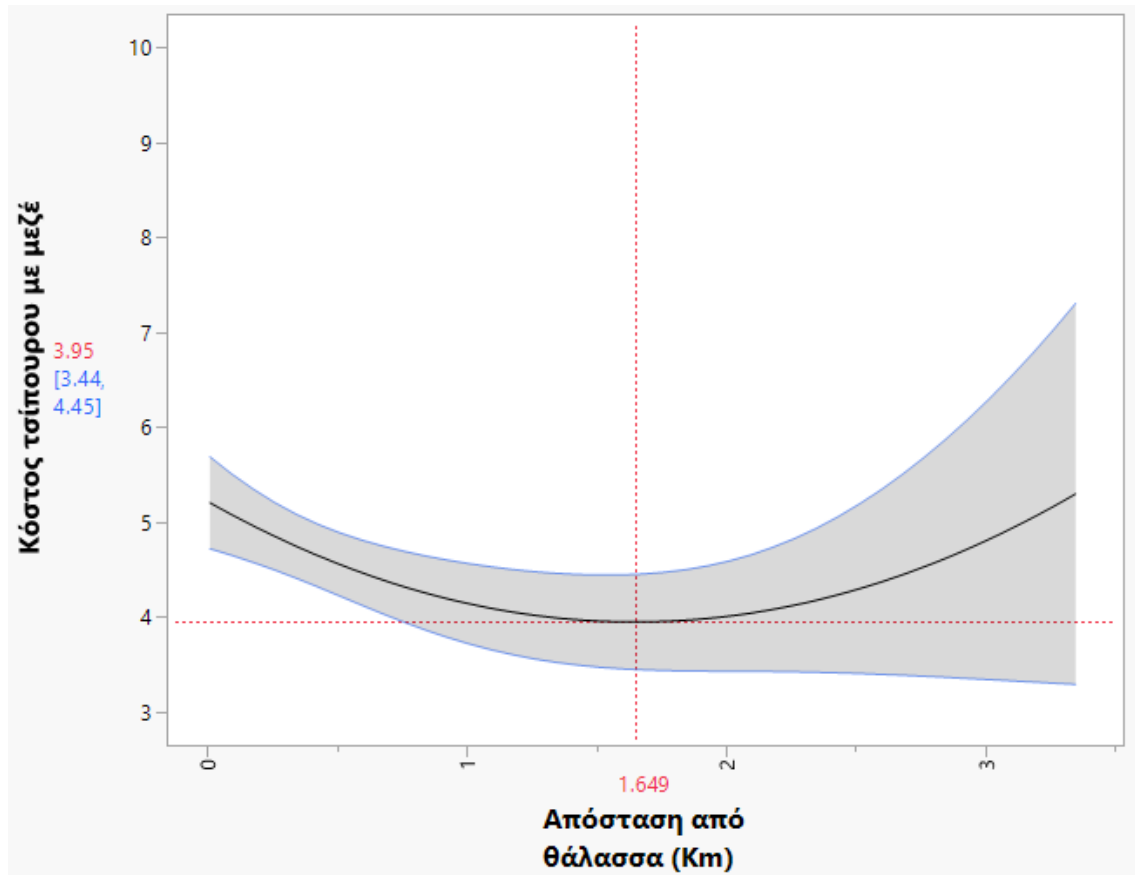


Εικόνα 11. Πίνακας συσχέτισης μεταξύ της διάρκειας λειτουργίας του αριθμού των προσφερόμενων εδεσμάτων, του κόστους του πιο διαδεδομένου πιάτου (τσίπουρο με μεζέ) και της απόστασης των καταστημάτων εστίασης από τη θάλασσα. Στο κάτω αριστερό τμήμα, παρουσιάζονται τα διαγράμματα διασποράς με προσαρμοσμένες γραμμές τάσης και μπλε ελλείψεις που απεικονίζουν τις διμεταβλητές σχέσεις και τα διαστήματα εμπιστοσύνης 95%, υποθέτοντας κανονική κατανομή. Το άνω δεξιό τμήμα παρατίθεται ένας χρωματικός χάρτης που απεικονίζει την ισχύ της συσχέτισης κατά Pearson, μεταξύ των μεταβλητών.

Το κόστος τσίπουρου μαζί με τον μεζέ, εμφάνισε ελάχιστη τιμή τα 3 ευρώ, μέγιστη τα 10 ευρώ και μέση τιμή 4.53 ευρώ με τυπική απόκλιση 1.13.

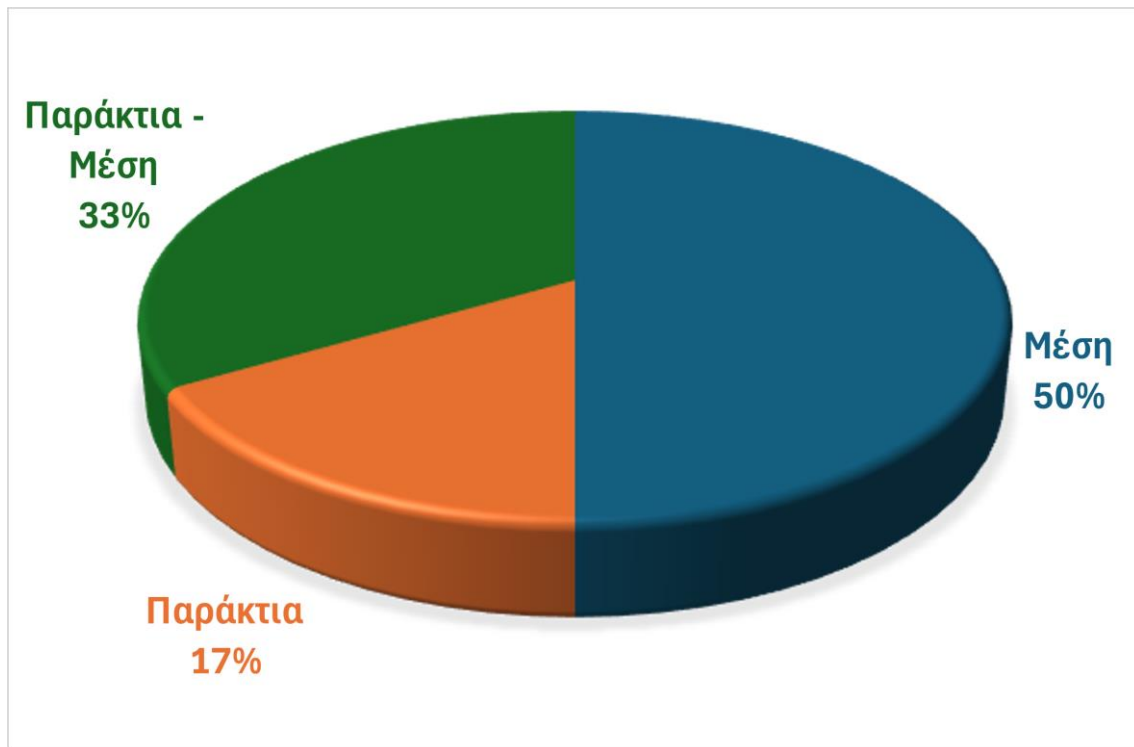
Για την περιγραφή της σχέσης μεταξύ του κόστους του πιο διαδεδομένου πιάτου (τσίπουρο με μεζέ) και της απόστασης των εστιατορίων από το παραλιακό μέτωπο, χρησιμοποιήθηκε ένα μοντέλο επιφάνειας απόκρισης (RSM) με σκοπό για να καταγραφεί η καμπυλότητα στην απόκριση και τον εντοπισμό του βέλτιστου σημείου (ελάχιστο) και την κατανόηση της σχέσης εισόδου-εξόδου (Εικόνα 12). Το μοντέλο

επιφάνειας απόκρισης προέβλεψε ότι η ελάχιστη τιμή του τσίπουρου με μεζέ (4 ευρώ), συναντάται σε απόσταση 1,65 χιλιομέτρα από το παραλιακό μέτωπο.



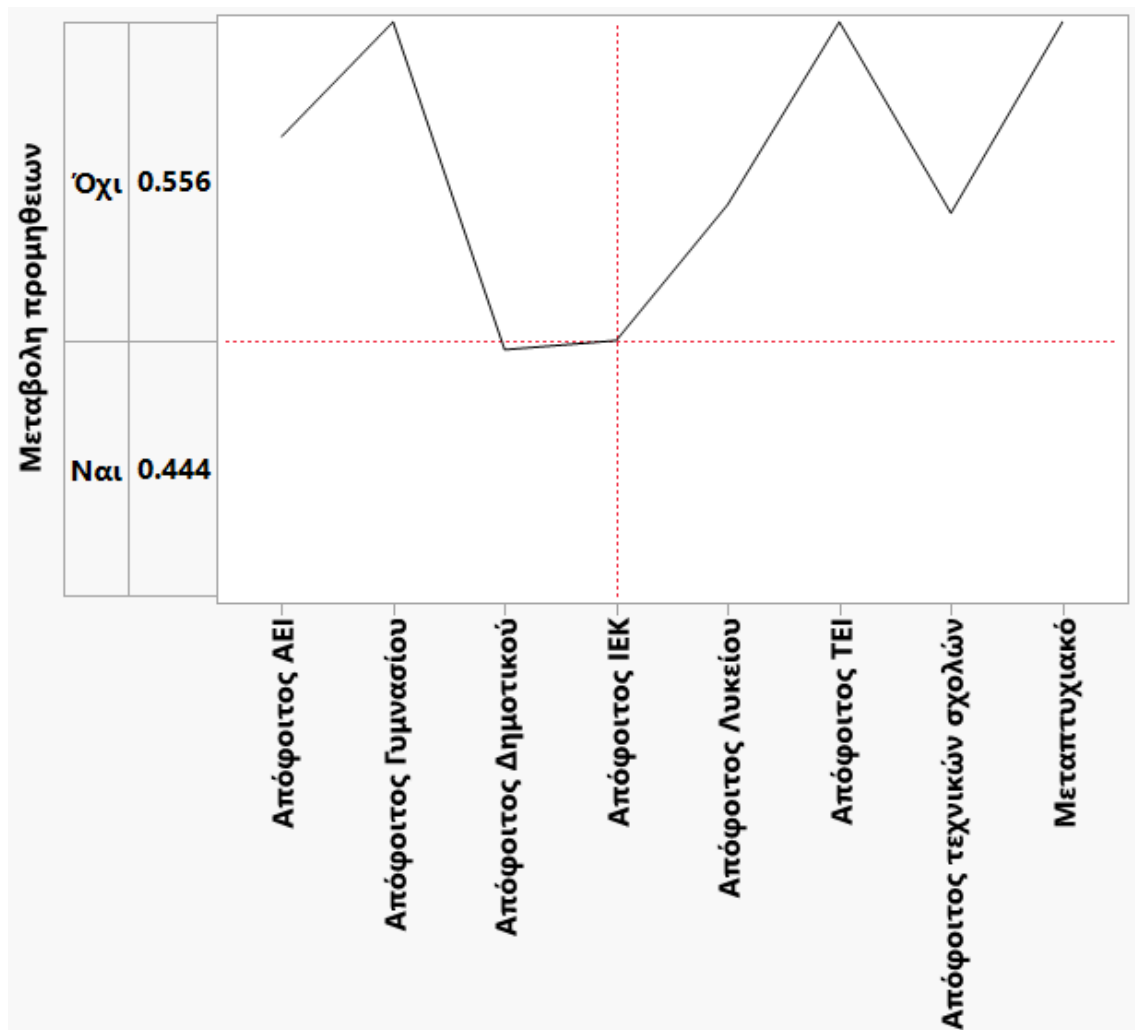
Εικόνα 12. Προφίλ πρόβλεψης της σχέσης μεταξύ της απόστασης των καταστημάτων εστίασης από τη θάλασσα και του κόστους του τσίπουρου με μεζέ. Η οριζόντια και κάθετη κόκκινη διακεκομμένη γραμμή δείχνει την μικρότερη τιμή σε σχέση με την απόσταση από τη θάλασσα. Τα διαστήματα εμπιστοσύνης (σκιασμένες περιοχές) περικλείονται από μπλε καμπύλες και είναι τα όρια εμπιστοσύνης στην αναμενόμενη τιμή της απόκρισης.

Η προέλευση των αλιευμάτων προέρχεται κατά 50% (30 καταστηματαρχες) αποκλειστικά από τη μέση αλιεία, κατά 33.3% (20 καταστηματαρχες) από συνδυασμό παράκτιας και μέσης, ενώ αποκλειστικά από την παράκτια αλιεία προμηθεύεται το 16,7% (10 καταστηματαρχες) (Εικόνα 13).



Εικόνα 13. Προέλευση αλιευμάτων.

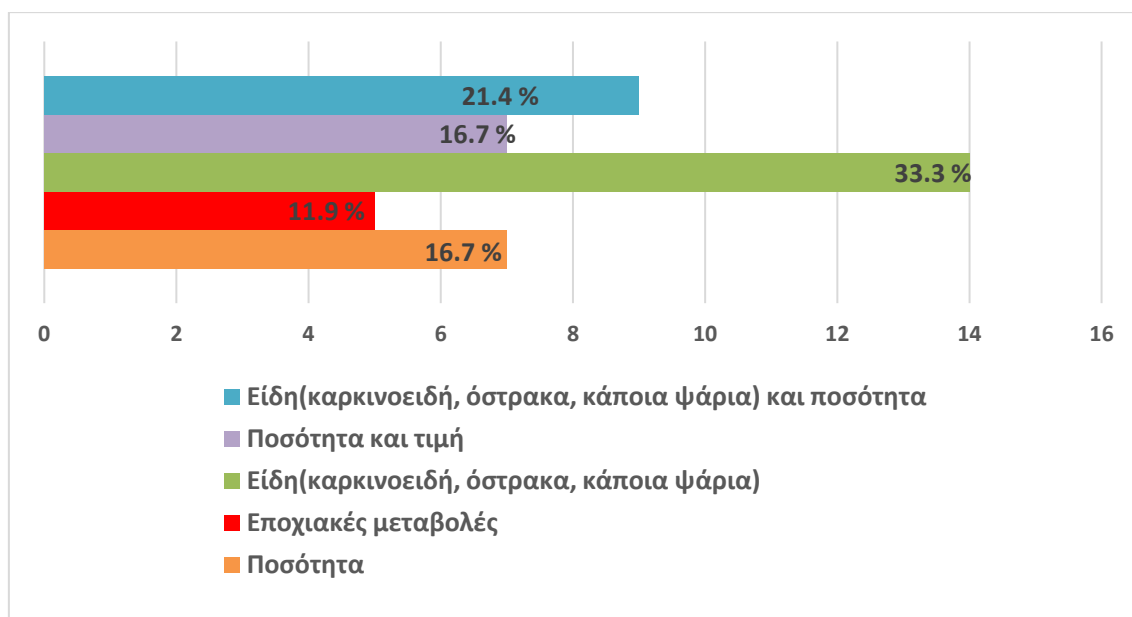
Αναφορικά με την εκτίμηση των ιδιοκτητών για τις διαχρονικές μεταβολές ως προς τα είδη και την ποσότητα των αλιευμάτων, το 70% (42 ερωτώμενοι) απάντησε ότι έχει παρατηρήσει μεταβολές ενώ το 30% (18 ερωτώμενοι) δεν εντόπισε διαχρονικές μεταβολές. Στην εκτίμηση αυτή δεν έπαιξε ρόλο το φύλο ($X^2=0,27$, $p>0.05$), η ηλικία ($X^2=0.0007$, $p>0.05$), η διάρκεια λειτουργίας ($X^2=0,148$, $p>0.05$), και η απόσταση των εστιατορίων από τη θάλασσα ($X^2=0.098$, $p>0.05$). Εμφανίστηκε όμως στατιστικά σημαντική διαφορά σε σχέση με το επίπεδο σπουδών ($X^2=15.03$, $p<0.05$) (Εικόνα 14).



Εικόνα 14. Εκτίμηση της διαχρονικής μεταβολής προμηθειών σε σχέση με το επίπεδο σπουδών των ερωτώμενων.

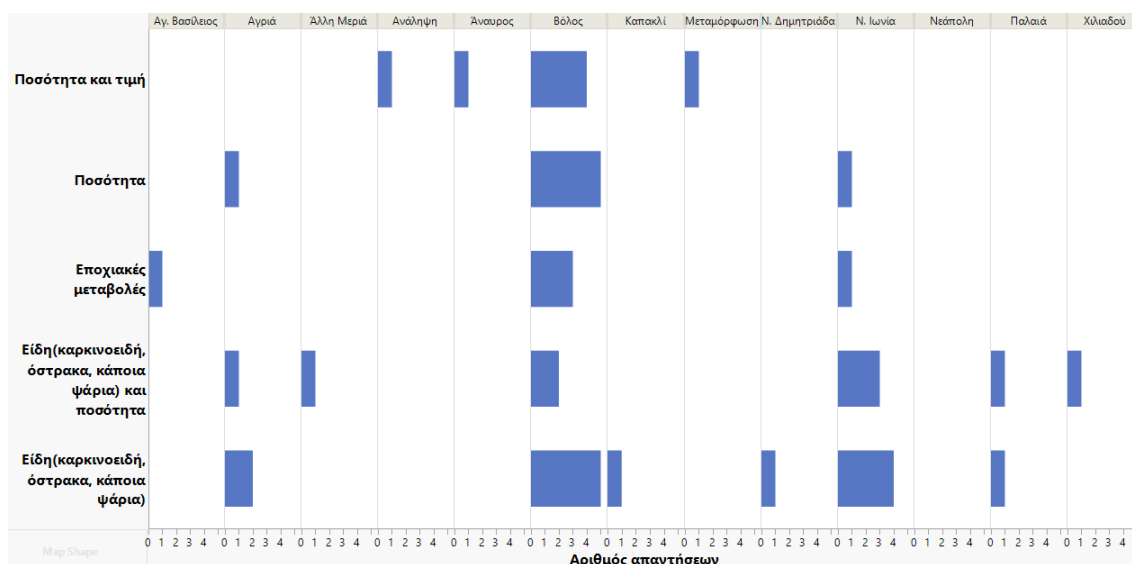
Οι ερωτηθέντες που απάντησαν καταφατικά στην προηγούμενη ερώτηση, κλήθηκαν να συγκεκριμενοποιήσουν τις απόψεις τους. από το σύνολο των ερωτηθέντων το 33% (14 ερωτώμενοι) εντόπισαν μεταβολές ως προς τα είδη των αλιευμάτων, 21,4% (9 άτομα) παρατήρησαν μεταβολές ως προς τα είδη και την ποσότητα, το 16,7% (7 ερωτώμενοι) παρατήρησαν μεταβολές ως προς την ποσότητα και το 11,9% (5 ερωτώμενοι) παρατήρησε μεταβολές εποχιακά. Κατά τη συζήτηση εντοπίστηκε και προστέθηκε μια

ακόμα μεταβλητή ως προς την ποσότητα και τιμή σε ποσοστό 16.7% (7 άτομα) (Εικόνα 15).



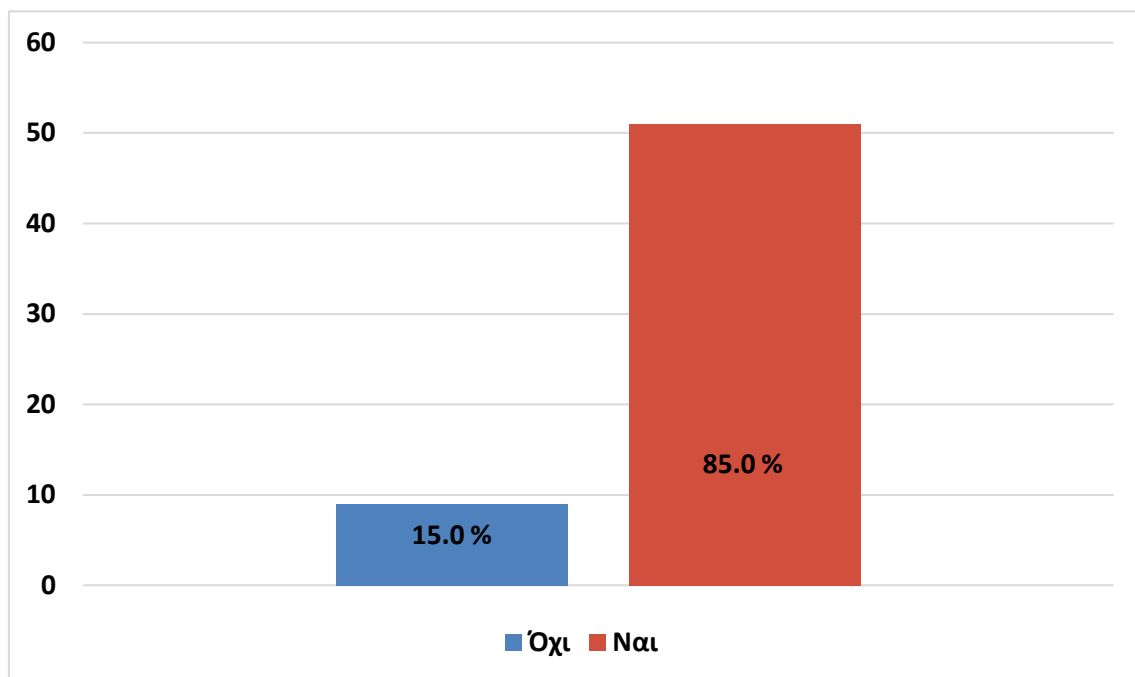
Εικόνα 15. Κατηγοριοποίηση των διαχρονικών μεταβολών προμηθειών.

Στην Εικόνα 16 παρουσιάζεται η ανωτέρω κατηγοριοποίηση των διαχρονικών μεταβολών προμηθειών σε σχέση με τις περιοχές.



Εικόνα 16. κατηγοριοποίηση των διαχρονικών μεταβολών προμηθειών σε σχέση με τις περιοχές.

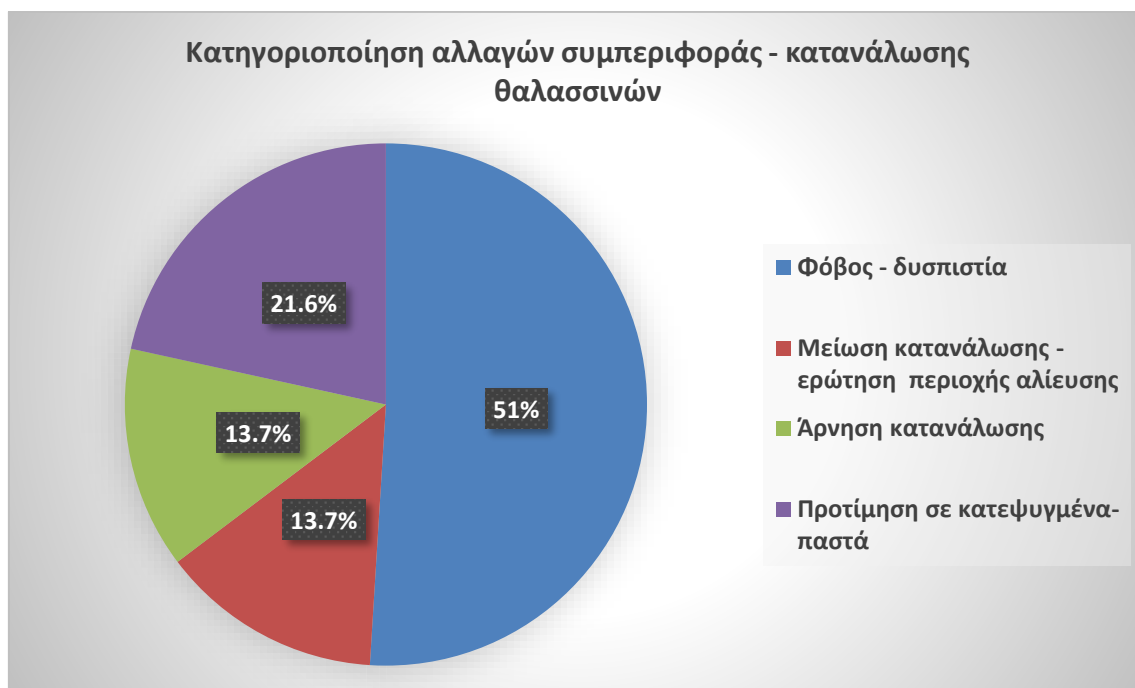
Στην Εικόνα 17 απεικονίζονται διαγραμματικά οι απαντήσεις των καταστηματαρχών σχετικά με το αν παρατήρησαν κάποιες μεταβολές στη συμπεριφορά των καταναλωτών ή στην κατανάλωση θαλασσινών μετά τα πλημμυρικά φαινόμενα που έπληξαν την περιοχή. Το 85% ήτοι 51 άτομα απάντησαν ναι και το 15% ήτοι 9 άτομα απάντησαν όχι.



Εικόνα 17. Αλλαγές στη συμπεριφορά των καταναλωτών μετά τις πλημμύρες.

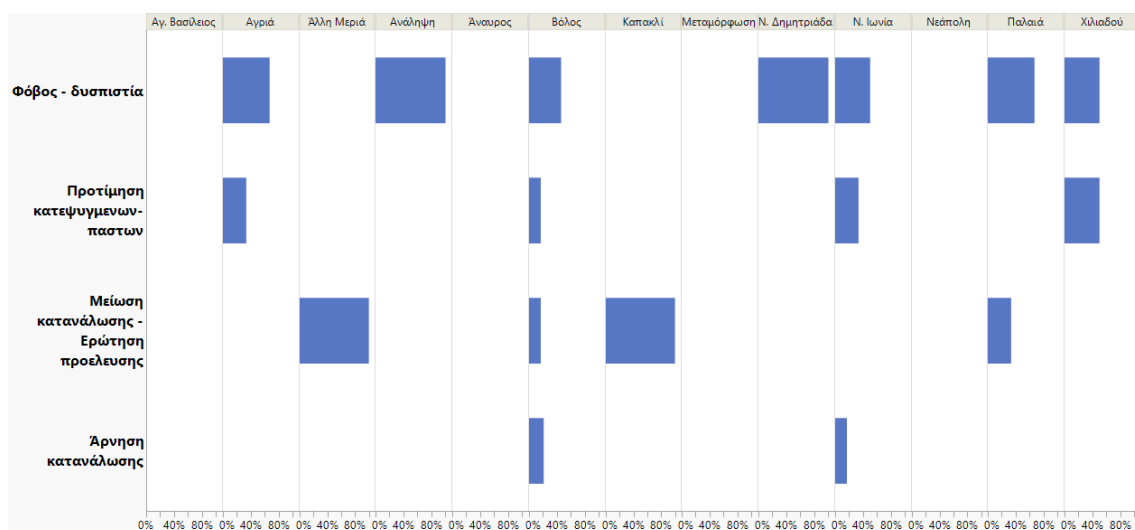
Η αναλογία των απαντήσεων εμφάνισε στατιστικά σημαντική διαφορά μεταξύ της καταφατικής και αρνητικής απάντησης ($\chi^2=29,4$, $p<0.001$).

Οι απαντήσεις των ερωτηθέντων που εντόπισαν αλλαγές αφορούν σε φόβο – δυσπιστία (ποσοστό 51% - 26 άτομα), προτίμηση σε κατεψυγμένα – παστά (ποσοστό 21.6% - 11 άτομα), ποσοστό 13.7% (7 άτομα) αναφέρθηκε σε μείωση κατανάλωσης – ερώτηση περιοχής αλίευσης και ίδιο ποσοστό σε άρνηση κατανάλωσης (Εικόνα 18).



Εικόνα 18. Κατηγοριοποίηση αλλαγών συμπεριφοράς - κατανάλωσης θαλασσινών.

Στην Εικόνα 19 παρουσιάζεται η ανωτέρω κατηγοριοποίηση της συμπεριφορικής μεταβολής των καταναλωτών σε σχέση με τις περιοχές.

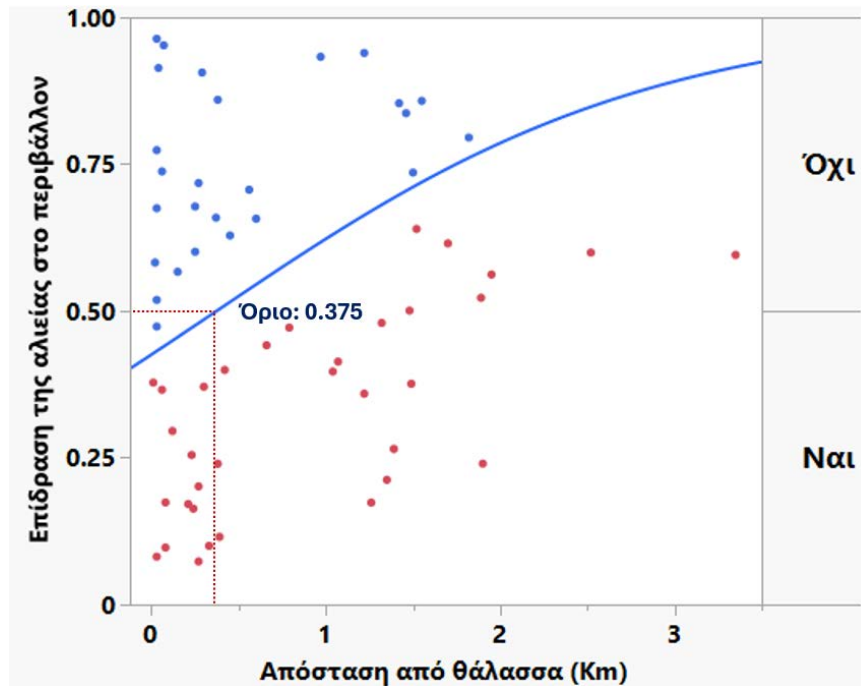


Εικόνα 19. Κατηγοριοποίηση των αλλαγών συμπεριφοράς - κατανάλωσης θαλασσινών ανά περιοχή.

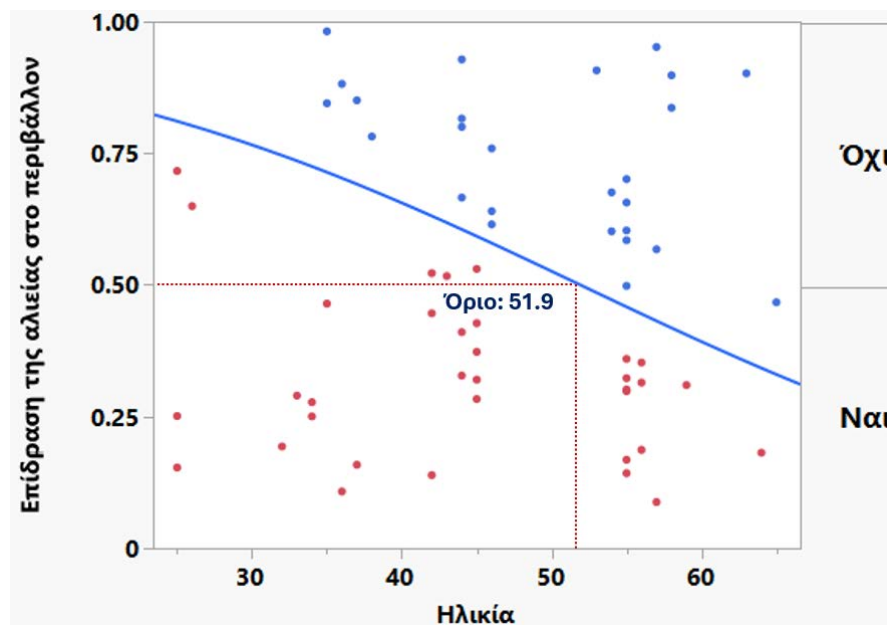
3.3 Γνώσεις αειφορικών πρακτικών – πηγές πληροφόρησης

Ερώτημα που τέθηκε επίσης είναι αν οι ιδιοκτήτες των παραδοσιακών καταστημάτων εστίασης θεωρούν ότι η αλιεία επηρεάζει το περιβάλλον. Η πλειοψηφία του 56.7% ήτοι 34 άτομα απάντησαν θετικά ενώ το υπόλοιπο ποσοστό (43.3 – 26 άτομα) απάντησαν αρνητικά. Η απάντηση στο ερώτημα αυτό δεν επηρεάστηκε στατιστικά σημαντικά από το επίπεδο σπουδών ($X^2=7,66$, $p>0.05$), την περιοχή λειτουργίας του καταστήματος εστίασης ($X^2=16,05$, $p>0.05$), τη διάρκεια λειτουργίας του καταστήματος ($X^2=3,71$, $p>0.05$), ενώ επηρεάστηκε σημαντικά από την απόσταση από τη θάλασσα ($X^2=4.33$, $P<0.05$) και την ηλικία των ερωτηθέντων ($X^2=4,17$, $p<0,05$).

Η λογιστική καμπύλη που προσαρμόστηκε στους σημαντικούς παράγοντες που εντοπίστηκαν (απόσταση από τη θάλασσα και ηλικία) ότι έχουν στατιστικά σημαντική επίδραση στην απάντηση για την επίδραση της αλιείας στο περιβάλλον έδειξε ότι πάνω από 375 μέτρα απόσταση από την ακτή, υπάρχει μεγαλύτερη πιθανότητα για τους ιδιοκτήτες εστιατορίων να δηλώσουν ότι η αλιεία επηρεάζει το περιβάλλον (Εικόνα 20) και σε ηλικία μικρότερη των 51.9 ετών (Εικόνα 21).

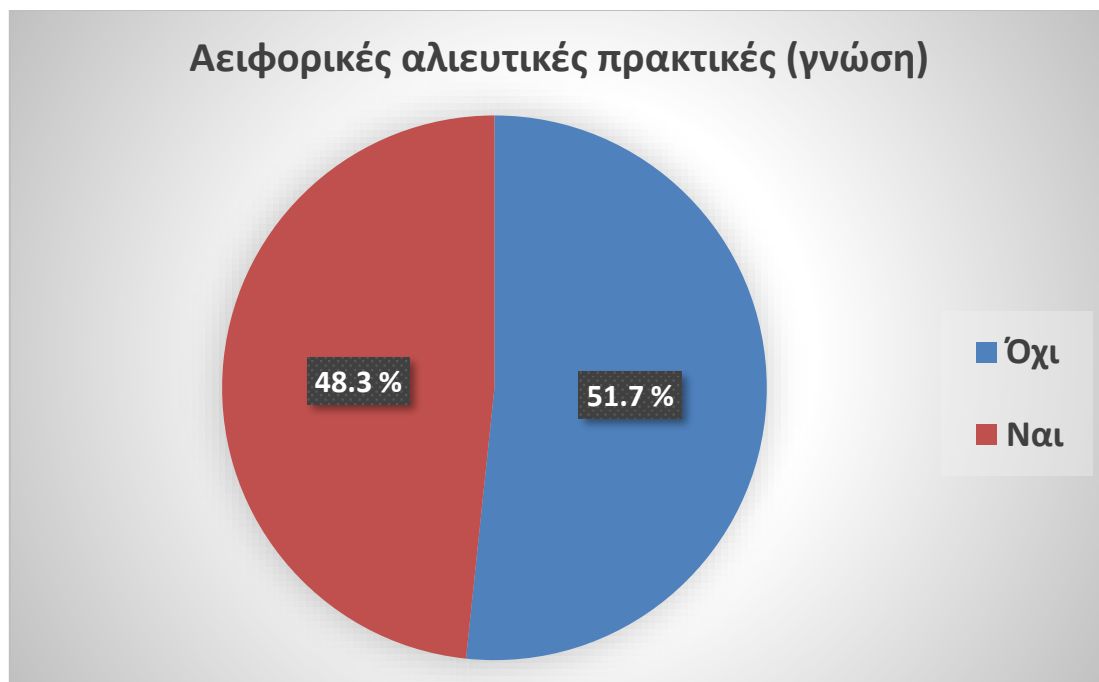


Εικόνα 20. Λογιστική καμπύλη (μπλε γραμμή) και όριο (τιμή πάνω από την οποία υπάρχει πιθανότητα μεγαλύτερη από 50% για θετική απάντηση στο ερώτημα αν η αλιεία επηρεάζει το περιβάλλον (κόκκινες κουκίδες αντιπροσωπεύουν θετική ανταπόκριση και μπλε αρνητική).



Εικόνα 21. Λογιστική καμπύλη (μπλε γραμμή) και όριο (τιμή πάνω από την οποία υπάρχει πιθανότητα μεγαλύτερη από 50% για αρνητική απάντηση στο ερώτημα αν η αλιεία επηρεάζει το περιβάλλον (κόκκινες κουκίδες αντιπροσωπεύουν θετική ανταπόκριση και μπλε αρνητική).

Στην ερώτηση περί γνώσης αειφορικών αλιευτικών πρακτικών τα ποσοστά είναι περίπου μοιρασμένα με το 51.7% των ερωτηθέντων (31 άτομα) να δηλώνουν όχι και το 48.3% (29 άτομα) να δηλώνουν ναι (Εικόνα 22). Η αναλογία των απαντήσεων δεν εμφάνισε στατιστικά σημαντική διαφορά μεταξύ της καταφατικής και αρνητικής γνώσης ($\chi^2=0,067$, $p>0.05$).



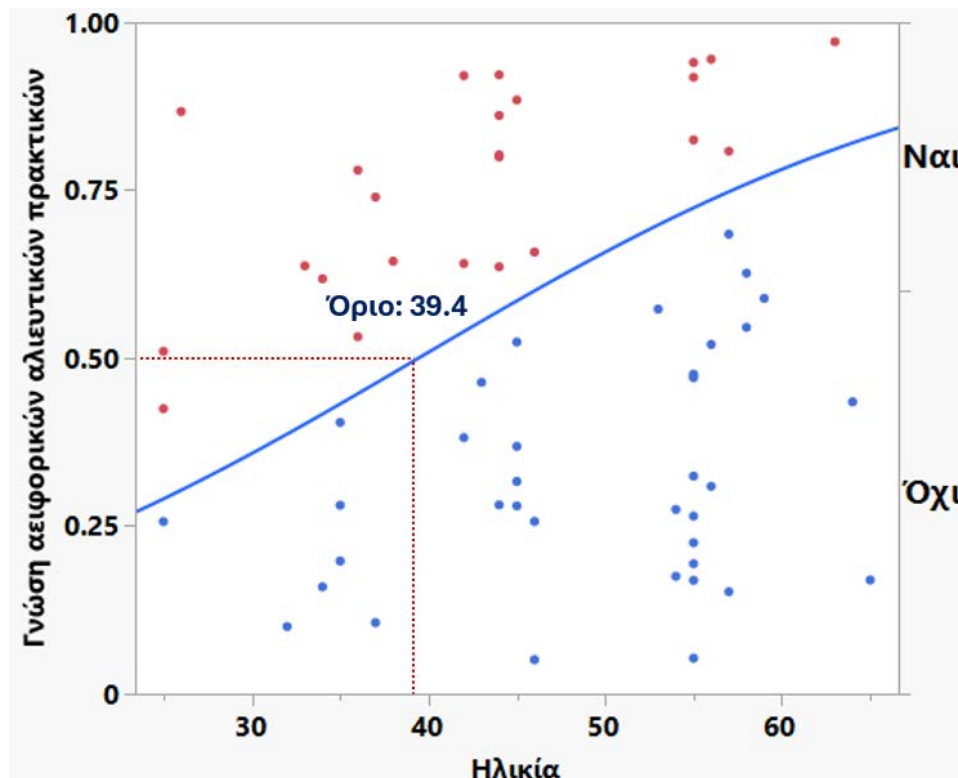
Εικόνα 22. Απαντήσεις για γνώση αειφορικών αλιευτικών πρακτικών.

Σε δεύτερη ανάγνωση των απαντήσεων εκτιμήθηκε ότι ορισμένοι από τους ερωτηθέντες δεν είχαν πραγματικά γνώση για αλιευτικές πρακτικές και η πραγματική αναλογία ήταν 40% (24 ερωτώμενοι) γνώστες αειφορικών αλιευτικών πρακτικών και 60% (36 ερωτώμενοι) μη γνώστες.

Με βάση την πραγματική αναλογία η γνώση για τις αλιευτικές πρακτικές δεν επηρεάστηκε στατιστικά σημαντικά από το επίπεδο σπουδών, την περιοχή λειτουργίας του καταστήματος εστίασης, τη διάρκεια λειτουργίας του καταστήματος, την απόσταση

από τη θάλασσα και το φύλο των ερωτώμενων, ενώ επηρεάστηκε σημαντικά από την ηλικία των ερωτηθέντων ($X^2=5,43$, $p<0,05$).

Η λογιστική καμπύλη που προσαρμόστηκε στην ηλικία των ερωτηθέντων έδειξε ότι πάνω από 39,4 έτη υπάρχει μεγαλύτερη πιθανότητα οι ερωτώμενοι να μην έχουν γνώση αειφορικών αλιευτικών πρακτικών (Εικόνα 23).



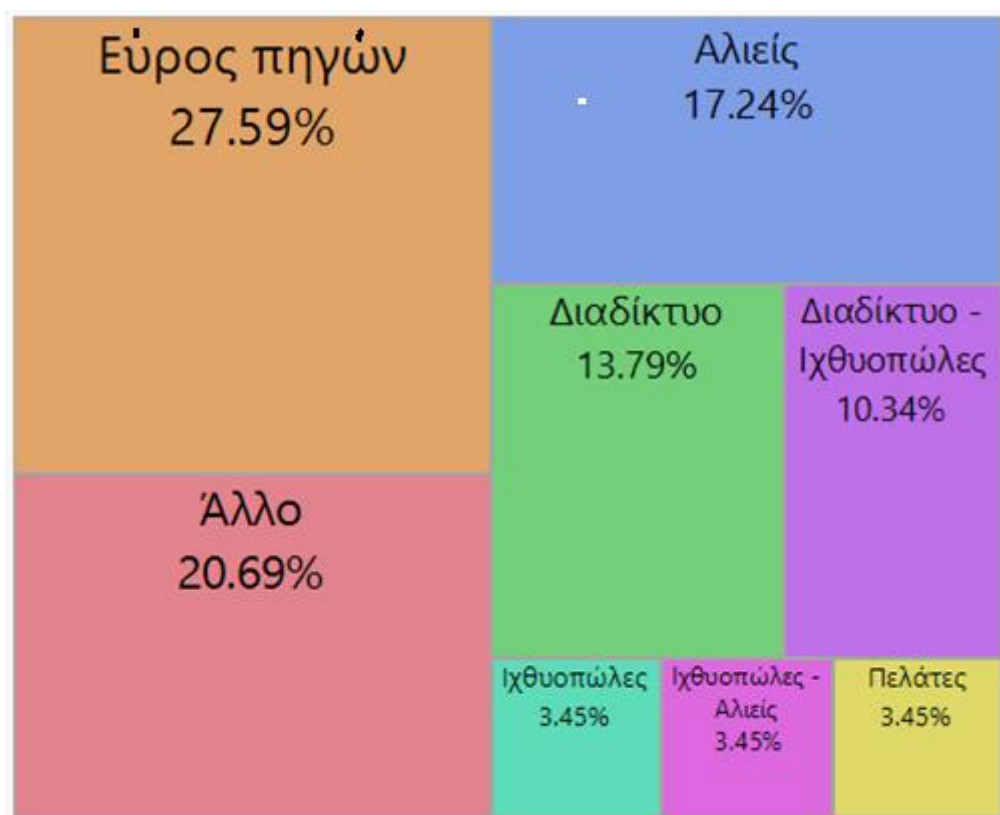
Εικόνα 23. Λογιστική καμπύλη (μπλε γραμμή) και όριο (τιμή πάνω από την οποία υπάρχει πιθανότητα μεγαλύτερη από 50% για μη γνώση αειφορικών αλιευτικών πρακτικών (κόκκινες κουκίδες αντιπροσωπεύουν θετική ανταπόκριση και μπλε αρνητική).

Στον ακόλουθο πίνακα (Πίνακας 2) καταγράφονται οι αειφορικές πρακτικές από τις απαντήσεις των ερωτηθέντων.

Πίνακας 2. Αναφορά αειφορικών αλιευτικών πρακτικών.

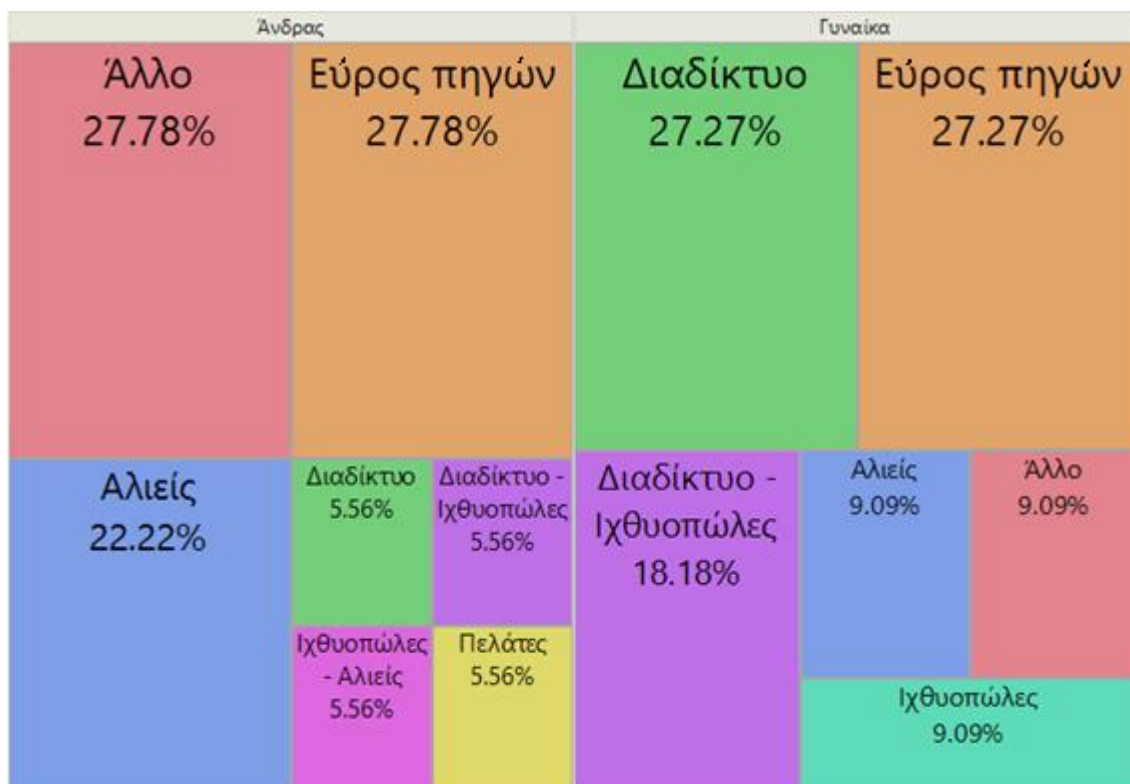
Αειφορικές αλ. πρακτικές	Αριθμός	% επι του συνόλου	Αθροιστικό ποσοστό %
Διαχειριστικά μέτρα	17	70.8 %	70.8 %
Έλεγχος παράνομης αλιείας	2	8.3 %	79.2 %
Απαγόρευση εργαλείων	5	20.8 %	100.0 %

Στην Εικόνα 24 παρουσιάζονται οι πηγές πληροφόρησης όσων απάντησαν θετικά στην ερώτηση «Έχετε ακούσει για τις αειφορικές (φιλικές προς το περιβάλλον) αλιευτικές πρακτικές;».



Εικόνα 24. Ιεραρχική οπτικοποίηση πηγών πληροφόρησης του συνόλου των ερωτώμενων με τη χρήση ένθετων ορθογωνίων. Το εμβαδό κάθε ορθογωνίου αντιπροσωπεύει το μέγεθος του κάθε ποσοστού.

Στην Εικόνα 25 παρουσιάζονται οι πηγές πληροφόρησης ανά φύλο όσων απάντησαν θετικά στην ερώτηση «Έχετε ακούσει για τις αειφορικές (φιλικές προς το περιβάλλον) αλιευτικές πρακτικές;».



Εικόνα 25. Ιεραρχική οπτικοποίηση πηγών πληροφόρησης για κάθε φύλο από το σύνολο των ερωτώμενων με τη χρήση ένθετων ορθογωνίων. Το εμβαδό κάθε ορθογωνίου αντιπροσωπεύει το μέγεθος του κάθε ποσοστού.

Στο σύνολο των ερωτώμενων (εικόνα 24) το μεγαλύτερο ποσοστό 27,59% έχει πολύπλευρη ενημέρωση (με εύρος πηγών από τρεις και πάνω) και, το 20,69% από τους ερωτηθέντες επέλεξαν «άλλο» με ενδεικτικές απαντήσεις την πληροφόρηση από συγγενείς τους, προσωπική εμπειρία όντας αλιείς οι ίδιοι και την εμπειρία τους μετά από πολλά χρόνια στο επάγγελμα. Ακολουθεί το 17,24% με πληροφόρηση από τους αλιείς, το 13,79% από το διαδίκτυο ενώ ιχθυοπώλες και διαδίκτυο επιλέγουν το 10,34%. Τέλος το ίδιο ποσοστό 3,45% επιλέγει ενημέρωση από ιχθυοπώλες, ιχθυοπώλες και αλιείς ή μόνο από πελάτες.

Για κάθε φύλο ξεχωριστά (εικόνα 25) όσον αφορά στους άνδρες βλέπουμε ότι η ενημέρωση από διάφορες πηγές ή άλλο έχει το ίδιο ποσοστό 27,78%, από τους αλιείς

22,22% ενώ το ίδιο ποσοστό 5,65% κατέχει το διαδίκτυο, το διαδίκτυο και οι ιχθυοπώλες, οι ιχθυοπώλες και αλιείς και τέλος μόνο από πελάτες. Αναφορικά με τις γυναίκες το διαδίκτυο και οι διάφορες (πάνω από τρεις) πηγές έχουν το ίδιο ποσοστό 27,27%, το διαδίκτυο και οι ιχθυοπώλες εμφανίζουν ποσοστό 18,18% ενώ από 9,09% πληροφορούνται μόνο από αλιείς, από άλλες πηγές και ιχθυοπώλες.

3.4 Στάσεις ιδιοκτητών

Στην ερώτηση «Πιστεύετε ότι η αλιεία πρέπει να είναι φιλική προς το περιβάλλον;» οι ερωτώμενοι απάντησαν κατηγορηματικά ναι σε ποσοστό 100%.

Οι απαντήσεις κατηγοριοποιήθηκαν προκειμένου να αναδειχθεί η δημοφιλέστερη απάντηση και παρουσιάζονται στην Εικόνα 26.



Εικόνα 26. Προτεινόμενα μέτρα.

Στον πίνακα 3 παρατηρείται ότι 23 ερωτώμενοι σε ποσοστό 38.3% θεωρούν πως για να είναι η αλιεία φιλική προς το περιβάλλον πρέπει να ληφθούν όλα τα αναφερόμενα, στο ερωτηματολόγιο, μέτρα δηλαδή εποχικοί περιορισμοί, κλείσιμο περιοχής, αλλαγή χαρακτηριστικών αλιευτικών εργαλείων και ανακύκλωση αλιευτικών εργαλείων. Μόλις ένας απάντησε δεν ξέρω σε ποσοστό 1.7% και ομοίως ένας θεωρεί ότι κανένα από τα μέτρα αυτά δε θα βοηθήσει.

Πίνακας 3. Προτεινόμενα μέτρα.

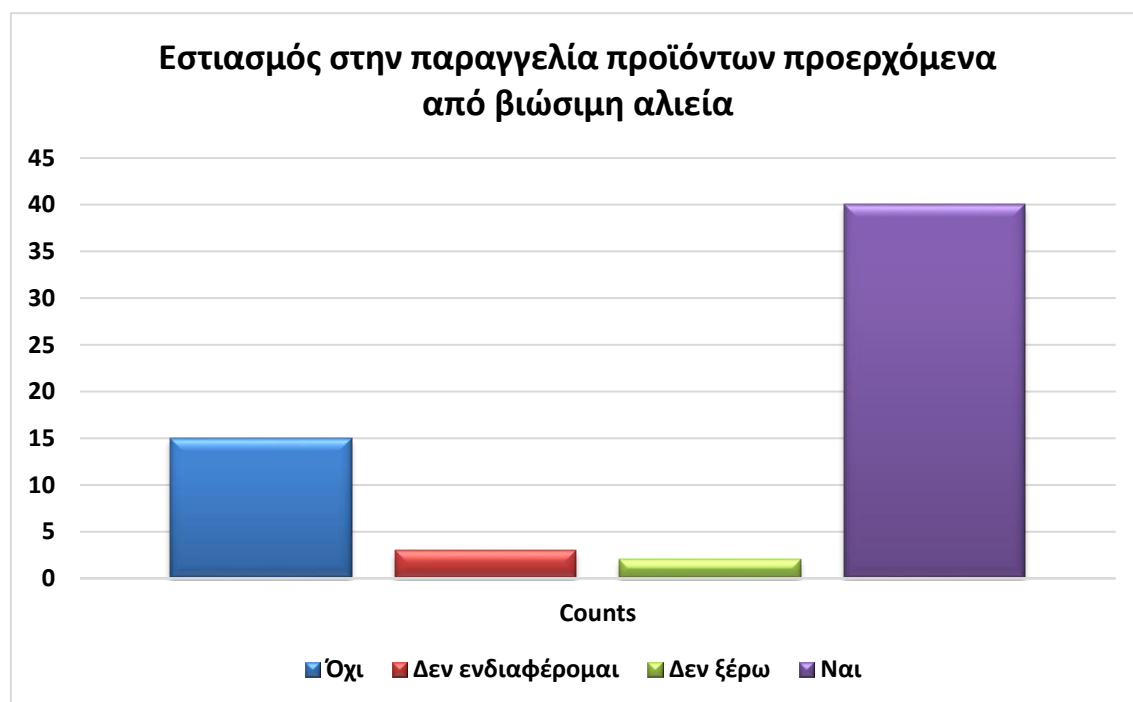
Προτεινόμενα μέτρα	Συχνότητα	% Ποσοστό	Αθροιστική συχνότητα %
Εποχικοί περιορισμοί - Αλλαγή χαρακτηριστικών αλιευτικών εργαλείων	2	3.3 %	3.3 %
Εποχικοί περιορισμοί - Κλείσιμο περιοχής - Αλλαγή χαρακτηριστικών αλιευτικών εργαλείων - Ανακύκλωση αλιευτικών εργαλείων	23	38.3 %	41.7 %
Εποχικοί περιορισμοί	8	13.3 %	55.0 %
Εποχικοί περιορισμοί - Κλείσιμο περιοχής - Αλλαγή χαρακτηριστικών αλιευτικών εργαλείων	5	8.3 %	63.3 %
Αλλαγή χαρακτηριστικών αλιευτικών εργαλείων	4	6.7 %	70.0 %
Εποχικοί περιορισμοί - Κλείσιμο περιοχής	7	11.7 %	81.7 %
Εποχικοί περιορισμοί - Αλλαγή χαρακτηριστικών αλιευτικών εργαλείων - Ανακύκλωση αλιευτικών εργαλείων	3	5.0 %	86.7 %
Εποχικοί περιορισμοί - Ανακύκλωση αλιευτικών εργαλείων	2	3.3 %	90.0 %
Εποχικοί περιορισμοί - Κλείσιμο περιοχής - Ανακύκλωση αλιευτικών εργαλείων	2	3.3 %	93.3 %
Δεν ξέρω	1	1.7 %	95.0 %
Αλλαγή χαρακτηριστικών αλιευτικών εργαλείων	1	1.7 %	96.7 %
Κανένα	1	1.7 %	98.3 %
Κλείσιμο περιοχής - Αλλαγή χαρακτηριστικών αλιευτικών εργαλείων	1	1.7 %	100.0 %

Στον πίνακα 4 παρατίθενται οι απαντήσεις σχετικά με το αν οι ιδιοκτήτες διερευνούν από τους προμηθευτές τους για τον τρόπο αλιείας των αλιευμάτων τους. Οι απαντήσεις ήταν μοιρασμένες, με ποσοστό 51.7% όχι και το 48.3% ναι.

Πίνακας 4. Ερώτηση σε προμηθευτές για τον τρόπο αλιείας των αλιευμάτων

Ρωτάτε τους προμηθευτές σας για τον τρόπο αλιείας των αλιευμάτων σας;	Συχνότητα	% Ποσοστό	Αθροιστική συχνότητα %
Όχι	31	51.7 %	51.7 %
Ναι	29	48.3 %	100.0 %

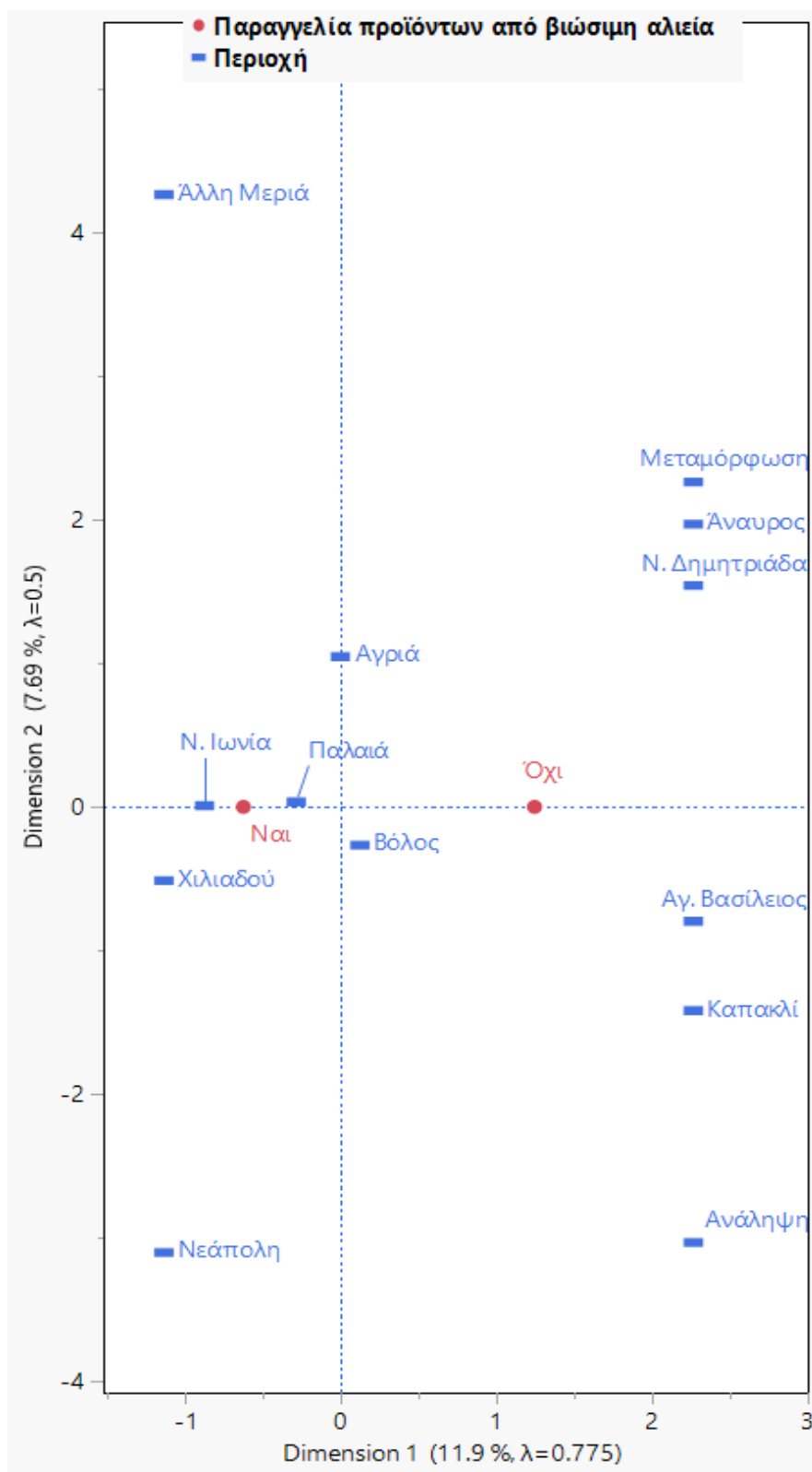
Σημαντική για την έρευνα είναι η ερώτηση σχετικά με το αν εστιάζουν στην παραγωγή προϊόντων προερχόμενα από βιώσιμη αλιεία (Εικόνα 27).



Εικόνα 27. Εστιασμός στην παραγωγή προϊόντων από βιώσιμη αλιεία

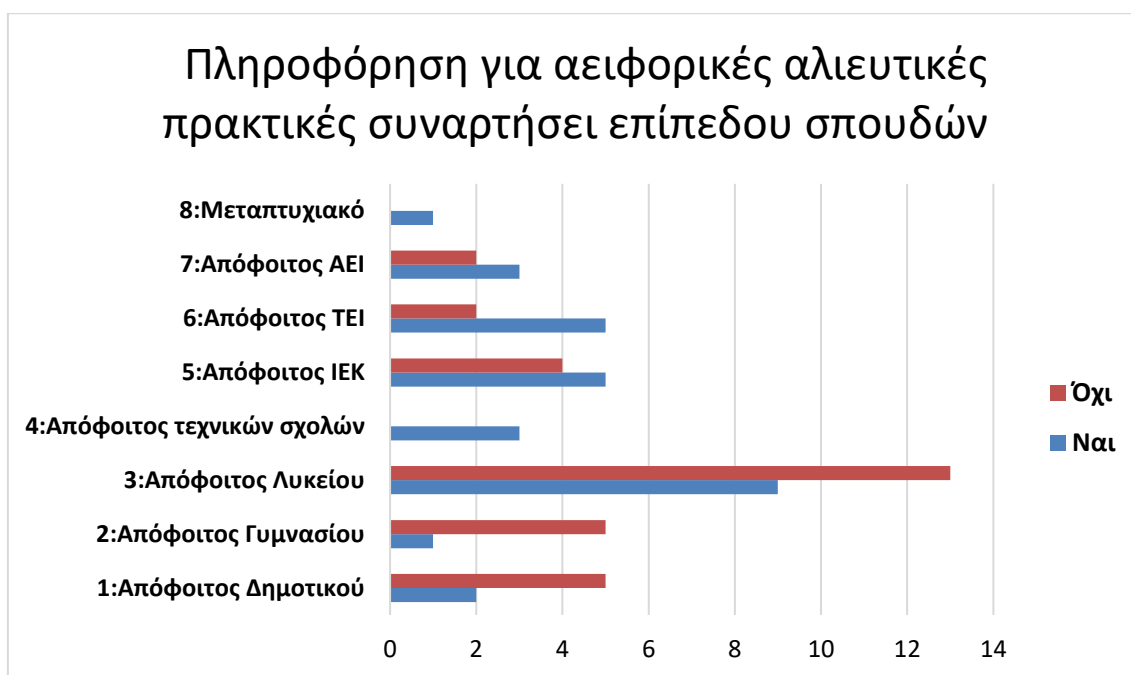
Η συντριπτική πλειοψηφία απάντησε ναι σε ποσοστό 66.7% ήτοι 40 ερωτώμενοι ενώ 15 σε ποσοστό 25% είχαν αρνητική απάντηση. Μόλις τρεις (ποσοστό 5%) απάντησαν ότι δεν ενδιαφέρονται και δύο (ποσοστό 3.3%) δεν ξέρω.

Για τη διερεύνηση της σχέσης μεταξύ της παραγγελίας προϊόντων από βιώσιμη αλιεία και της περιοχής, χρησιμοποιήθηκε η Ανάλυση Αντιστοιχιών (Εικόνα 28). Παρατηρούμε ότι οι ιδιοκτήτες των καταστημάτων των κεντρικών και παραλιακών περιοχών δεν παραγγέλνουν προϊόντα από βιώσιμη αλιεία ενώ σε πιο απομακρυσμένες περιοχές οι ιδιοκτήτες επικεντρώνονται στα προϊόντα από βιώσιμη αλιεία, γεγονός που πιθανόν υποδηλώνει ότι πολλοί εξ αυτών εφησυχάζουν διότι οι περισσότεροι πελάτες προτιμούν τα πιο κοντινά στη θάλασσα καταστήματα.



Εικόνα 28. Ανάλυση Αντιστοιχιών της σχέσης μεταξύ της παραγγελίας προϊόντων από βιώσιμη αλιεία και της περιοχής.

Διερευνώντας τη σχέση μεταξύ του επιπέδου σπουδών των ερωτώμενων και της γνώσης τους για αιμοφορικές αλιευτικές πρακτικές (Εικόνα 29), σε επίπεδο πρωτοβάθμιας και δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης το όχι (δεν έχω ακούσει) κυριαρχεί ενώ σε επίπεδο μεταδευτεροβάθμιας, τριτοβάθμιας εκπαίδευσης και μεταπτυχιακών σπουδών κυριαρχεί το ναι δηλαδή τα άτομα αυτά δείχνουν ενδιαφέρον και πληροφορούνται με διάφορους τρόπους για φιλικές προς το περιβάλλον αλιευτικές πρακτικές.



Εικόνα 29. Γνώση για αιμοφορικές αλιευτικές πρακτικές συναρτήσει επιπέδου σπουδών.

Η παρατηρούμενη αυτή διαφορά δεν ήταν στατιστικά σημαντική ($\chi^2=12.09$, $p>0.05$) υποδεικνύοντας το επίπεδο σπουδών δεν επηρέασε σημαντικά τη γνώση των ερωτώμενων για αιμοφορικές αλιευτικές πρακτικές.

Ενδιαφέρον αποτέλεσμα προέκυψε από τη διερεύνηση της συσχέτισης των ερωτήσεων σχετικά με το αν η αλιεία πρέπει να είναι φιλική προς το περιβάλλον με την ερώτηση

σχετικά με το αν εστιάζουν στην παραγγελία προϊόντων από βιώσιμη αλιεία. Ο Πίνακας 5 κατέδειξε ότι ενώ το 100% των ερωτώμενων απάντησε ναι στην πρώτη ερώτηση, το 66.7% παραγγέλνει προϊόντα από βιώσιμη αλιεία, γεγονός που υποδηλώνει πως υπάρχει μια αναντιστοιχία ανάμεσα σε αυτά που οι ερωτώμενοι πιστεύουν και σε αυτά που τελικά πράττουν.

Πίνακας 5. Συσχέτιση απόψεων για φιλική προς το περιβάλλον αλιεία και παραγγελίας βιώσιμων αλιευμάτων.

Πιστεύετε ότι η αλιεία πρέπει να είναι φιλική προς το περιβάλλον;	Εστιάζετε στην παραγγελία προϊόντων προερχόμενα από βιώσιμη αλιεία;	Συχνότητα	% Ποσοστό	Αθροιστική συχνότητα %
Ναι	Όχι	15	25.0 %	25.0 %
	Δεν ενδιαφέρομαι	3	5.0 %	30.0 %
	Δεν ξέρω	2	3.3 %	33.3 %
	Ναι	40	66.7 %	100.0 %

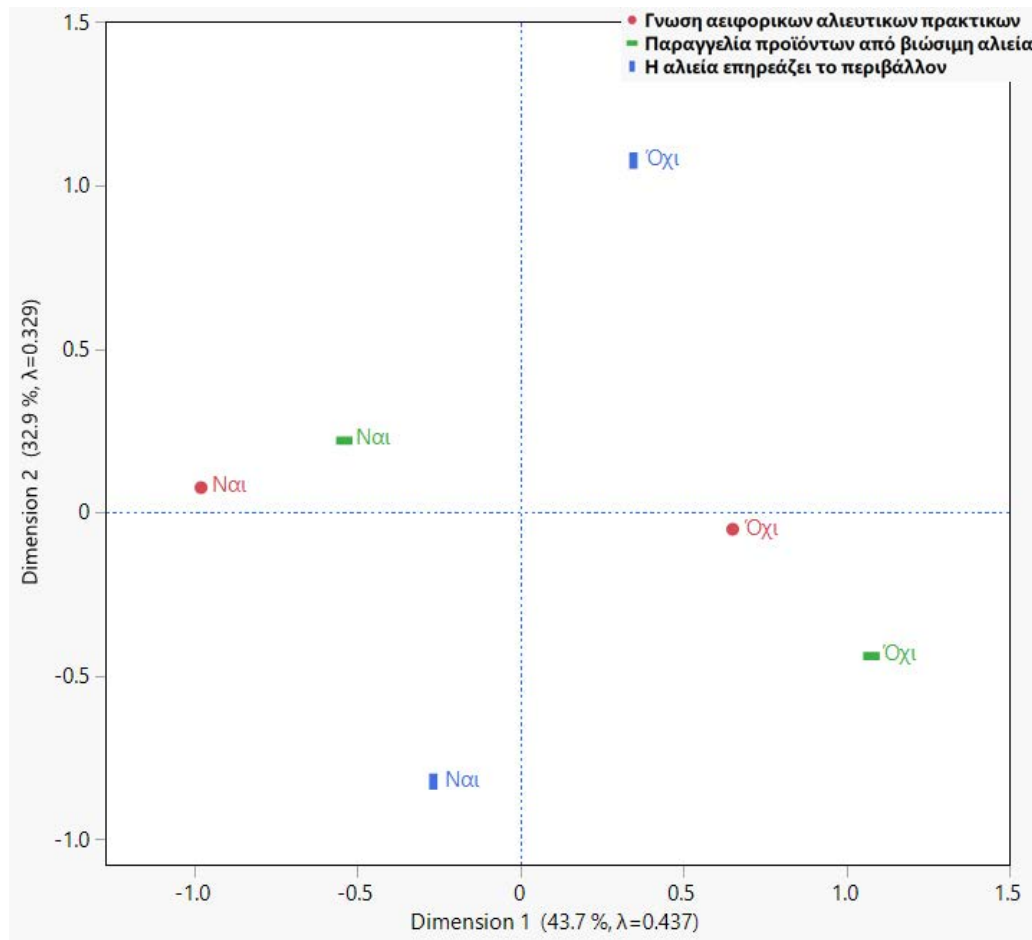
Ο Πίνακας 6 υπέδειξε ότι από όσους απάντησαν πως έχουν ακούσει για αειφορικές αλιευτικές πρακτικές (29 άτομα) δίνουν έμφαση στις παραγγελίες τους στην προμήθεια βιώσιμων προϊόντων οι 21 ερωτώμενοι, 5 δεν εστιάζουν, 2 δεν ενδιαφέρονται και ένας δεν ξέρει. Εντυπωσιακή ήταν η ανάλυση των απαντήσεων όσων δεν έχουν ακούσει για φιλικές αλιευτικές πρακτικές διότι 19 από αυτούς σε σύνολο 31, δήλωσαν ότι προτιμούν προϊόντα βιώσιμης αλιείας.

Πίνακας 6. Συσχέτιση πληροφόρησης αειφορικών πρακτικών και παραγγελίας προϊόντων από βιώσιμη αλιεία.

Έχετε ακούσει για τις αειφορικές (φιλικές προς το περιβάλλον) αλιευτικές πρακτικές;	Εστιάζετε στην παραγγελία προϊόντων προερχόμενα από βιώσιμη αλιεία;	Συχνότητα	% Ποσοστό	Αθροιστική συχνότητα %
Όχι	Όχι	10	16.7 %	16.7 %
	Δεν ενδιαφέρομαι	1	1.7 %	18.3 %
	Δεν ξέρω	1	1.7 %	20.0 %
	Ναι	19	31.7 %	51.7 %
Ναι	Όχι	5	8.3 %	60.0 %
	Δεν ενδιαφέρομαι	2	3.3 %	63.3 %
	Δεν ξέρω	1	1.7 %	65.0 %
	Ναι	21	35.0 %	100.0 %

Για τη διερεύνηση της της γνώσης αλιευτικών πρακτικών, της παραγγελίας προϊόντων από βιώσιμη αλιεία και της εκτίμησης αν η αλιεία επηρεάζει το περιβάλλον, χρησιμοποιήθηκε η Ανάλυση Αντιστοιχιών (Εικόνα 30).

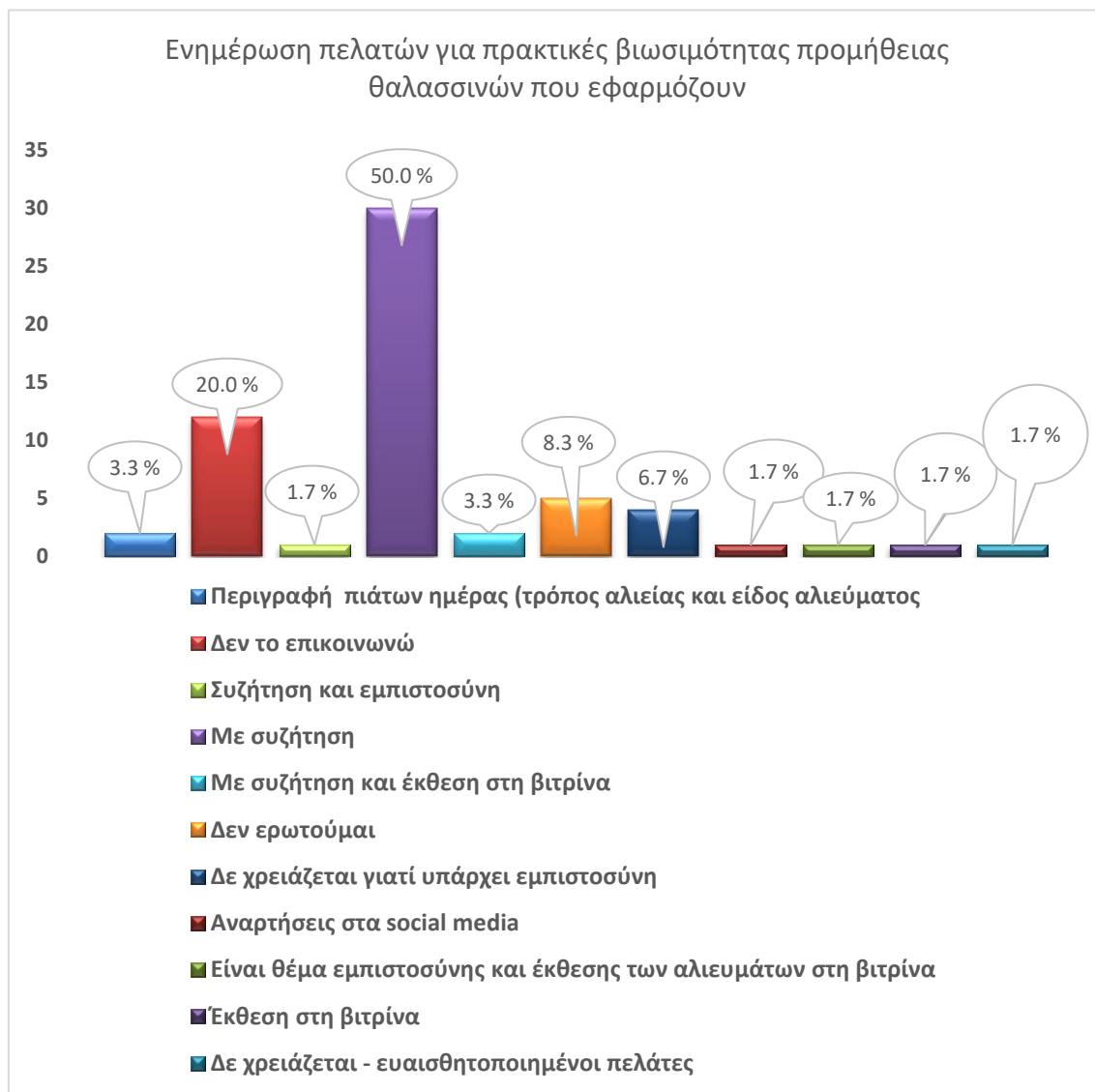
Όσοι από τους ερωτώμενους απάντησαν θετικά στη γνώση αειφορικών αλιευτικών πρακτικών, πιστεύουν ότι η αλιεία επηρεάζει το περιβάλλον και γι' αυτό παραγγέλνουν προϊόντα βιώσιμης αλιείας. Αντιθέτως όσοι θεωρούν ότι δεν υπάρχει περιβαλλοντική επίπτωση από την αλιεία δεν προτιμούν προϊόντα βιώσιμης αλιείας και είναι αυτοί οι οποίοι απάντησαν ότι δε γνωρίζουν αειφορικές αλιευτικές μεθόδους.



Εικόνα 30. Ανάλυση Αντιστοιχιών της σχέσης μεταξύ της γνώσης αλιευτικών πρακτικών, της παραγωγίας προϊόντων από βιώσιμη αλιεία και της εκτίμησης αν η αλιεία επηρεάζει το περιβάλλον.

Στην ερώτηση για την ενημέρωση των πελατών για πρακτικές βιωσιμότητας προμήθειας θαλασσινών για τον τρόπο ή τους τρόπους που προτιμούν να το πράττουν το 50% (30 άτομα) προτιμούν τη συζήτηση και μάλιστα σχετικά με τον προμηθευτή και την περιοχή αλιείας, εξηγώντας ποια ψάρια είναι φρέσκα και ποια κατεψυγμένα κλπ. (Εικόνα 31). Δεν ενημερώνουν (δεν επικοινωνούν) τους πελάτες τους οι 12 σε ποσοστό 20% ενώ το 8.3% (5 άτομα) δηλώνουν πως δεν ερωτώνται και 4 ιδιοκτήτες (ποσοστό 6.7%) δε χρειάζεται να συζητήσουν διότι υπάρχει εμπιστοσύνη από την πλευρά των

πελατών. Το υπόλοιπο ποσοστό προτιμά άλλους τρόπους ενημέρωσης (έκθεση σε βιτρίνα, αναρτήσεις στα social media κλπ) (Εικόνα 31).



Εικόνα 31. Ενημέρωση πελατών για πρακτικές βιωσιμότητας προμήθειας θαλασσινών που εφαρμόζουν

Στην ερώτηση αν στο πλαίσιο της αειφορίας και προστασίας του θαλάσσιου περιβάλλοντος θα έπρεπε να καταναλώνονται όλα τα αλιεύματα, η συντριπτική πλειοψηφία (51 άτομα) απάντησε αρνητικά σε ποσοστό 85%.

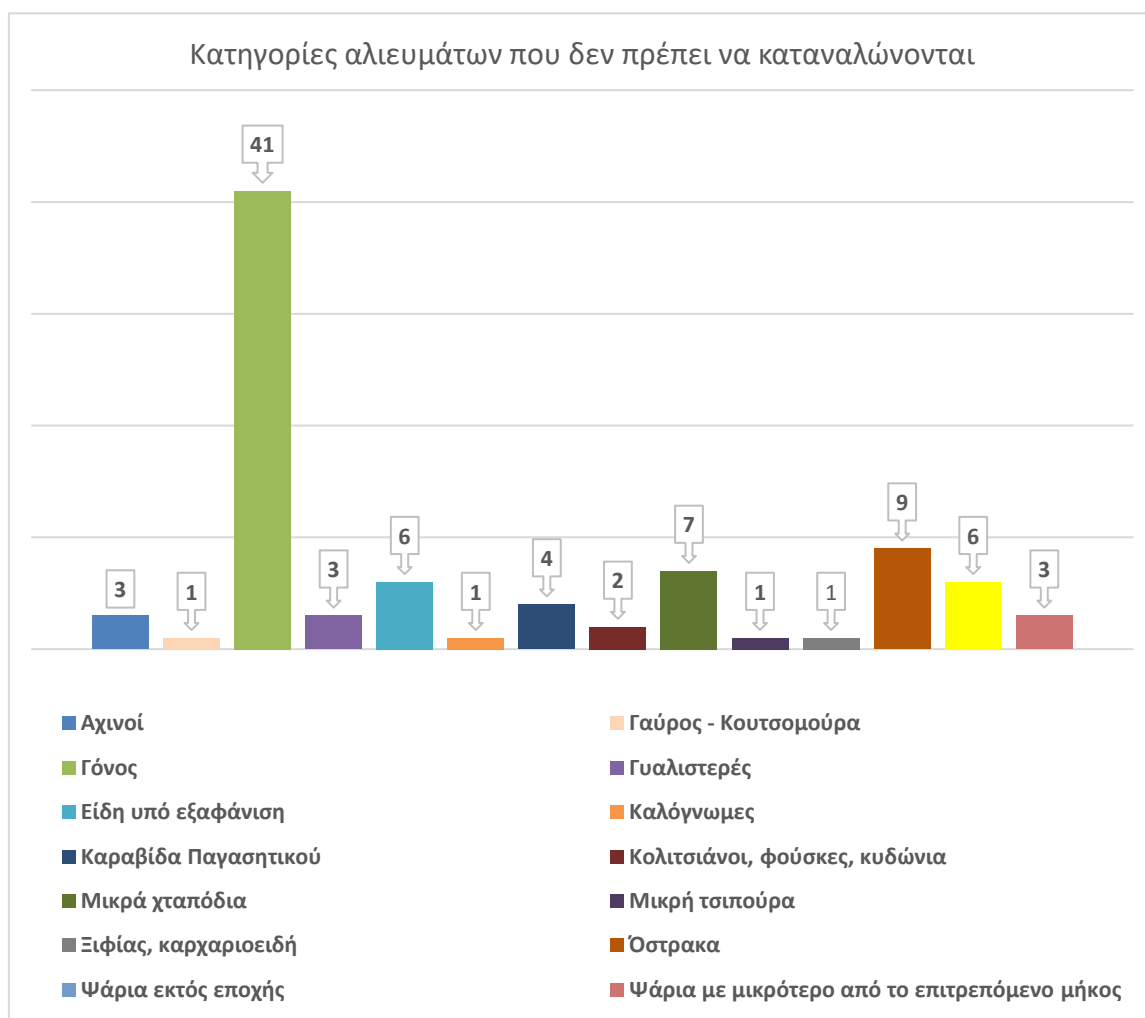
Σε συνέχεια της προηγούμενης ερώτησης οι ιδιοκτήτες που απάντησαν αρνητικά, κλήθηκαν να αναφέρουν μερικά από τα είδη που θεωρούν ότι δεν πρέπει να καταναλώνονται (Πίνακας 7) όπου εκ πρώτης όψεως τα πρωτεία κατέχει ο γόνος.

Πίνακας 7. Αλιεύματα που δεν πρέπει να καταναλώνονται σύμφωνα με τη γνώμη των ερωτώμενων.

Αλιεύματα που δεν πρέπει να καταναλώνονται	Συχνότητα	% Ποσοστό	Αθροιστική συχνότητα %
Γόνος	20	39.2 %	39.2 %
Όστρακα - Καραβίδα	1	2.0 %	41.2 %
Γόνος - Όστρακα - Αχινοί	1	2.0 %	43.1 %
Γόνος - Όστρακα	2	3.9 %	47.1 %
Γόνος - Μικρά χταπόδια	3	5.9 %	52.9 %
Αχινοί	1	2.0 %	54.9 %
Γόνος - Καρχαριοειδή	1	2.0 %	56.9 %
Πίνα - Γόνος - Καραβίδα Παγασητικού	1	2.0 %	58.8 %
Γόνος - Είδη υπό εξαφάνιση	2	3.9 %	62.7 %
Γόνος - Μικρή τσιπούρα - Όστρακα	1	2.0 %	64.7 %
Καραβίδα Παγασητικού - Γάυρος - Κουτσομούρα	1	2.0 %	66.7 %
Ψάρια εκτός εποχής	1	2.0 %	68.6 %
Κολιτσιαίνοι - Αχινοί - Φούσκες - Κυδώνια - Καραβίδα Παγασητικού - Ψάρια εκτός εποχής	1	2.0 %	70.6 %
Γόνος - Ψάρια εκτός εποχής	1	2.0 %	72.5 %
Είδη υπό εξαφάνιση	1	2.0 %	74.5 %
Γόνος - Ψάρια με μικρότερο από το επιτρεπόμενο μήκος	2	3.9 %	78.4 %
Γόνος - Γυαλιστερές	1	2.0 %	80.4 %
Γόνος - Είδη υπό εξαφάνιση - Μικρά χταπόδια	1	2.0 %	82.4 %
Γόνος - Ψάρια εκτός εποχής - Χταπόδια	1	2.0 %	84.3 %
Ψάρια εκτός εποχής - Όστρακα - Γυαλιστερές - Κυδώνια - Καλόγνωμες - Φούσκες - Κολιτσιαίνοι	1	2.0 %	86.3 %
Γόνος - Μικρά χταπόδια - Ξιφίας	1	2.0 %	88.2 %
Γόνος - Γυαλιστερές - Πίνα	1	2.0 %	90.2 %
Μικρά χταπόδια	1	2.0 %	92.2 %
Είδη υπό εξαφάνιση - Όστρακα	2	3.9 %	96.1 %
Γόνος - Αχινοί	1	2.0 %	98.0 %
Γόνος - Όστρακα - Ψάρια εκτός εποχής	1	2.0 %	100.0 %

Θα πρέπει να επισημανθεί πως 3 από τους ερωτώμενους ανέφεραν πως από τη στιγμή που ο γόνος υπάρχει στην αγορά, ενώ δεν θα έπρεπε, τον αγοράζουν.

Για την καλύτερη εξαγωγή συμπερασμάτων οι απαντήσεις στο προηγούμενο ερώτημα κατηγοριοποιήθηκαν (Εικόνα 32).



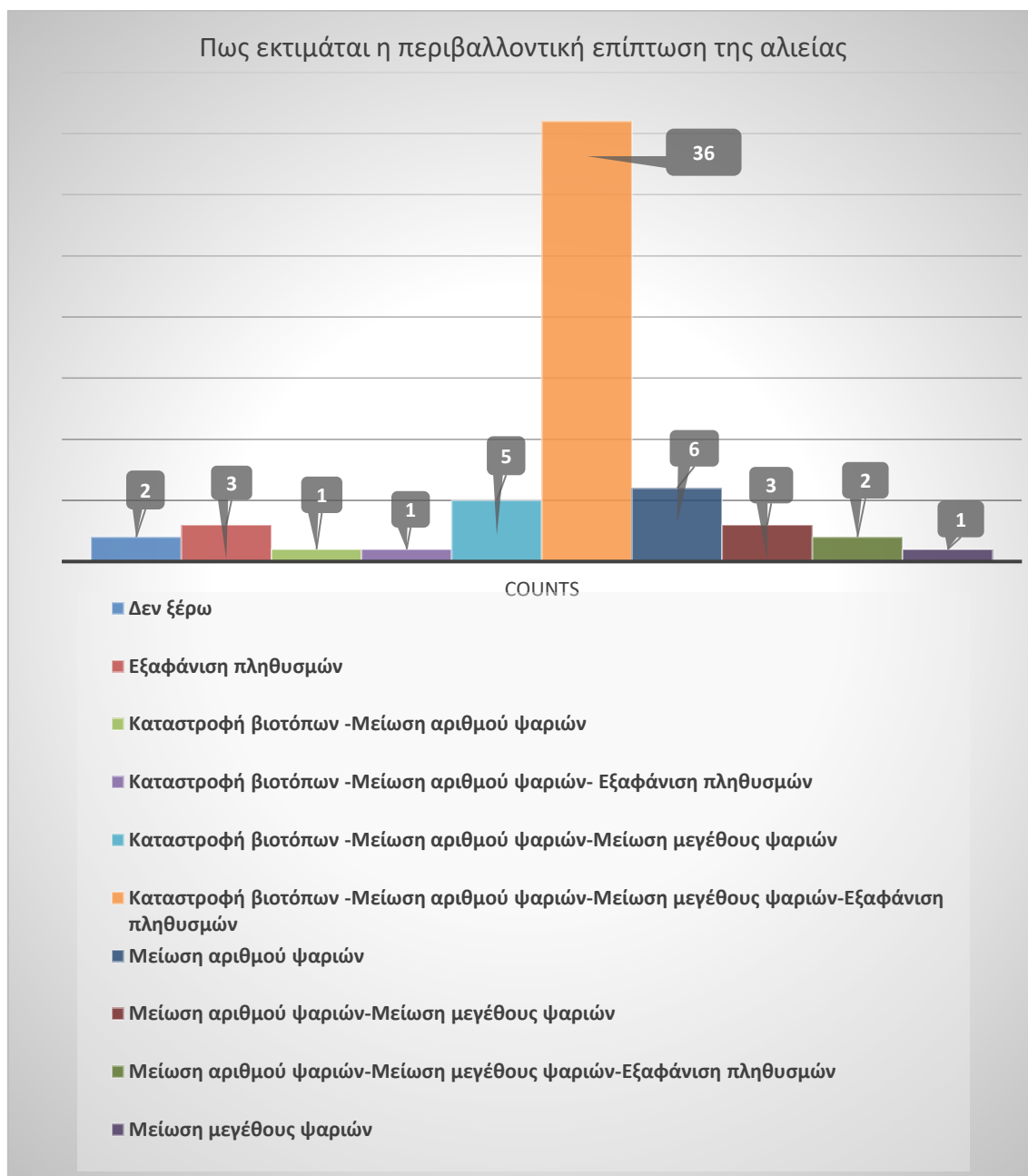
Εικόνα 32. Κατηγορίες αλιευμάτων που δεν πρέπει να καταναλώνονται

Ο γόνος αναφέρθηκε από 41 ερωτώμενους σε σύνολο 60, γεγονός που καταδεικνύει την ευαισθητοποίηση των καταστηματαρχών σχετικά με τη δυνατότητα που πρέπει να

δίνεται σε όλα τα θαλασσινά να μεγαλώνουν και να αναπαράγονται. Ακολουθούν - πάντα με βάση το τρόπο σκέψης και έκφρασης των ατόμων που απάντησαν στο ερωτηματολόγιο- τα όστρακα, που αναφέρθηκαν από εννιά (9) , τα μικρά χταπόδια (7 άτομα), ενώ δήλωσαν «ψάρια εκτός εποχής» 6 άτομα και ο ίδιος αριθμός ανέφερε γενικά «είδη υπό εξαφάνιση». Οι υπόλοιποι εστίασαν σε συγκεκριμένα είδη ψαριών, στο μήκος τους, σε συγκεκριμένα είδη οστράκων και σε κολιτσιάνους (θαλάσσιες ανεμώνες).

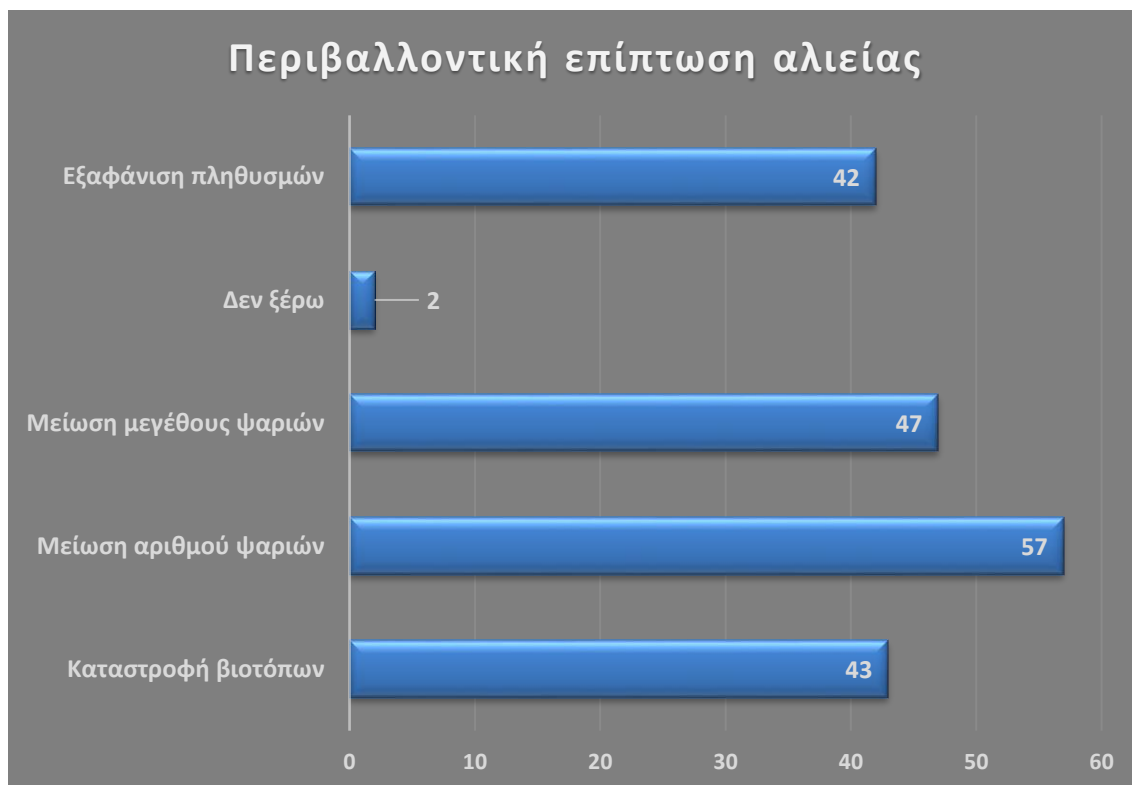
3.5 Αντιλήψεις ιδιοκτητών

Στην ερώτηση για τον τρόπο εκτίμησης της περιβαλλοντικής επίπτωσης της αλιείας το 60% (36 άτομα) απάντησαν με την καταστροφή βιοτόπων -μείωση αριθμού ψαριών-μείωση μεγέθους ψαριών-εξαφάνιση πληθυσμών ενώ 6 άτομα (ποσοστό 10%) ανέφεραν μόνο τη μείωση του αριθμού των ψαριών και 5 άτομα (ποσοστό 8.3%) δήλωσαν καταστροφή βιοτόπων-μείωση αριθμού ψαριών-μείωση μεγέθους ψαριών. Δύο (2) από τους ερωτηθέντες (ποσοστό 3.3%) δεν γνώριζαν (απόφοιτοι λυκείου και άγνοια αειφορικών αλιευτικών πρακτικών) (Εικόνα 33).



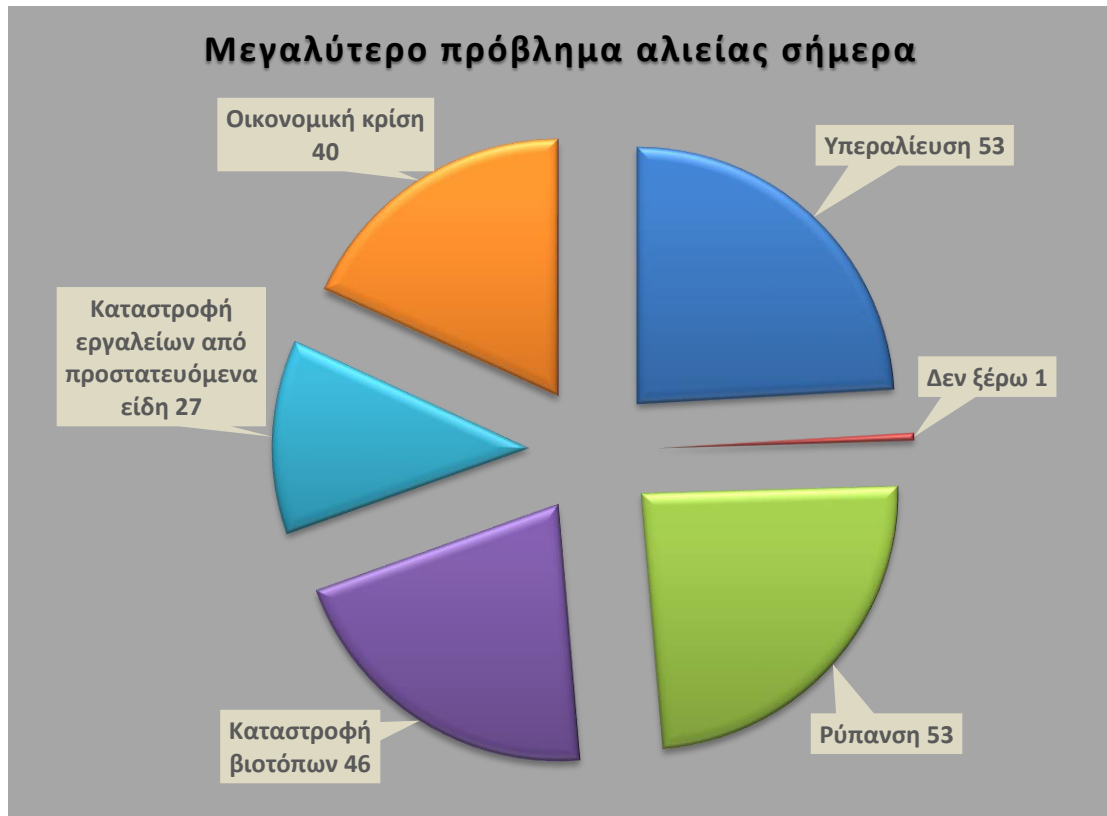
Εικόνα 33. Πως εκτιμάται η περιβαλλοντική επίπτωση της αλιείας

Στην Εικόνα 34 απεικονίζεται ανά ξεχωριστή κατηγορία η εκτίμηση της περιβαλλοντικής επίπτωσης της αλιείας, με τη μείωση του αριθμού ψαριών να αναφέρεται 57 φορές και να ακολουθούν με μικρή διαφορά οι υπόλοιπες κατηγορίες.



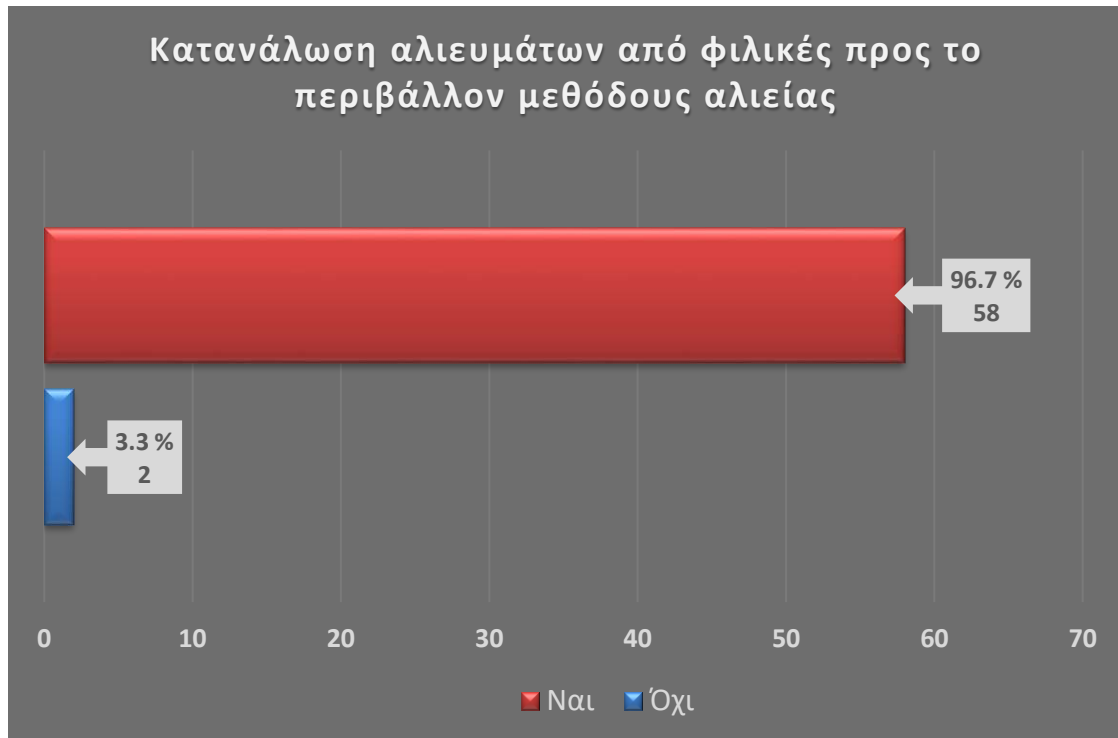
Εικόνα 34. Περιβαλλοντική επίπτωση αλιείας.

Στην ερώτηση για το μεγαλύτερο πρόβλημα που αντιμετωπίζει η αλιεία σήμερα, η υπεραλίευση και η ρύπανση εμφάνισαν τη μεγαλύτερη συχνότητα αναφοράς (53 αναφορές) με την καταστροφή των βιοτόπων και την οικονομική κρίση να ακολουθούν (46 και 40 αναφορές αντίστοιχα) ενώ η καταστροφή εργαλείων από προστατευόμενα είδη είχε 27 αναφορές (Εικόνα 35).



Εικόνα 35. Ποιο είναι το μεγαλύτερο πρόβλημα που αντιμετωπίζει η αλιεία σήμερα.

Στην διερεύνηση της άποψης για τη σημαντικότητα της κατανάλωσης των προερχόμενων αλιευμάτων από φιλικές προς το περιβάλλον μεθόδους αλιείας (Εικόνα 36), σχεδόν όλοι οι ερωτώμενοι απάντησαν θετικά (58 – 96.7%).



Εικόνα 36. Σημαντικότητα της κατανάλωσης των προερχόμενων αλιευμάτων από φιλικές προς το περιβάλλον μεθόδους αλιείας.

Στο ερώτημα αν στο πλαίσιο της αειφορίας και προστασίας του θαλάσσιου περιβάλλοντος θα έπρεπε να καταναλώνονται όλα τα αλιεύματα το 85% απάντησε αρνητικά ($\chi^2=29.40$, $p<0.001$), ενώ στο ερώτημα αν στο πλαίσιο της αειφορίας και προστασίας του θαλάσσιου περιβάλλοντος τα ψάρια που καταναλώνονται σε εστιατόρια αν πρέπει να προέρχονται από φιλικές προς το περιβάλλον μεθόδους αλιείας το 97% απάντησε θετικά ($\chi^2=57.27$, $p<0.001$).

Προκειμένου να διερευνηθούν οι σχέσεις μεταξύ των ανωτέρω ερωτήσεων χρησιμοποιήθηκε ο συνδυασμός τους. Η συσχέτιση αυτή αναλύεται στον Πίνακα 8 όπου στο 83.3% των ερωτώμενων, υπάρχει συνέπεια στις απαντήσεις αφού δήλωσαν πως δεν πρέπει να καταναλώνονται όλα τα είδη στο πλαίσιο της αειφορίας και

παράλληλα πως πρέπει στα εστιατόρια να καταναλώνονται ψάρια προερχόμενα από φιλικές μεθόδους αλιείας. Ενώ το 13.3% παρόλο που δήλωσε ότι πρέπει να καταναλώνονται όλα τα αλιεύματα, όσον αφορά στην κατανάλωση στα εστιατόρια, επικροτεί την άποψη ότι τα ψάρια πρέπει να προέρχονται από φιλικές μεθόδους.

Πίνακας 8. Κατανάλωση όλων των αλιευμάτων στο πλαίσιο της αειφορίας – κατανάλωση ψαριών στα εστιατόρια από φιλικές μεθόδους

Κατανάλωση όλων των αλιευμάτων	Κατανάλωση αλιευμάτων από περιβαλλοντικά φιλικές μεθόδους αλιείας	Συχνότητα	Ποσοστό %	Αθροιστική συχνότητα %
Όχι	Όχι	1	1.7 %	1.7 %
	Ναι	50	83.3 %	85.0 %
Ναι	Όχι	1	1.7 %	86.7 %
	Ναι	8	13.3 %	100.0 %

Η εκτίμηση πιθανής στατιστικά σημαντικής διαφοράς μεταξύ δύο ανωτέρω κατηγορικών μεταβλητών διερευνήθηκε μέσω της δοκιμασίας X^2 ανεξαρτησίας (Πίνακας 9).

Πίνακας 9. Δοκιμασία X^2 ανεξαρτησίας μεταξύ των ερωτήσεων για την κατανάλωση των αλιευμάτων.

Κατανάλωση όλων των αλιευμάτων	Κατανάλωση αλιευμάτων από περιβαλλοντικά φιλικές μεθόδους αλιείας			Δοκιμασία X^2 ανεξαρτησίας		
	Όχι	Ναι	Σύνολο			
Όχι	1	50	51	χ^2 1.99	df 1	p >0.05
Ναι	1	8	9			
Σύνολο	2	58	60			

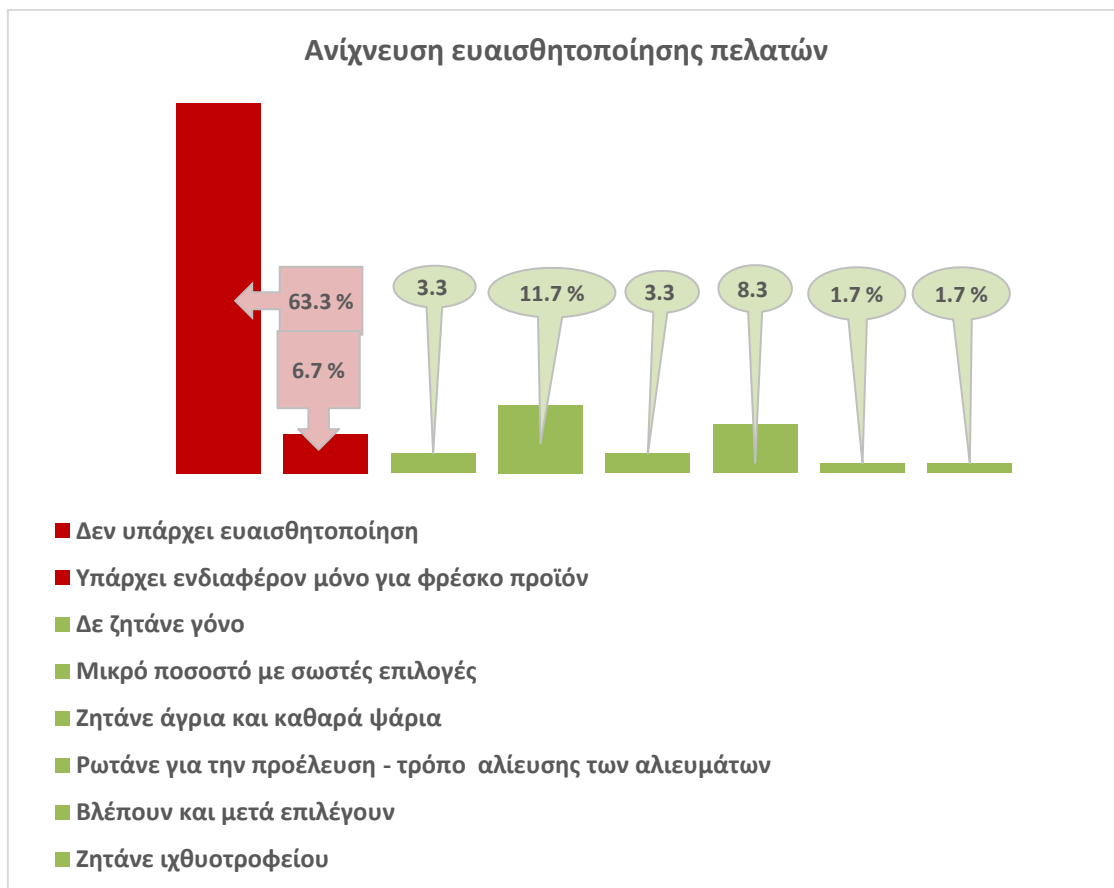
Η δοκιμασία X^2 ανεξαρτησίας (Πίνακας 9) έδειξε ότι δεν υπάρχει στατιστικά σημαντική διαφορά στο συνδυασμό των απόψεων για την κατανάλωση όλων των αλιευμάτων και της προέλευσης τους από φιλικές προς το περιβάλλον μεθόδους αλιείας στο πλαίσιο της αειφορίας και προστασίας του θαλάσσιου περιβάλλοντος.

Οι επόμενες τρεις ερωτήσεις είχαν σκοπό να διερευνήσουν τη διεπαφή μεταξύ καταναλωτών και ιδιοκτητών. Ειδικότερα, με σκοπό να εκτιμηθεί αν οι καταστηματάρχες αντιλαμβάνονται τις περιβαλλοντικές αντιλήψεις των πελατών τους στο επίπεδο που υπάρχουν (Πίνακας 10), οι ερωτηθέντες διέκριναν έλλειψη ευαισθητοποίησης των πελατών σε ποσοστό 63.3% στο οποίο αν προστεθεί και το ποσοστό αυτών που ενδιαφέρονται μόνο για φρέσκο προϊόν (6.7%), καταλήγουμε σε ποσοστό του 70%. Μόνο μία μικρή μειοψηφία του 30% δείχνει με τον τρόπο του ευαισθητοποίηση σχετικά με τη βιωσιμότητα των θαλασσινών που τους σερβίρονται (ζητώντας καθαρά ψάρια, ρωτώντας για τον τόπο και τρόπο αλίευσης των θαλασσινών, απορρίπτοντας τον γόνο (υπομεγέθη αλιεύματα), ζητώντας να δουν πρώτα τα αλιεύματα ή παραγγέλλοντας ιχθυοτροφείου).

Πίνακας 10. Διερεύνηση της ευαισθητοποίησης των πελατών για τη βιωσιμότητα των προσφερόμενων θαλασσινών.

Ευαισθητοποίηση πελατών	Συχνότητα	% Ποσοστό	Αθροιστική συχνότητα %
Δεν υπάρχει ευαισθητοποίηση	38	63.3 %	63.3 %
Υπάρχει ενδιαφέρον μόνο για φρέσκο προϊόν	4	6.7 %	70.0 %
Δε ζητάνε γόνο	2	3.3 %	73.3 %
Μικρό ποσοστό με σωστές επιλογές	7	11.7 %	85.0 %
Ζητάνε άγρια και καθαρά ψάρια	2	3.3 %	88.3 %
Ρωτάνε για την προέλευση - τρόπο αλίευσης των αλιευμάτων	5	8.3 %	96.7 %
Βλέπουν και μετά επιλέγουν	1	1.7 %	98.3 %
Ζητάνε ιχθυοτροφείου	1	1.7 %	100.0 %

Η ομαδοποίηση των ποσοστών ευαισθητοποιημένων και μη πελατών ανάλογα με τη συμπεριφορά τους διακρίνεται στην Εικόνα 37.



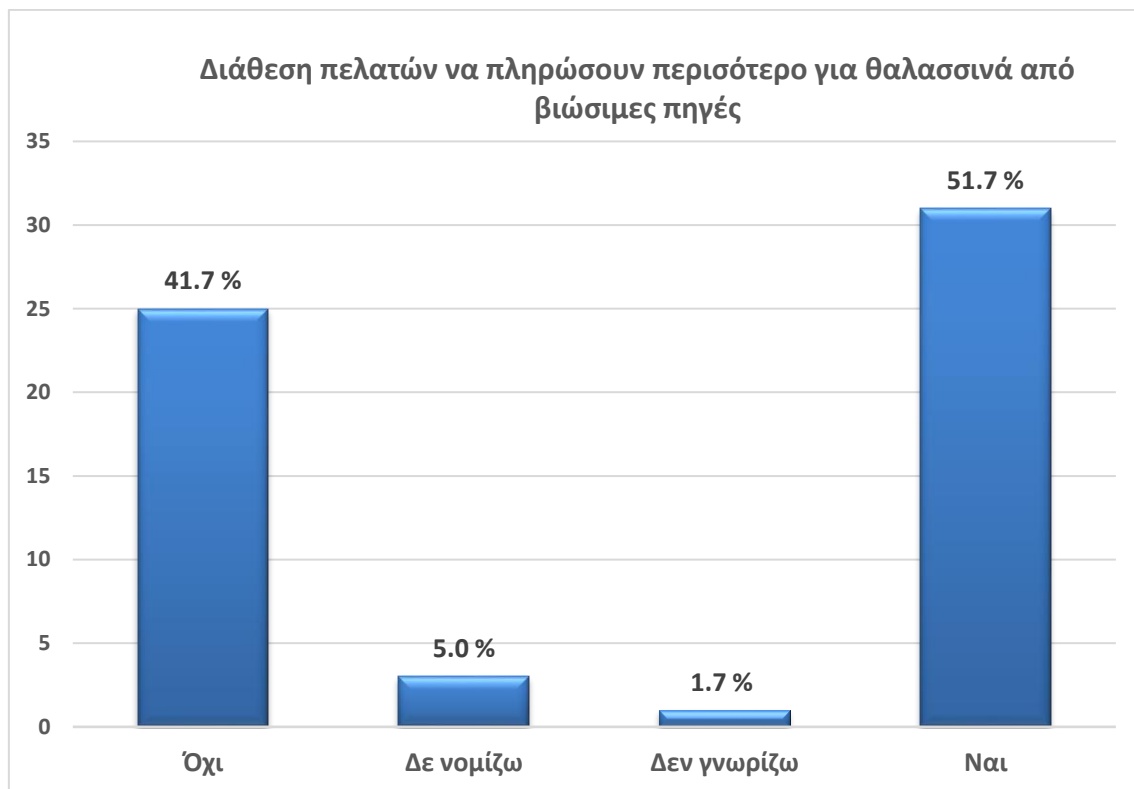
Εικόνα 37. Ανίχνευση ευαισθητοποίησης πελατών και τρόπου έκφρασής της.

Σειρά στην διερεύνηση των συμπεριφορών των καταναλωτών είχε η ερώτηση «Έχετε παρατηρήσει οποιεσδήποτε τάσεις ή αλλαγές στις προτιμήσεις των πελατών για ψάρια και θαλασσινά που προέρχονται από βιώσιμες ή άλλες πηγές (πχ. ιχθυοκαλλιέργειες);». Οι απαντήσεις έτσι όπως απεικονίζονται στην Εικόνα 38 εμφανίστηκαν σχεδόν μοιρασμένες (όχι 45% - ναι 55%) ($X^2=0.6$, $p>0.05$).



Εικόνα 38. Τάσεις – αλλαγές στις προτιμήσεις πελατών για βιώσιμα θαλασσινά.

Στο ερώτημα αν οι πελάτες είναι διατεθειμένοι να πληρώσουν μεγαλύτερο αντίτιμο για κατανάλωση θαλασσινών που προέρχονται από βιώσιμες πηγές, το μεγαλύτερο ποσοστό των πελατών (51.7%) εμφανίστηκε θετικό, ένα μικρότερο ποσοστό (41.7%) αρνητικό, ενώ σε μικρότερα ποσοστά απαντήθηκε δε νομίζω (5%) και δε γνωρίζω (1.7%) (Εικόνα 39).



Εικόνα 39. Διάθεση πελατών να πληρώσουν περισσότερα για θαλασσινά που προέρχονται από βιώσιμες πηγές

Στην ερώτηση για το ποιες αλλαγές ή βελτιώσεις θα ήθελαν οι ιδιοκτήτες να εφαρμοστούν στην αλιευτική βιομηχανία για την ενίσχυση της βιωσιμότητας και της υποστήριξης των επιχειρήσεων του κλάδου εστίασης οι προτάσεις αποτυπώνονται στον Πίνακα 11.

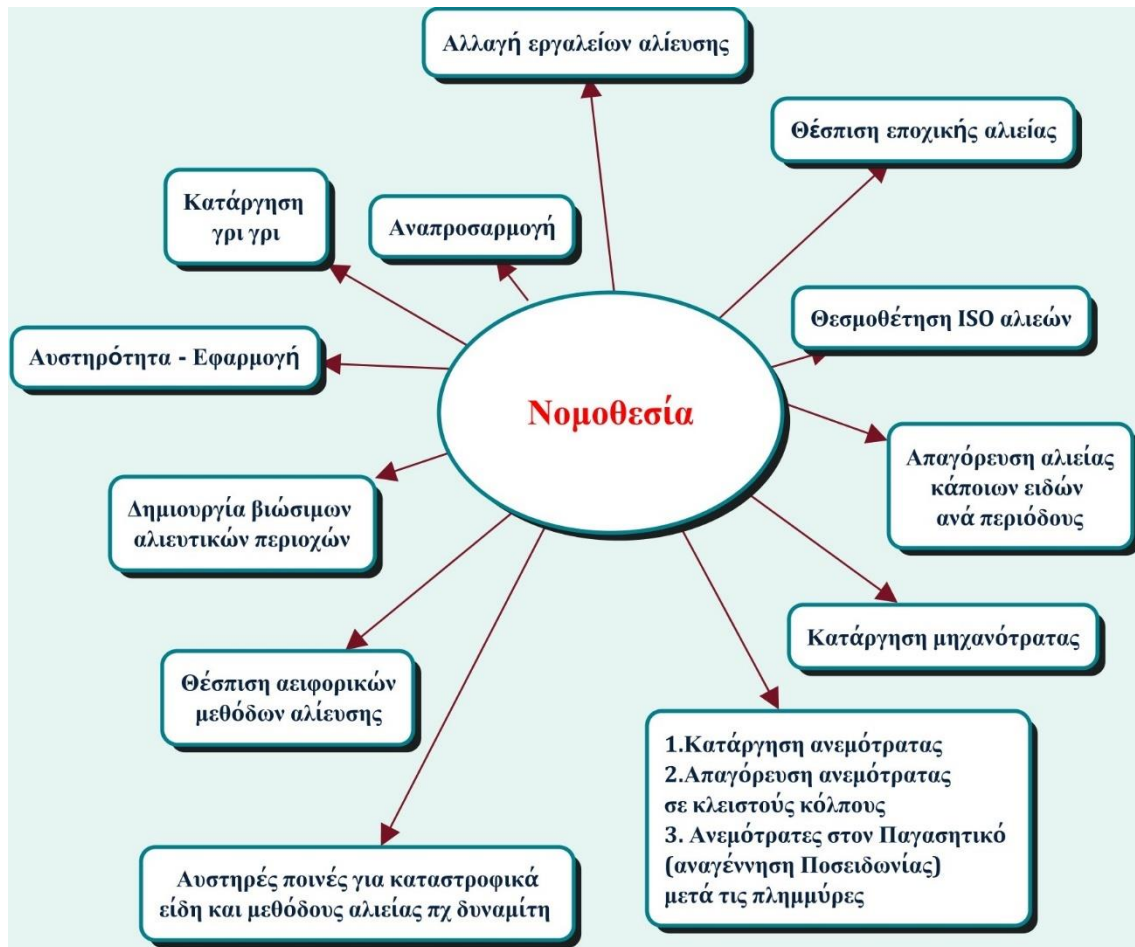
Πίνακας 11. Προτεινόμενες αλλαγές ή βελτιώσεις στην αλιευτική βιομηχανία για την ενίσχυση της βιωσιμότητας και υποστήριξης των επιχειρήσεων του κλάδου εστίασης.

Προτεινόμενες αλλαγές - βελτιώσεις στην αλιευτική βιομηχανία	Αριθμός	% του συνόλου
Αυστηρή νομοθεσία - έλεγχοι - απαγόρευση αλιείας ορισμένων μηνών	1	1.7 %
Αυστηροί νόμοι - έλεγχοι ως προς το μέγεθος	1	1.7 %
Όχι νυχτερινό ψάρεμα - όχι δυναμίτες- σωστά δίκτυα -ψάρεμα με συνείδηση -παραγάδια με σωστά αγκίστρια - κατάργηση ανεμότρατας	1	1.7 %
Τήρηση νόμων - αυστηροί έλεγχοι - μείωση τιμών	1	1.7 %
Στήριξη ιχθυοκαλλιέργειας - αυστηροί νόμοι - έλεγχος των αλιέων για μεγέθη ψαριών και σπάνια είδη πχ τόνος ξιφίας	1	1.7 %
Αυστηροί έλεγχοι - χρηματοδότηση παράκτιας αλιείας για προστασία θαλάσσιας παραγωγής	1	1.7 %
Αυστηροί έλεγχοι ως προς τα είδη και τις τιμές - όχι ψάρεμα την περίοδο αναπαραγωγής	1	1.7 %
Αυστηροί νόμοι και έλεγχοι - τα φρέσκα να πληρούν τις προδιαγραφές ασφαλείας των τροφίμων όπως τα κατεψυγμένα	1	1.7 %
Απαγόρευση αλιείας κάποιων ειδών είτε χρονικά πχ 1-2 έτη ή εξαμήνο πχ γαύρος και σαρδέλα - έλεγχος αλίευσης μεγέθους ψαριών (απαγόρευση αθερίνας)	1	1.7 %
Έλεγχος μεγέθους, ποσότητας, ποιότητας ψαριών, ως προς περιοχή αλίευσης, παράνομης αλιείας οστράκων, αλλαγή αλιευτικών εργαλείων	1	1.7 %
Να υπάρχουν βιώσιμες αλιευτικές περιοχές, να γίνονται έλεγχοι για υπεραλίευση	1	1.7 %
Τήρηση νόμων - ψάρεμα στη σωστή εποχή και στη σωστή ποσότητα ανά είδος	1	1.7 %
Αλληλοσυγκρουόμενα συμφέροντα (υπεραλίευση→ περίσσεια ψαριών →περιβαλλοντική βλάβη και μείωση τιμών)	2	3.3 %
Τήρηση νόμων - ηθική	1	1.7 %
Έλεγχος παράκτιας αλιείας ως προς τα αγκίστρια στα παραγάδια, έλεγχος υπεραλίευσης, προστασία των υδάτων μας από τους Τούρκους ψαράδες (πόλεμος της Τσιπούρας στα Ίμια)	1	1.7 %
Κατάργηση της μηχανότρατας που καταστρέφει τον βυθό - έλεγχος παράνομης αλιείας	1	1.7 %
Να ισορροπηθούν οι τιμές, να ελέγχεται το ψάρεμα του γόνου	1	1.7 %
Έλεγχος για παράνομη αλιεία, τήρηση νόμων, φιλικό προς το περιβάλλον ψάρεμα με σωστά δολώματα	1	1.7 %
Να βγει η λέξη βιομηχανία...	1	1.7 %
Έλεγχοι , αλλαγές στα εργαλεία, πάταξη παράνομης αλιείας	1	1.7 %
Οι αυστηροί έλεγχοι και στους επαγγελματίες. Πιστοποιημένοι ψαράδες και δύτες για όστρακα	1	1.7 %
Συνεχείς έλεγχοι από το Λιμεναρχείο - μείωση τιμών	1	1.7 %

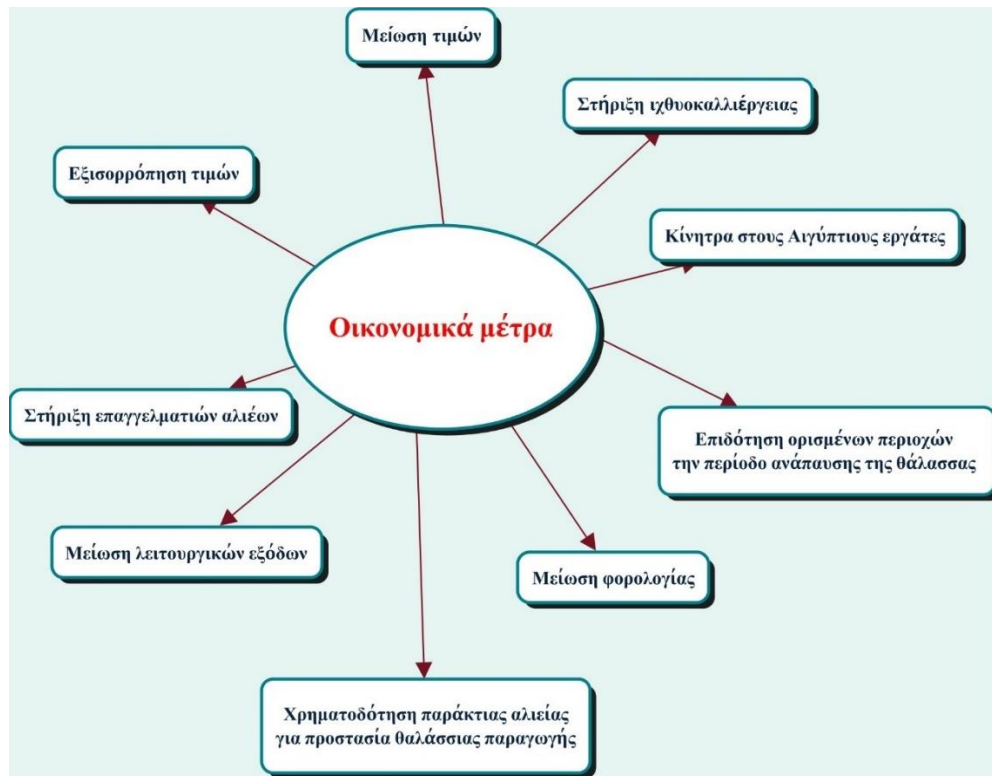
Προτεινόμενες αλλαγές - βελτιώσεις στην αλιευτική βιομηχανία	Αριθμός	% του συνόλου
Έλεγχος υπεραλίευσης (ειδικά από ιδιώτες), νυχτερινού ψαροντούφεκου	1	1.7 %
Μείωση τιμών, έλεγχος αλιείας από καΐκια με δυναμίτη	1	1.7 %
Τα ψάρια να είναι φρέσκα, ποιοτικά και σωστά αλιευμένα.	1	1.7 %
Δεν γνωρίζω	1	1.7 %
Κρατική βοήθεια στους επαγγελματίες ψαράδες προς αποφυγή παρανομιών και αυστηροί έλεγχοι στις ιχθυόσκαλες (στα τελάρα)	1	1.7 %
Επιστροφή στην παλιά καλή αλιεία (τα γρι γρι σταματούσαν τον Δεκέμβριο), έλεγχος υπεραλίευσης, νυχτερινού ψαρέματος και χρήσης δυναμίτη	1	1.7 %
Πραγματικοί και δίκαιοι έλεγχοι. Μείωση φορολογίας ώστε να μην εξαναγκάζονται σε παρανομίες	1	1.7 %
Να τηρούνται οι νόμοι ειδικά για την εποχής αλίευσης	1	1.7 %
Να αυστηροποιηθεί και να τηρηθεί η εποχικότητα	1	1.7 %
Τήρηση νόμων, προμήθεια καλών ψαριών στα μαγαζιά	1	1.7 %
Έλεγχος παραγαδιών ερασιτεχνών ψαράδων, διαφύλαξη θαλάσσιων πάρκων, τήρηση νόμων και προστασία της θάλασσας από ρύπανση	1	1.7 %
Τήρηση νόμων, όχι υπεραλίευση, όχι ψάρεμα γόνου, αυστηροί έλεγχοι	1	1.7 %
Σωστή συντήρηση και παράδοση αλιευμάτων, πλήρης ενημέρωση ως προς τον τρόπο αλίευσης και κόστους	1	1.7 %
Έλεγχος στις ιχθυόσκαλες (κυρίως στη Μηχανιώνα που προσφέρει το 80% των ψαριών) και στα καΐκια	1	1.7 %
Έλεγχος στις ιχθυοκαλλιέργειες, του μεγέθους και ποσότητας ψαριών που αλιεύονται	1	1.7 %
Έλεγχος μεγέθους ψαριών, υπεραλίευσης στους επαγγελματίες, δημιουργίας τεχνητών ελλείψεων, αυστηροί νόμοι για την αλίευση οστράκων και αλιευτικών εργαλείων	1	1.7 %
Έλεγχοι ως προς τα είδη και την εποχή τους, παράνομης αλιείας, νυχτερινού ψαροντούφεκου, πρωτόκολλα διάθεσης αλιευμάτων, κίνητρα στους Αιγύπτιους εργάτες και μείωση λειτουργικών εξόδων	1	1.7 %
Να απαγορευτούν οι ανεμότρατες (σαρώνουν τον βυθό και καταστρέφουν τα ψάρια), μείωση τιμών, να θεσμοθετηθεί πιστοποίηση ποιότητας (ISO) αλιείων, έλεγχος εισαγωγών	1	1.7 %
Να απαγορευτούν οι ανεμότρατες σε κλειστούς κόλπους όπως ο Παγασητικός, τα γρι γρι να ψαρεύουν σε απόσταση 3-4 χλμ από την ακτή, έλεγχος στους ερασιτέχνες ψαράδες	1	1.7 %
Να τηρηθεί η εποχικότητα και να ελέγχονται τα μεγέθη των αλιευμάτων	1	1.7 %
Μείωση φορολογίας, αυστηροί έλεγχοι για γόνο και θραψαλάκια	1	1.7 %
Απαγόρευση αλιείας σταδιακά ανά περιοχή για να αναπτυχθούν ξανά τα ψάρια, ανεμότρατες στον Παγασητικό (για να αναγεννηθεί η Ποσειδωνία), έλεγχος μηχανότρατων	1	1.7 %

Προτεινόμενες αλλαγές - βελτιώσεις στην αλιευτική βιομηχανία	Αριθμός	% του συνόλου
Αυστηρές ποινές για καταστροφικά είδη και μεθόδους αλιείας πχ δυναμίτη . Όταν προστατεύουμε την αλιεία ουσιαστικά προστατεύουμε τον ίδιο τον άνθρωπο	1	1.7 %
Εποχιακή αλίευση και με μέτρο, τήρηση των νόμων για το μέγεθος και τα είδη που αλιεύονται	1	1.7 %
Να υπάρχει ποιοτικός έλεγχος (ISO), σωστή προώθηση και διαφήμιση, τήρηση νόμων, έλεγχος στην πώληση του μεγέθους των ψαριών	1	1.7 %
Αειφορικοί τρόποι αλιείας -εποχική αλιεία - αποστάσεων των καϊκιών από την ακτή - έλεγχος των ποσοτήτων των αλιευμάτων και ερασιτεχνών (μέγεθος ψαριών) - ανεμότρατες στον Παγασητικό για να οργώσουν τον βυθό	1	1.7 %
Έλεγχος εποχικής αλιείας - σωστή διαχείριση αλιευμάτων κατάλληλα αλιευτικά εργαλεία - τήρηση νόμων	1	1.7 %
Προστασία θάλασσας από ρύπανση, έλεγχος στο μέγεθος και ψαρέματος γόνου, εποχική αλιεία, υπεραλίευση	1	1.7 %
Έλεγχος υπεραλίευσης	1	1.7 %
Μείωση φορολογίας στα καϊκια ώστε να πουλούν πιο φθηνά	1	1.7 %
Πιο προσιτές τιμές, πιο αυστηροί έλεγχοι	1	1.7 %
Προστασία θάλασσας από ρύπανση - τήρηση νόμων - μείωση τιμών - έλεγχος εισαγωγών	1	1.7 %
Τήρηση όρων - σωστή νομοθεσία και δράσεις για την προστασία του περιβάλλοντος	1	1.7 %
Αλλαγή εργαλείων αλίευσης- εφαρμογή συστήματος βαθιάς κατάψυξης- αυστηρότεροι έλεγχοι-επιδότηση την περίοδο ανάπαυσης της θάλασσας σε ορισμένες περιοχές	1	1.7 %
Κατάργηση γρι γρι, έλεγχος νυχτερινού ψαρέματος και χρήσης δυναμίτη, τήρηση νόμων	1	1.7 %
Πιο φιλική προς το περιβάλλον αλιεία, τήρηση νόμων, έλεγχος ποιότητας ψαριών και χρήσης δυναμίτη	1	1.7 %
Έλεγχος υπεραλίευσης, εποχική αλιεία , φιλική προς το περιβάλλον τρόποι αλίευσης	1	1.7 %

Οι απαντήσεις του Πίνακα 11 κατηγοριοποιήθηκαν ως εξής: Νομοθεσία, Οικονομικά μέτρα και Αλιευτική βιομηχανία και παρουσιάζονται με τη μορφή εννοιολογικού χάρτη (Εικόνες 40, 41, 42). Η κατηγοριοποίηση των ελέγχων και της τήρησης των προδιαγραφών (Εικόνες 43, 44) παρουσιάζονται σε μορφή συννεφώλεξου.



Εικόνα 40. Εννοιολογικός χάρτης των προτεινόμενων αλλαγών-βελτιώσεων στην αλιευτική βιομηχανία που αναφέρονται στη νομοθεσία.



Εικόνα 41. Εννοιολογικός χάρτης των προτεινόμενων αλλαγών-βελτιώσεων στην αλιευτική βιομηχανία που αναφέρονται στα οικονομικά μέτρα.



Εικόνα 42. Εννοιολογικός χάρτης των προτεινόμενων αλλαγών-βελτιώσεων στην αλιευτική βιομηχανία που αναφέρονται στην αλιευτική βιομηχανία.



Εικόνα 43. Συννεφόλεξο των προτεινόμενων αλλαγών-βελτιώσεων στην αλιευτική βιομηχανία που αναφέρονται Προτάσεις που αναφέρονται στους ελέγχους.



Εικόνα 44. Συννεφόλεξο των προτεινόμενων αλλαγών-βελτιώσεων στην αλιευτική βιομηχανία που αναφέρονται στην τήρηση προδιαγραφών.

4. Συζήτηση – Συμπεράσματα

Αυτή η έρευνα διερεύνησε πρακτικές βιώσιμης αλιείας και προμήθειας θαλασσινών μεταξύ ιδιοκτητών παραδοσιακών εστιατορίων (τσιπουράδικα) στο Βόλο οργανώθηκε γύρω από τρία επιμέρους ερωτήματα ώστε να δοθεί μια ολοκληρωμένη απάντηση στο κύριο ερευνητικό ερώτημα. Αναλύοντας τις γνώσεις, τις αντιλήψεις τους και την εφαρμογή των πρακτικών βιωσιμότητας, η μελέτη είχε ως στόχο να εντοπίσει τόσο τις ευκαιρίες όσο και τα εμπόδια που αντιμετωπίζουν αυτές οι επιχειρήσεις.

Σχετικά με το πρώτο υποερώτημα: ποιο είναι το επίπεδο γνώσης και ευαισθητοποίησης σχετικά με τις πρακτικές βιώσιμης αλιείας μεταξύ των ιδιοκτητών εστιατορίων, αξίζει να αναφερθεί ότι η πλειοψηφία των ερωτηθέντων αναγνωρίζει ότι η αλιεία έχει αντίκτυπο στο περιβάλλον, ιδιαίτερα σε ηλικίες μικρότερες των 51,9 ετών και σε απόσταση μεγαλύτερη από 375 μέτρα της εκάστοτε επιχείρησης από τη θάλασσα, υποδηλώνοντας την ουσιαστική ευαισθητοποίηση μεταξύ των ιδιοκτητών καταστημάτων σχετικά με τις ευρύτερες περιβαλλοντικές επιπτώσεις των επιλογών προμήθειας τους. Ωστόσο, μια σημαντική μειοψηφία δεν αντιλαμβάνεται την αλιεία ως περιβαλλοντική ανησυχία γεγονός που ερμηνεύεται ότι υπάρχει ακόμη ένα αξιοσημείωτο κενό στην κατανόηση ή την ιεράρχηση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων μεταξύ σχεδόν των μισών ερωτηθέντων. Αυτό ευθυγραμμίζεται με τα ευρήματα των Jacquet και Pauly (2007), οι οποίοι παρατήρησαν μια αύξηση στις εκστρατείες ευαισθητοποίησης για τα θαλασσινά ως απάντηση στην κατάρρευση της αλιείας, υποδεικνύοντας τις συνεχείς εκπαιδευτικές ανάγκες στον τομέα.

Τα δεδομένα αποκάλυψαν ότι το επίπεδο γνώσης και ευαισθητοποίησης σχετικά με τις πρακτικές βιώσιμης αλιείας διέφερε σημαντικά μεταξύ των συμμετεχόντων. Περίπου το

60% των ερωτηθέντων δεν είχαν λεπτομερείς γνώσεις σχετικά με την αειφορία στην αλιεία. Αυτή η έλλειψη ευαισθητοποίησης ήταν ιδιαίτερα έντονη στους ηλικιωμένους ιδιοκτήτες εστιατορίων, ενώ οι νεότεροι ιδιοκτήτες, ιδιαίτερα οι ιδιοκτήτες κάτω των 39,4 ετών, επέδειξαν μια πιο ουσιαστική κατανόηση των αρχών και της σημασίας των πρακτικών βιώσιμης αλιείας. Είναι ενδιαφέρον ότι η έρευνα έδειξε ότι το επίπεδο εκπαίδευσης δεν είχε στατιστικά σημαντική επίδραση στην ευαισθητοποίηση των συμμετεχόντων για βιώσιμες πρακτικές. Αυτό το εύρημα έρχεται σε αντίθεση με την έρευνα του Rinaldi (2017), η οποία τονίζει ότι τα υψηλότερα μορφωτικά επίπεδα συχνά συσχετίζονται με μεγαλύτερη ευαισθητοποίηση σχετικά με τη βιωσιμότητα στον γαστρονομικό τομέα. Ωστόσο, τα αποτελέσματα αυτής της μελέτης υποδηλώνουν ότι σε παραδοσιακούς τομείς, όπως τα τσιπουράδικα του Βόλου, η ηλικία και η έκθεση στις σύγχρονες περιβαλλοντικές τάσεις μπορεί να διαδραματίσουν πιο κρίσιμο ρόλο στη διαμόρφωση της γνώσης για την αειφορία. Επιπλέον, οι Vargas et al. (2021) τόνισε ότι οι νεότερες γενιές ιδιοκτητών επιχειρήσεων τείνουν να είναι πιο ανοιχτές στην ενσωμάτωση της βιωσιμότητας στα επιχειρηματικά τους μοντέλα, ευθυγραμμίζοντας με τα ευρήματα εδώ. Οι νεότεροι συμμετέχοντες σε αυτή τη μελέτη εξέφρασαν σαφές ενδιαφέρον για τη βελτίωση των γνώσεων και των πρακτικών τους σχετικά με τη βιώσιμη αλιεία, αν και αντιμετώπισαν εμπόδια στην πρόσβαση σε αξιόπιστες πληροφορίες και πόρους. Για αυτούς τους ιδιοκτήτες, η επιθυμία να συμβάλουν στη διατήρηση του περιβάλλοντος ήταν εμφανής, αλλά υπήρχε ένα χάσμα μεταξύ αυτής της πρόθεσης και της πρακτικής γνώσης. Αυτό το κενό υπογραμμίζει την ανάγκη για στοχευμένα εκπαιδευτικά προγράμματα, ειδικά με επίκεντρο τους ηλικιωμένους ιδιοκτήτες που μπορεί να μην έχουν εκτεθεί στις πρόσφατες εξελίξεις στις βιώσιμες πρακτικές, τα οποία θα μπορούσαν ενδεχομένως να αλλάξουν την ισορροπία προς

μεγαλύτερη ευαισθητοποίηση και υιοθέτηση βιώσιμων πρακτικών. Αυτό υποστηρίζεται από τους Thrane, Ziegler και Sonesson (2009), οι οποίοι τόνισαν τη σημασία της οικολογικής σήμανσης και της εκπαίδευσης για την προώθηση βιώσιμων θαλασσινών. Παρά το γεγονός ότι υπάρχει μεγάλο ποσοστό μη συνειδητοποίησης και αναγνώρισης των περιβαλλοντικών επιπτώσεων της αλιείας, υπάρχει ομόφωνη συναίνεση (100%) ότι αυτή πρέπει να είναι φιλική προς το περιβάλλον. Αυτή η συντριπτική συμφωνία υπογραμμίζει μια ισχυρή ηθική κλίση προς τη βιωσιμότητα μεταξύ των ιδιοκτητών καταστημάτων ακόμα κι αν οι τρέχουσες γνώσεις και πρακτικές τους δεν ευθυγραμμίζονται πλήρως με αυτήν την πεποίθηση. Δείχνει ετοιμότητα και προθυμία να υποστηρίξουν βιώσιμες πρακτικές, υπό την προϋπόθεση ότι είναι επαρκώς ενημερωμένοι και παρέχονται τα μέσα για να το πράξουν. Οι Wessells, Johnston και Donath (1999) διαπίστωσαν παρομοίως ότι οι προτιμήσεις των καταναλωτών για θαλασσινά με οικολογική σήμανση επηρεάζονταν από την ευαισθητοποίηση και την εκπαίδευση.

Τέλος, οι απαντήσεις στο εάν οι ιδιοκτήτες ρωτούν για τις μεθόδους αλιείας των προμηθευτών τους δείχνουν ότι ενώ ένα σημαντικό μέρος των ιδιοκτητών προνοεί για τη διασφάλιση φιλικών προς το περιβάλλον πρακτικών, εξακολουθεί να υπάρχει μια μικρή πλειοψηφία που δεν εμπλέκεται σε αυτήν την κρίσιμη πτυχή της βιώσιμης προμήθειας. Αυτό το κενό θα μπορούσε να αποδοθεί σε έλλειψη ευαισθητοποίησης ή αντιληπτικότητας. Η σημασία της ευαισθητοποίησης ενισχύεται από τους Pauly et al. (2002), οι οποίοι τονίζουν ότι χωρίς επαρκή γνώση και κατανόηση, η βιώσιμη διαχείριση των θαλάσσιων πόρων καθίσταται σχεδόν αδύνατη.

Συνοψίζοντας τα παραπάνω, μπορούμε να αναφέρουμε ότι η πλειοψηφία των ιδιοκτητών εστιατορίων αναγνωρίζει την επίδραση της αλιείας στο περιβάλλον, με τους νεότερους να επιδεικνύουν μεγαλύτερη ευαισθητοποίηση σε σχέση με τους ηλικιωμένους. Ωστόσο, παραμένει ένα κενό κατανόησης για τις βιώσιμες πρακτικές, καθώς το μεγαλύτερο ποσοστό των συμμετεχόντων δεν διαθέτει επαρκή γνώση. Η ηλικία φαίνεται να παίζει πιο σημαντικό ρόλο από το επίπεδο εκπαίδευσης στη διαμόρφωση της γνώσης, με τους νεότερους ιδιοκτήτες να είναι πιο ανοιχτοί σε σύγχρονες πρακτικές. Παρά την κοινή ηθική θέση υπέρ της περιβαλλοντικής φιλικότητας, πολλοί ιδιοκτήτες δεν ελέγχουν τις πρακτικές των προμηθευτών τους. Η έλλειψη ενημέρωσης και εκπαιδευτικών προγραμμάτων υπογραμμίζει την ανάγκη για στοχευμένη εκπαίδευση, κυρίως για τους μεγαλύτερους σε ηλικία επιχειρηματίες.

Για το δεύτερο ερευνητικό υποερώτημα, αν εστιάζουν οι ιδιοκτήτες στην προμήθεια από βιώσιμη αλιεία λαμβάνοντας υπόψη το αν υπάρχουν μεταβολές στα είδη και την ποσότητα των αλιευμάτων σε σύγκριση με το παρελθόν και την αλληλεπίδρασή τους με τους πελάτες, είναι προφανές ότι υπάρχει ποικίλο φάσμα προμήθειας μεταξύ των ιδιοκτητών καταστημάτων με την κύρια προέλευση 50% από τη μέση αλιεία ακολουθούμενη από συνδυασμό μέσης και παράκτιας αλιείας σε ποσοστό 33% γεγονός που καθιστά δυσκολότερο τον εντοπισμό της βιωσιμότητας της εφοδιαστικής αλυσίδας. Αυτή η ποικιλομορφία στην προμήθεια υπογραμμίζει τα διαφορετικά επίπεδα εξάρτησης από διαφορετικές αλιευτικές πρακτικές και περιοχές, που μπορεί να επηρεάσουν τις προοπτικές τους για τη βιωσιμότητα.

Οι περισσότεροι ιδιοκτήτες εστιατορίων ανέφεραν σημαντικές αλλαγές στα είδη και τις ποσότητες των θαλασσινών που έχουν στη διάθεσή τους σε σύγκριση με το παρελθόν

με το επίπεδο σπουδών να παίζει σημαντικό ρόλο στην αντίληψη αυτή, επιβεβαιώνοντας ότι το εκπαιδευτικό επίπεδο συνδέεται άμεσα με την ευαισθητοποίηση για περιβαλλοντικά θέματα (Franzen & Vogl, 2013). Τα είδη που κάποτε ήταν άφθονα ήταν τώρα δύσκολο να βρεθούν και η συνολική ποιότητα των ψαριών είχε μειωθεί, οδηγώντας σε ανησυχίες σχετικά με τη διατήρηση των υψηλών προτύπων που περίμεναν οι πελάτες τους. Αυτή η παρατήρηση ευθυγραμμίζεται με τις ευρύτερες τάσεις στη θαλάσσια βιοποικιλότητα και τις διακυμάνσεις των ιχθυοποθεμάτων λόγω περιβαλλοντικών και ανθρώπινων παραγόντων (Pauly et al., 2002) και εγείρει ιδέες για μελλοντική έρευνα αναφορικά με την εισαγωγή νέων ειδών στη σύγχρονη γαστρονομία. Συνακόλουθα υπογραμμίζει την ευαισθητοποίηση των ιδιοκτητών για τη δυναμική φύση των πληθυσμών των ψαριών και τις πιθανές επιπτώσεις της υπεραλίευσης και των περιβαλλοντικών αλλαγών επιβεβαιώνοντας τα ευρήματα των Jackson et al. (2001), οι οποίοι συζητούν πώς η περιβαλλοντική υποβάθμιση, ιδιαίτερα στις παράκτιες περιοχές, μπορεί να έχει βαθύ αντίκτυπο στη διαθεσιμότητα των θαλάσσιων πόρων. Ο αντίκτυπος των πρόσφατων πλημμυρών στη συμπεριφορά των καταναλωτών και στην κατανάλωση θαλασσινών είχε διπλό αποτέλεσμα: όχι μόνο μείωσε την προσφορά θαλασσινών αλλά και αύξησε τον σκεπτικισμό των καταναλωτών σχετικά με την ασφάλεια και την ποιότητα των ψαριών τοπικής παραγωγής. Οι ιδιοκτήτες εστιατορίων εξέφρασαν ανησυχία ότι αυτές οι αλλαγές στη διαθεσιμότητα και τη συμπεριφορά των καταναλωτών θα μπορούσαν να έχουν μακροπρόθεσμες επιπτώσεις στις επιχειρήσεις τους. Αυτή η σημαντική αλλαγή συμπεριφοράς μετά τις πλημμύρες μπορεί να αντανakλά ευρύτερες ανησυχίες σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων, τη διαθεσιμότητα και τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις μετά από φυσικές καταστροφές (Allison et al., 2009).

Επιπρόσθετα, όταν ερωτήθηκαν εάν επικεντρώνονται στην παραγγελία προϊόντων από βιώσιμη αλιεία, η σημαντική πλειοψηφία απάντησε ναι, εν αντιθέσει με αυτούς που έδωσαν αρνητική απάντηση δηλώνοντας αδιαφορία ή έλλειψη γνώσης. Αυτό υποδηλώνει μια ισχυρή κλίση προς τη βιωσιμότητα σε σημαντικό μέρος των ιδιοκτητών, αν και το ένα τέταρτο παραμένει πεπεισμένο ή αγνοεί, επιβεβαιώνοντας τους Wessells et al (1999) για την ανάγκη περαιτέρω εκπαίδευσης και κίνητρων προώθησης βιώσιμων πρακτικών.

Αναφορικά στην επικοινωνία με τους πελάτες σχετικά με βιώσιμες πρακτικές προμήθειας θαλασσινών, οι μισοί ερωτηθέντες προτιμούν τις άμεσες συζητήσεις για τους προμηθευτές και τις περιοχές αλιείας (αυτό περιλαμβάνει την εξήγηση ποια ψάρια είναι φρέσκα ή κατεψυγμένα) και κάποιοι χρησιμοποιούν εναλλακτικές μεθόδους όπως έκθεση στη «βιτρίνα» και μέσα κοινωνικής δικτύωσης. Ένα σημαντικό ποσοστό δεν ενημερώνει τους πελάτες του και σε μικρότερο ποσοστό είτε δεν ερωτώνται είτε δεν βλέπουν την ανάγκη να το συζητήσουν λόγω εμπιστοσύνης των πελατών. Αυτή η διακύμανση στις μεθόδους επικοινωνίας αντανακλά τα διαφορετικά επίπεδα δέσμευσης των πελατών και τη σημασία της διαφάνειας για την ενίσχυση της εμπιστοσύνης και της ευαισθητοποίησης των καταναλωτών (Jacquet & Pauly, 2007).

Είναι ενδιαφέρον ότι συντριπτική πλειοψηφία των ερωτηθέντων δεν πιστεύει ότι όλα τα αλιεύματα πρέπει να καταναλώνονται στο πλαίσιο της αειφορίας και της προστασίας του θαλάσσιου περιβάλλοντος, γεγονός που υποδηλώνει μια ισχυρή αναγνώριση της ανάγκης προστασίας των ευάλωτων ειδών και αποφυγής των απορριμμάτων. Αυτή η προοπτική συνάδει με τις αρχές της βιώσιμης αλιείας που υποστηρίζουν την επιλεκτική συγκομιδή για τη διατήρηση της θαλάσσιας βιοποικιλότητας (Pauly et al., 2002).

Όσον αφορά στην ευαισθητοποίηση των πελατών, όπως την αντιλαμβάνονται οι ιδιοκτήτες, σημαντικό ποσοστό υποδηλώνει χαμηλή ευαισθητοποίηση, με το υπόλοιπο να δείχνει την ευαισθητοποίηση μέσω συγκεκριμένων ερωτήσεων και προτιμήσεων. Αυτό υπογραμμίζει ένα κρίσιμο κενό στην εκπαίδευση των καταναλωτών σχετικά με τα βιώσιμα θαλασσινά, το οποίο είναι απαραίτητο για την αύξηση της ζήτησης για προϊόντα βιώσιμης προέλευσης (Wessells et al., 1999).

Στην ερώτηση αν είναι διατεθειμένοι οι πελάτες να πληρώσουν περισσότερα για θαλασσινά με βιώσιμη προέλευση, οι μισοί περίπου ιδιοκτήτες ανέφεραν θετικές απαντήσεις ενώ οι υπόλοιποι αρνητικές απαντήσεις, αναφέροντας το υψηλότερο κόστος ως τον κύριο αποτρεπτικό παράγοντα και μικρό ποσοστό ήταν αβέβαιο. Το ζήτημα του κόστους ως φραγμού στη βιώσιμη προμήθεια έχει τεκμηριωθεί ευρέως στη βιβλιογραφία. Οι Hilborn et al. (2003) υποστηρίζουν ότι το κόστος των βιώσιμων πρακτικών είναι ένα από τα πιο σημαντικά εμπόδια για τις μικρές και μεσαίες επιχειρήσεις (ΜΜΕ) στον κλάδο των υπηρεσιών τροφίμων. Οι ιδιοκτήτες εστιατορίων σε αυτή τη μελέτη επανέλαβαν αυτήν την ανησυχία, δηλώνοντας ότι ενώ αναγνώρισαν τα περιβαλλοντικά οφέλη των βιώσιμων θαλασσινών, ο άμεσος οικονομικός αντίκτυπος κατέστησε πρακτικώς αδύνατο για αυτούς να υιοθετήσουν πλήρως τέτοιες πρακτικές. Για πολλούς από αυτούς οι οικονομικές πιέσεις της διατήρησης της κερδοφορίας σε μια εξαιρετικά ανταγωνιστική αγορά αποτελούν εμπόδιο για πρόσθετες δαπάνες για βιώσιμα προϊόντα. Οι θετικές απαντήσεις όμως έδειξαν ότι πιθανόν υπάρχει ένα δυναμικό της αγοράς για βιώσιμα θαλασσινά, αν και υποδεικνύουν επίσης την ανάγκη εξισορρόπησης της οικονομικής προσιτότητας και της βιωσιμότητας (Johnston et al., 2001).

Επίσης ερωτώμενοι αν παρατηρήθηκαν τάσεις ή αλλαγές στις προτιμήσεις των πελατών για βιώσιμες ή άλλες πηγές, οι απαντήσεις ήταν σχεδόν ομοιόμορφα μοιρασμένες. Πολλοί ιδιοκτήτες σημείωσαν ότι οι πελάτες τους ανησυχούσαν περισσότερο για την τιμή και τη φρεσκάδα των θαλασσινών παρά για τα διαπιστευτήρια βιωσιμότητας τους. Αυτό αντανakλά μια ευρύτερη τάση που εντόπισαν οι Vermeir και Verbeke (2006), οι οποίοι διαπίστωσαν ότι ενώ οι καταναλωτές εκφράζουν την προτίμηση για βιώσιμα προϊόντα σε έρευνες, η αγοραστική τους συμπεριφορά συχνά δεν αντικατοπτρίζει αυτό λόγω κόστους. Η διχοτόμηση όμως των απαντήσεων πιθανόν υποδηλώνει μια σταδιακή αλλαγή στις προτιμήσεις των καταναλωτών, η οποία μπορεί να επηρεαστεί από ευρύτερες τάσεις στην περιβαλλοντική ευαισθητοποίηση και τη βιώσιμη κατανάλωση (Jacquet & Pauly, 2007).

Ανακεφαλαιώνοντας θα λέγαμε ότι η προμήθεια από βιώσιμη αλιεία στα εστιατόρια ποικίλλει, με τους περισσότερους ιδιοκτήτες να βασίζονται σε αλιεύματα προερχόμενα από μέση αλιεία και συνδυασμό μέσης και παράκτιας. Πολλοί έχουν παρατηρήσει αλλαγές στα είδη και τις ποσότητες των αλιευμάτων, επηρεασμένοι από το εκπαιδευτικό τους επίπεδο, ενώ οι πρόσφατες πλημμύρες ενίσχυσαν τις ανησυχίες για την ποιότητα των θαλασσινών. Η επικοινωνία με τους πελάτες σχετικά με τη βιωσιμότητα ποικίλλει, με κάποιους να ενημερώνουν άμεσα, ενώ άλλοι όχι. Παρά την κοινή αναγνώριση της ανάγκης για βιώσιμη αλιεία, το υψηλότερο κόστος αποτελεί εμπόδιο, με τις μισές επιχειρήσεις να διαπιστώνουν θετική διάθεση των πελατών για πληρωμή περισσότερων για βιώσιμα προϊόντα.

Αναφορικά στο τρίτο ερευνητικό υποερώτημα, πώς αντιλαμβάνονται οι ιδιοκτήτες εστιατορίων τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις των τρεχουσών αλιευτικών πρακτικών και

ποιες αλλαγές προτείνουν, παρά τις οικονομικές και υλικοτεχνικές προκλήσεις που συνδέονται με τη βιώσιμη προμήθεια, υπήρχε ισχυρή αίσθηση ηθικής ευθύνης μεταξύ των ιδιοκτητών εστιατορίων σχετικά με τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις των τρεχουσών αλιευτικών πρακτικών. Μια σημαντική πλειοψηφία εξέφρασε ανησυχία για την υποβάθμιση του περιβάλλοντος, αντανακλώντας ευρύτερες οικολογικές ανησυχίες σχετικά με την υπεραλίευση και την υποβάθμιση των οικοτόπων (Pauly et al., 2002). Αυτό το υψηλό επίπεδο ανησυχίας, ωστόσο, δεν μεταφραζόταν πάντα σε πράξη, όπως έδειξε και η συσχέτιση μεταξύ της πεποίθησης των ερωτηθέντων ότι η αλιεία πρέπει να είναι φιλική προς το περιβάλλον και των πραγματικών πρακτικών τους. Ενώ το σύνολο των ερωτηθέντων συμφωνεί ότι η αλιεία πρέπει να είναι φιλική προς το περιβάλλον, επτά στους δέκα παραγγέλνουν προϊόντα από βιώσιμη αλιεία, υπογραμμίζοντας μια αναντιστοιχία μεταξύ των πεποιθήσεων και των πράξεών τους. Αυτή η απόκλιση υποδηλώνει ότι παράγοντες όπως η διαθεσιμότητα, το κόστος και η ευκολία, πιθανόν να εμποδίζουν την εφαρμογή βιώσιμων πρακτικών (Wessells et al., 1999), γεγονός που αναδεικνύει τη δυνατότητα μελλοντικής διερεύνησης. Οι ιδιοκτήτες αναγνώρισαν τη μη βιώσιμη φύση των τρεχουσών αλιευτικών πρακτικών, αλλά πολλοί ένιωσαν αδύναμοι να επιφέρουν αλλαγές λόγω των οικονομικών περιορισμών και της έλλειψης ζήτησης για βιώσιμα προϊόντα με γνώμονα τους καταναλωτές. Αυτό είναι σύμφωνο με τα ευρήματα των Sakadevan και Nguyen (2017), οι οποίοι υποστηρίζουν ότι ενώ η ευαισθητοποίηση είναι ένα κρίσιμο πρώτο βήμα προς τη βιωσιμότητα, πρέπει να συνοδεύεται από πρακτικά κίνητρα και υποστήριξη υποδομής για να μπορέσουν οι επιχειρήσεις να υιοθετήσουν πιο βιώσιμες πρακτικές.

Αναφερόμενοι στα μεγαλύτερα προβλήματα που αντιμετωπίζει σήμερα η αλιεία, η υπεραλίευση και η ρύπανση έλαβαν την υψηλότερη συχνότητα αναφοράς,

ακολουθούμενη από την καταστροφή των οικοτόπων, την οικονομική κρίση και την καταστροφή των εργαλείων από προστατευόμενα είδη. Αυτή η κατανομή των απαντήσεων υπογραμμίζει τις κρίσιμες προκλήσεις που αντιλαμβάνονται οι ερωτηθέντες, με την υπεραλίευση και τη ρύπανση να είναι τα πιο επείγοντα ζητήματα. Αυτές οι ανησυχίες συνάδουν με τις παγκόσμιες προκλήσεις στη διαχείριση της αλιείας, όπου η υπεραλίευση και η ρύπανση αναγνωρίζονται ως σημαντικές απειλές για τα θαλάσσια οικοσυστήματα (Jackson et al., 2001).

Στην ερώτηση εάν θεωρούν σημαντικό ότι τα ψάρια που καταναλώνονται στα εστιατόρια προέρχονται από φιλικές προς το περιβάλλον μεθόδους αλιείας, σχεδόν όλοι οι ερωτηθέντες απάντησαν καταφατικά. Αυτή η συναίνεση υπογραμμίζει την αξία που δίνεται στη βιωσιμότητα από τους ιδιοκτήτες καταστημάτων, αντικατοπτρίζοντας μια ισχυρή ηθική δέσμευση για περιβαλλοντικά υπεύθυνη προμήθεια, προοπτική που ευθυγραμμίζεται με τις προτιμήσεις των καταναλωτών για θαλασσινά με οικολογική σήμανση, υποδεικνύοντας μια τάση της αγοράς προς τη βιώσιμη κατανάλωση (Wessells et al., 1999).

Σχετικά με τις αλλαγές ή βελτιώσεις που θεωρούν απαραίτητες να γίνουν στην αλιευτική βιομηχανία προκειμένου να ενισχυθεί η βιωσιμότητα των επιχειρήσεών τους, οι απαντήσεις υπογραμμίζουν μια ισχυρή συναίνεση για την ανάγκη αυστηρότερων ελέγχων και νομοθεσίας για την ενίσχυση της βιωσιμότητας στον αλιευτικό κλάδο. Οι ιδιοκτήτες συνηγορούν υπέρ της αυστηρής νομοθεσίας και της επιβολής, ιδίως όσον αφορά στις απαγορεύσεις αλιείας κατά τη διάρκεια ορισμένων μηνών, τον έλεγχο στο μέγεθος των ψαριών και την απαγόρευση καταστροφικών πρακτικών όπως το νυχτερινό ψάρεμα, η χρήση δυναμίτη και η τράτα βυθού. Υπάρχει επίσης σημαντική

υποστήριξη για την προώθηση φιλικών προς το περιβάλλον μεθόδων αλιείας, τη σωστή συντήρηση των αλιευμάτων και τη συμμόρφωση με τους υπάρχοντες νόμους για την προστασία των θαλάσσιων οικοσυστημάτων, όπως τόνισαν και οι Pauly et al., (2002) και Jacquet & Pauly, (2007).

Επιπλέον, πολλοί ιδιοκτήτες υπογραμμίζουν τη σημασία των συνεχών επιθεωρήσεων, της πιστοποίησης ποιότητας (ISO) και της κατάλληλης προώθησης και διαφήμισης για να διασφαλιστεί ότι τα θαλασσινά προέρχονται από βιώσιμες πηγές και είναι υψηλής ποιότητας. Η ανάγκη για ισορροπημένη τιμολόγηση, κρατικές επιδοτήσεις ή φορολογικά κίνητρα προς τους επαγγελματίες αλιείς για την αποφυγή παράνομων πρακτικών ή για να αντισταθμίσουν το υψηλότερο κόστος που σχετίζεται με τη βιώσιμη προσπάθεια κατέχει εξέχουσα θέση στις προτάσεις τους. Οι απόψεις αυτές συμφωνούν με τα ευρήματα της έρευνας των Wessells et al., (1999) που αναφέρουν ότι η παρουσία ή η απουσία πληροφοριών σχετικά με τα περιβαλλοντικά χαρακτηριστικά μπορεί να έχει σημαντικές επιπτώσεις στην ευημερία ορισμένων καταναλωτών. Πολλοί ιδιοκτήτες υποστήριξαν επίσης καλύτερα συστήματα σήμανσης και ιχνηλασιμότητας που θα τους διευκόλυνε να επαληθεύσουν τη βιωσιμότητα των θαλασσινών που αγοράζουν. Αυτές οι προτάσεις είναι σύμφωνες με τη βιβλιογραφία για τις βιώσιμες αλυσίδες εφοδιασμού, η οποία τονίζει τη σημασία των παρεμβάσεων πολιτικής και των λύσεων που βασίζονται στην αγορά για την προώθηση της βιωσιμότητας (Carter and Rogers, 2008)

Τα επαναλαμβανόμενα θέματα της επιβολής της εποχικότητας, της προστασίας των θαλάσσιων πάρκων και της μείωσης της ρύπανσης δείχνουν περαιτέρω τη δέσμευση των ιδιοκτητών για βιωσιμότητα. Αυτά τα μέτρα αντικατοπτρίζουν μια ολιστική

προσέγγιση για τη διαχείριση της αλιείας που περιλαμβάνει οικονομικές, περιβαλλοντικές και ρυθμιστικές πτυχές (Thrane et al., 2009).

Για την ολοκληρωμένη κατανόηση του τρόπου με τον οποίο οι ιδιοκτήτες παραδοσιακών εστιατορίων (τσιπουράδικα) στον Βόλο αντιλαμβάνονται και εφαρμόζουν βιώσιμες πρακτικές αλιείας και προμήθειας θαλασσινών, πραγματοποιήθηκαν και περαιτέρω συσχετίσεις. Μια ενδιαφέρουσα παρατήρηση προκύπτει από τη συσχέτιση ότι ακόμη και μεταξύ εκείνων που δεν έχουν ακούσει για βιώσιμες αλιευτικές πρακτικές, ένας αξιοσημείωτος αριθμός προτιμά προϊόντα βιώσιμης αλιείας. Αυτό δείχνει ότι ευρύτερα κίνητρα, όπως οι ηθικές πεποιθήσεις ή οι τάσεις της αγοράς, μπορεί να επηρεάσουν τις προτιμήσεις τους (Jacquet & Pauly, 2007).

Περαιτέρω ανάλυση των απαντήσεων σε δύο βασικά ερωτήματα - εάν είναι σημαντικά τα ψάρια που καταναλώνονται στα εστιατόρια να προέρχονται από φιλικές προς το περιβάλλον μεθόδους αλιείας και εάν όλα τα ψάρια πρέπει να καταναλώνονται στο πλαίσιο της βιωσιμότητας - αποκαλύπτει συνέπεια στις απόψεις των ερωτηθέντων. Πιστεύουν ότι δεν πρέπει να καταναλώνονται όλα τα είδη για να διασφαλιστεί η βιωσιμότητα και ότι τα εστιατόρια πρέπει να σερβίρουν ψάρια με φιλικές προς το περιβάλλον μεθόδους. Εν τω μεταξύ μέρος των ερωτηθέντων, παρόλο που δήλωσε ότι όλα τα αλιεύματα πρέπει να καταναλώνονται, εξακολουθεί να υποστηρίζει την άποψη ότι τα ψάρια που σερβίρονται στα εστιατόρια πρέπει να προέρχονται από φιλικές μεθόδους, επιβεβαιώνοντας τους Thrane et al.,(2009) ότι το στάδιο της αλιείας αντιπροσωπεύει τη σημαντικότερη περιβαλλοντική επιβάρυνση.

Συμπερασματικά, οι ιδιοκτήτες εστιατορίων τσιπουράδικων στον Βόλο αναγνωρίζουν τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις των τρεχουσών αλιευτικών πρακτικών, με κύρια ανησυχία την υπεραλίευση και την καταστροφή των οικοσυστημάτων. Παρότι εκφράζουν ισχυρή ηθική δέσμευση για την περιβαλλοντική βιωσιμότητα, αυτή δεν μεταφράζεται πάντα σε πράξεις λόγω οικονομικών και υλικοτεχνικών περιορισμών. Ενώ οι περισσότεροι συμφωνούν για την ανάγκη φιλικών προς το περιβάλλον μεθόδων αλιείας, υπάρχει ένα ποσοστό αυτών που δεν παραγγέλλουν βιώσιμα προϊόντα, επισημαίνοντας προκλήσεις όπως το κόστος και η διαθεσιμότητα. Προτείνουν αυστηρότερους ελέγχους, νομοθεσία και κίνητρα για την ενίσχυση βιώσιμων πρακτικών.

Το κύριο ερευνητικό ερώτημα - «Πώς αντιλαμβάνονται και εφαρμόζονται οι πρακτικές βιώσιμης αλιείας και προμήθειας θαλασσινών από τους ιδιοκτήτες εστιατορίων στο Βόλο;» - μπορεί να απαντηθεί αναγνωρίζοντας τόσο την ηθική συνείδηση όσο και τους πρακτικούς περιορισμούς που αντιμετωπίζουν αυτές οι επιχειρήσεις. Διαπιστώθηκε ότι υπάρχει μια αυξανόμενη ηθική δέσμευση και αναγνώριση της σημασίας της βιωσιμότητας μεταξύ των ιδιοκτητών εστιατορίων, ιδιαίτερα των νεότερων ιδιοκτητών. Αναγνωρίζουν τη σημασία των βιώσιμων αλιευτικών πρακτικών και τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις των τρεχουσών μεθόδων αλιείας, ωστόσο, η πρακτική εφαρμογή αυτών των πεποιθήσεων είναι συχνά ανελαστική.

Τα κύρια εμπόδια στην υιοθέτηση βιώσιμων πρακτικών είναι οικονομικά — τα θαλασσινά που προέρχονται από βιώσιμες μεθόδους αλιείας είναι πιο ακριβά και πολλοί ιδιοκτήτες πιστεύουν ότι οι πελάτες τους δεν είναι πρόθυμοι να πληρώσουν το αντίτιμο για αυτά. Επιπλέον, η περιορισμένη διαθεσιμότητα προϊόντων βιώσιμης

προέλευσης, που επιδεινώθηκε από περιβαλλοντικά γεγονότα όπως οι πλημμύρες του 2023, έχει δυσκολέψει τις επιχειρήσεις να κάνουν βιώσιμες επιλογές. Τέλος, η περιορισμένη ζήτηση των καταναλωτών για βιώσιμα προϊόντα σημαίνει ότι οι ιδιοκτήτες εστιατορίων έχουν λίγα οικονομικά κίνητρα για να δώσουν προτεραιότητα σε αυτές τις πρακτικές, παρά τις ηθικές ανησυχίες τους.

Για να γεφυρωθεί το χάσμα μεταξύ ευαισθητοποίησης και δράσης, χρειάζεται να υπάρξει συντονισμένη προσπάθεια από πολλούς ενδιαφερόμενους φορείς. Οι υπεύθυνοι χάραξης πολιτικής πρέπει να παρέχουν οικονομική υποστήριξη και κίνητρα για βιώσιμες πρακτικές, ενώ οι προμηθευτές πρέπει να βελτιώσουν τη διαφάνεια και τη διαθεσιμότητα θαλασσινών με βιώσιμη προέλευση. Επιπλέον, οι εκστρατείες εκπαίδευσης των καταναλωτών είναι ζωτικής σημασίας για τη δημιουργία ζήτησης της αγοράς για βιωσιμότητα. Μόνο μέσω του συνδυασμού αυτών των προσπαθειών μπορεί η βιώσιμη αλιεία και η προμήθεια θαλασσινών να γίνει καθιερωμένη πρακτική στον γαστρονομικό τομέα του Βόλου.

Abstract

The present study investigated the perceptions and implementation of sustainable fishing and seafood sourcing practices among the owners of traditional restaurants (tsipouradika) in Volos and the surrounding areas within the urban complex of the city, famous for its rich gastronomic heritage. The aim was to assess the way sustainability is perceived, the degree and mode of adoption, and the assessment of the factors that influence its integration in the operation of traditional restaurants, particularly in the context of the contemporary gastronomic scene.

Through the completion of 60 structured questionnaires with face-to-face interviews of the owners, using both quantitative and qualitative methods, their knowledge, attitudes and perceptions of sustainable fishing were assessed. The average length of operation of the traditional establishments surveyed was 20 years, with the main origin of catches coming exclusively from medium scale fisheries followed by a combination of medium and small-scale fisheries (50% and 33% respectively). Most owners appreciated changes over time in terms of species and quantity of catches with the level of study playing a significant role in this perception. Consumer behavior changed significantly after the two flood events that hit Magnesia during autumn of 2023.

Most respondents acknowledged the impact of fishing on the environment, particularly at ages younger than 51.9 years and at distances greater than 375 meters from the restaurant to the shoreline.

Most respondents had no knowledge of sustainable fishing practices (60%) with level of education not being a significant factor and instead was significantly influenced by the age of the respondents where at ages less than 39.4 years there was a greater likelihood of knowledge of sustainable fishing practices.

The findings showed that while awareness of sustainable practices is increasing, actual implementation is limited due to challenges such as higher costs, limited supply of sustainable seafood and lack of consumer demand.

Most owners expressed a strong moral commitment to sustainability, (concern about overfishing, habitat destruction and pollution). There was a need for better information and education of consumers and incentives to make sustainable seafood sourcing more feasible. For greater adoption of sustainable practices by owners of traditional seafood establishments in Volos, continuous education, policy support and transparent communication with customers is important. The findings highlight the importance of integrating sustainability into the wider gastronomic landscape of Volos to ensure the long-term sustainability of its seafood traditions.

Keywords: Sustainable fisheries, seafood sourcing, gastronomy, environmental awareness, consumer behavior.

Παράρτημα

1. Ψήφισμα που εγκρίθηκε από τη Γενική Συνέλευση στις 21 Δεκεμβρίου 2016

[περί εκθέσεως της Β' Επιτροπής (Α/71/469)]

71/246. Ημέρα Βιώσιμης Γαστρονομίας

Η Γενική Συνέλευση, επαναβεβαιώνοντας το ψήφισμά της 70/1, της 25ης Σεπτεμβρίου 2015, με τίτλο «Transforming our world: the 2030 Agenda for βιώσιμη ανάπτυξη», στο οποίο ενέκρινε ένα ολοκληρωμένο, μακροπρόθεσμο και ανθρωποκεντρικό σύνολο καθολικών και μεταμορφωτικών

Στόχοι βιώσιμης ανάπτυξης, Αναγνωρίζοντας ότι η γαστρονομία είναι μια πολιτιστική έκφραση που σχετίζεται με τη φυσική και πολιτιστική ποικιλομορφία του κόσμου και επιβεβαιώνοντας ότι όλοι οι πολιτισμοί μπορούν να συμβάλουν και είναι κρίσιμοι παράγοντες για τη βιώσιμη ανάπτυξη.

Επιβεβαιώνοντας την ανάγκη να επικεντρωθεί η προσοχή του κόσμου στον ρόλο που μπορεί να διαδραματίσει η βιώσιμη γαστρονομία, λόγω των διασυνδέσεών της με τις τρεις διαστάσεις της βιώσιμης ανάπτυξης, στην επίτευξη των στόχων της βιώσιμης ανάπτυξης, μεταξύ άλλων με την προώθηση της γεωργικής ανάπτυξης, της επισιτιστικής ασφάλειας, της διατροφής, της βιώσιμης παραγωγής τροφίμων και τη διατήρηση της βιοποικιλότητας.

Επαναβεβαιώνοντας τα ψηφίσματά του 53/199 της 15ης Δεκεμβρίου 1998 και 61/185 της 20 Δεκεμβρίου 2006 σχετικά με τη διακήρυξη των διεθνών ετών και το ψήφισμα 1980/67 του Οικονομικού και Κοινωνικού Συμβουλίου της 25ης Ιουλίου 1980 σχετικά με τα διεθνή έτη και επετείους, ιδίως τις παραγράφους 1 έως 10 του παραρτήματός τους σχετικά με τα συμφωνηθέντα κριτήρια για τη διακήρυξη των διεθνών ετών, όπως

καθώς και τις παραγράφους 13 και 14, στις οποίες αναφέρεται ότι δεν πρέπει να ανακηρύσσεται διεθνής ημέρα ή έτος πριν γίνουν οι βασικές ρυθμίσεις για την οργάνωση και τη χρηματοδότησή του,

1. Αποφασίζει να ορίσει την 18η Ιουνίου ως Ημέρα Βιώσιμης Γαστρονομίας.
2. Καλεί όλα τα κράτη μέλη, τους οργανισμούς του συστήματος των Ηνωμένων Εθνών και άλλους διεθνείς και περιφερειακούς οργανισμούς, καθώς και την κοινωνία των πολιτών, συμπεριλαμβανομένων μη κυβερνητικών οργανώσεων και ατόμων, να τιμήσουν την Ημέρα Βιώσιμης Γαστρονομίας, με κατάλληλο τρόπο και σύμφωνα με τις εθνικές προτεραιότητες, προκειμένου να ευαισθητοποιήσει το κοινό για τη συμβολή του στη βιώσιμη ανάπτυξη.
3. Καλεί τον Εκπαιδευτικό, Επιστημονικό και Πολιτιστικό Οργανισμό των Ηνωμένων Εθνών και τον Οργανισμό Τροφίμων και Γεωργίας των Ηνωμένων Εθνών να διευκολύνουν τον εορτασμό της Ημέρας Αειφόρου Γαστρονομίας σε συνεργασία με άλλους σχετικούς οργανισμούς του συστήματος των Ηνωμένων Εθνών, έχοντας υπόψη τις διατάξεις του παραρτήματος του Ψήφισμα 1980/67 του Οικονομικού και Κοινωνικού Συμβουλίου και τονίζει ότι το κόστος όλων των δραστηριοτήτων που μπορεί να προκύψουν από την εφαρμογή του παρόντος ψηφίσματος θα πρέπει να καλυφθεί από εθελοντικές συνεισφορές.

66η συνεδρίαση της Ολομέλειας

21 Δεκεμβρίου 2016

2. Λεξικό για αμύητους

25αράκι: Μπουκαλάκι των 50 ml, έχει μείνει από την εποχή που μετρούσαν σε δράμια.

Μόστρα: Το μπουκάλι από το οποίο σερβίρει ο σερβιτόρος το τσίπουρο.

Με ή χωρίς (γλυκάνισο): Το μόνο που χρειάζεται να πει ο πελάτης στον σερβιτόρο όταν ξεκινάει η τσιπουροποσία.

Γύρα: Το τσίπουρο με τους μεζέδες του. Η κάθε γύρα (8-11 ευρώ για δύο άτομα), περιλαμβάνει από δύο έως τέσσερις μεζέδες. Στο τραπέζι μπορεί να βρεθούν έως και 25 διαφορετικοί.

Μπράσκα: Η πεσκανδρίτσα.

Μπρασκοουρά: Η ουρά της πεσκανδρίτσας, εκλεκτός μεζές στα τσιπουράδικα του Βόλου.

Κολιτσιάνοι: Μεζές- σήμα κατατεθέν του Βόλου. Πρόκειται για τις θαλάσσιες ανεμώνες, που, όταν τηγανιστούν με κουρκούτι, γίνονται νόστιμοι και ζουμεροί και συνοδεύουν ιδανικά το τσίπουρο.

Ξεροσφύρηδες: Αυτοί που πίνουν το τσίπουρο σκέτο.

Δαχτυλήθρα: Το μικρό ποτηράκι από το οποίο έπιναν παλιά το τσίπουρο.

Μπαζοσυλλέκτης: Εκεί όπου πετάνε τα τσόφλια και τα υπολείμματα από όστρακα.

Πάμε για δύο: Φράση που λένε μεταξύ τους οι Βολιώτες όταν γίνεται το κάλεσμα στο τσιπουράδικο. Ποτέ δεν μένουν στα δύο τσίπουρα.

Κέρασμα: Είναι σύνηθες να κερνάς μια γύρα τσίπουρα τους φίλους σου, ακόμη και αγνώστους. Βοηθάει στην κοινωνικοποίηση και στις νέες γνωριμίες.

Τσιπουρότσαρκα: Η βόλτα από τσιπουράδικο σε τσιπουράδικο για να δοκιμάσεις διάφορους μεζέδες. Τη λέξη χρησιμοποιούν οι νεότεροι και οι επισκέπτες.

Βιβλιογραφία

Ελληνική

Αντάκη, Ζ. Ζ. (2016). Παραγωγή αγροτικών προϊόντων ετικέτας και η συμβολή τους στην τοπική αειφόρο ανάπτυξη: η περίπτωση της Μαγνησίας (Master's thesis).series management: a study case for the yellowfin tuna fishery in the Eastern Pacific Ocean. *Ecological Economics*, 48(3), 303-315.

Ξενογλώσση

Abideen, A. Z., Sundram, V. P. K., Pyeman, J., Othman, A. K., & Sorooshian, S. (2021). Food supply chain transformation through technology and future research directions—a systematic review. *Logistics*, 5(4), 83.

Africa, G. (2015). Fostering economic resilience: The financial benefits of ecological farming in Kenya and Malawi. Greenpeace Africa, Johannesburg, South Africa.

Allison, E. H., Perry, A. L., Badjeck, M. C., Neil Adger, W., Brown, K., Conway, D., ... & Dulvy, N. K. (2009). Vulnerability of national economies to the impacts of climate change on fisheries. *Fish and fisheries*, 10(2), 173-196.

Americans, I. N., & America, S. (2016). CONTACT: Europeans and American Indians.

Anderson-Cook, C. M., Borror, C. M., & Montgomery, D. C. (2009). Response surface design evaluation and comparison. *Journal of statistical planning and inference*, 139(2), 629-641.

Arlinghaus, R., Mehner, T., & Cowx, I. G. (2002). Reconciling traditional inland fisheries management and sustainability in industrialized countries, with emphasis on Europe. *Fish and fisheries*, 3(4), 261-316.

Assessment, M. E. (2005). Ecosystems and human well-being: wetlands and water. World Resources Institute.

Babbie, E. R. (2020). The practice of social research. Cengage Au.

Babu, A., 2011. Keeping supply chains viable. Gulf News, 21 November.

Baburajan, V., e Silva, J. D. A., & Pereira, F. C. (2022). Open vs closed-ended questions in attitudinal surveys—Comparing, combining, and interpreting using natural language processing. *Transportation research part C: emerging technologies*, 137, 103589.

Bailey, J. L., & Eggereide, S. S. (2020). Indicating sustainable salmon farming: The case of the new Norwegian aquaculture management scheme. *Marine Policy*, 117, 103925.

Barker, G. (2006). The agricultural revolution in prehistory: why did foragers become farmers? Oxford University Press.

- Batat, W. (2021). A phenomenological exploration into sustainability in the foodservice industry in the MEA region. *Journal of Services Marketing*, 35(7), 918-932.
- Baweja, P., Kumar, S., & Kumar, G. (2020). Fertilizers and pesticides: Their impact on soil health and environment. *Soil health*, 265-285.
- Bratt A., Meyendorff C., & Wagner A. (2016). Corporate social responsibility and community development: Towards a new approach. *Business & Society*, 55(1), 1-34
- Brothwell, D. R., & Brothwell, P. (1998). *Food in antiquity: a survey of the diet of early peoples* (Vol. 66). JHU Press.
- Bruges, M., & Smith, W. (2008). Participatory approaches for sustainable agriculture: A contradiction in terms?. *Agriculture and Human Values*, 25, 13-23.
- Bryman, A. (2016). *Social research methods*. Oxford University Press.
- Cañas, A. J., Hill, G., Carff, R., Suri, N., Lott, J., Gómez, G., Eskridge, T., Arroyo, M., & Carvajal, R. (2004). CmapTools: a knowledge modeling and sharing environment. In A. J. Cañas, J. D. Novak, & F. M. González (Eds.), *Concept maps: Theory, methodology, technology*. Proceedings of the first international conference on concept mapping Vol. I (pp. 125–133). Pamplona: Editorial Universidad Pública de Navarra.
- Capone, R., Bilali, H. E., Debs, P., Cardone, G., & Driouech, N. (2014). Food system sustainability and food security: connecting the dots. *Journal of Food Security*, 2(1), 13-22.
- Carter B. & Ellram C. (2011). Sustainable supply chain management: Editorial overview. *Journal of Supply Chain Management*, 47(1), 3-10
- Carter, C. R., & Rogers, D. S. (2008). A framework of sustainable supply chain management: moving toward new theory. *International journal of physical distribution & logistics management*, 38(5), 360-387.
- Chen, X., Memon, H. A., Wang, Y., Marriam, I., & Tebyetekerwa, M. (2021). Circular Economy and sustainability of the clothing and textile Industry. *Materials Circular Economy*, 3, 1-9.
- Chi, Y., Zhou, W., Wang, Z., Hu, Y., & Han, X. (2021). The influence paths of agricultural mechanization on green agricultural development. *Sustainability*, 13(23), 12984.
- Corbett J.& Hahn D. (2017). The consumer's role in ethical sourcing practices. *Business Ethics: A European Review*, 26(1), 80-94
- Cordain, L., Miller, J. B., Eaton, S. B., Mann, N., Holt, S. H., & Speth, J. D. (2000). Plant-animal subsistence ratios and macronutrient energy estimations in worldwide hunter-gatherer diets. *The American journal of clinical nutrition*, 71(3), 682-692.
- Crabtree, P. J. (2010). Agricultural innovation and socio-economic change in early medieval Europe: evidence from Britain and France. *World Archaeology*, 42(1), 122-136.
- Creswell, J. W., & Creswell, J. D. (2017). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches*. Sage publications.

- Creswell, J. W., & Poth, C. N. (2016). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches*. Sage publications.
- Crist, E., Mora, C., & Engelman, R. (2017). The interaction of human population, food production, and biodiversity protection. *Science*, 356(6335), 260-264.
- Del Gobbo, L. C., Khatibzadeh, S., Imamura, F., Micha, R., Shi, P., Smith, M., ... & Mozaffarian, D. (2015). Assessing global dietary habits: a comparison of national estimates from the FAO and the Global Dietary Database. *The American journal of clinical nutrition*, 101(5), 1038-1046.
- Dempsey, N., Bramley, G., Power, S., & Brown, C. (2011). The social dimension of sustainable development: Defining urban social sustainability. *Sustainable development*, 19(5), 289-300.
- Denscombe, M. (2014). *The Good Research Guide*.
- Diamond, J. (1997). Location, location, location: the first farmers. *Science*, 278(5341), 1243-1244.
- Diener, E., & Crandall, R. (1978). *Ethics in social and behavioral research*. U Chicago Press.
- Dillman, D. A., Smyth, J. D., & Christian, L. M. (2014). *Internet, phone, mail, and mixed-mode surveys: The tailored design method*. John Wiley & Sons.
- Dörnyei, Z., & Taguchi, T. (2009). *Questionnaires in second language research: Construction, administration, and processing*. Routledge.
- Dupont, A., & Pearman, G. (2006). *Heating up the Planet: Climate Change and Security*. Lowry Institute Paper 12. Sydney: Lowry Institute for International Policy. [Paper reference 1]
- Enthoven, L., & Van den Broeck, G. (2021). Local food systems: Reviewing two decades of research. *Agricultural systems*, 193, 103226.
- Figard, S. *Introduction to Biostatistics with JMP*. SAS Institute, 2019, pp. 288.
- Forinash, M. (2012). *Qualitative research methods, data collection and analysis: Interviews, observations, and content analysis*. *Dance/movement therapists in action: A working guide to research options*, 141-166.
- Fowler Jr, F. J. (2013). *Survey research methods*. Sage publications.
- Franzen, A., & Vogl, D. (2013). Two decades of measuring environmental attitudes: A comparative analysis of 33 countries. *Global Environmental Change*, 23(5), 1001-1008.
- Funk, C., & Kennedy, B. (2016). *The new food fights: US public divides over food science*. Pew Research Center, 1.
- Geer, J. G. (1991). Do open-ended questions measure “salient” issues?. *Public Opinion Quarterly*, 55(3), 360-370.
- Geissdoerfer, M., Savaget, P., Bocken, N. M., & Hultink, E. J. (2017). The Circular Economy—A new sustainability paradigm?. *Journal of cleaner production*, 143, 757-768.

Ghadimi, P.; Wang, C.; Lim, M.K.; Heavey, C. Intelligent sustainable supplier selection using multi-agent technology: Theory and application for Industry 4.0 supply chains. *Comput. Ind. Eng.* 2019, 127, 588–600.

Gill I.& Miozzi D. (2010). Fair trade bananas and the triple bottom line: A comparative study of small and large producers in the Dominican Republic. *Agriculture and Human Values*, 27(2), 169-185

Godoy, L. (2019). Teaching Sustainability to Culinary Students: Graduating Sustainability-minded Chefs?. University of Toronto (Canada).

Gonzales-Yanac, T., Nagadeepa, C., Jaheer Mukthar, K. P., Castillo-Picón, J., Manrique-Cáceres, J., Ramirez-Asis, E., & Huerta-Soto, C. (2023, May). Minimalist Farm-To-Table Practices: Connecting Consumers with Local Agriculture. In *International Conference on Business and Technology* (pp. 109-122). Cham: Springer Nature Switzerland.

Guest, G., Bunce, A., & Johnson, L. (2006). How many interviews are enough? An experiment with data saturation and variability. *Field methods*, 18(1), 59-82.

Higgins-Desbiolles, F., & Wijesinghe, G. (2021). The critical capacities of restaurants as facilitators for transformations to sustainability. In *Activating Critical Thinking to Advance the Sustainable Development Goals in Tourism Systems* (pp. 234-259). Routledge.

Hilborn, R. (2007). Defining success in fisheries and conflicts in objectives. *Marine Policy*, 31(2), 153-158.

Hilborn, R., Branch, T. A., Ernst, B., Magnusson, A., Minte-Vera, C. V., Scheuerell, M. D., & Valero, J. L. (2003). State of the world's fisheries. *Annual review of Environment and Resources*, 28(1), 359-399.

Hoffmann, R. C. (1975). Medieval origins of the common fields. *European peasants and their markets*, 23-71.

Huang, Y., & Hall, C. M. (2023). Locality in the promoted sustainability practices of Michelin-Starred restaurants. *Sustainability*, 15(4), 3672.

Hunter, L. M., Hatch, A., & Johnson, A. (2004). Cross-national gender variation in environmental behaviors. *Social science quarterly*, 85(3), 677-694.

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.

Iamkovaia, M., Arcila, M., Cardoso Martins, F., & Izquierdo, A. (2019). Sustainable development of coastal food services. *Sustainability*, 11(13), 3728.

Israel, M., & Hay, I. (2006). *Research ethics for social scientists*. Sage.

Jackson, J. B., Kirby, M. X., Berger, W. H., Bjorndal, K. A., Botsford, L. W., Bourque, B. J., ... & Warner, R. R. (2001). Historical overfishing and the recent collapse of coastal ecosystems. *science*, 293(5530), 629-637.

- Jacquet, J. L., & Pauly, D. (2007). The rise of seafood awareness campaigns in an era of collapsing fisheries. *Marine Policy*, 31(3), 308-313.
- Johnston, R. J., Wessells, C. R., Donath, H., & Asche, F. (2001). Measuring consumer preferences for ecolabeled seafood: an international comparison. *Journal of Agricultural and Resource Economics*, 26(1), 20-39.
- Karagiannis, D., & Metaxas, T. (2015). Culinary Tourism in Greece: Can the past define the future? A comparative analysis by using 10 case studies.
- Karagiannis, D., & Metaxas, T. (2020). Sustainable wine tourism development: Case studies from the Greek region of Peloponnese. *Sustainability*, 12(12), 5223.
- Kennedy, E. H. (2016). Environmental evaporation: the invisibility of environmental concern in food system change. *Environmental Sociology*, 2(1), 18-28.
- Khedkar, R., & Singh, K. (2014). New approaches for food industry waste utilization. *Biologix*, ISBN, (81-88919), 15-2.
- Klaoudatos, D. S., Anastasopoulou, A., Papaconstantinou, C., & Conides, A. I. (2012). The Greek experience of artificial reef construction and management. *Journal of Environmental Protection and Ecology*, 13(3 A), 1647-1655.
- Krishnamoorthy, K.; Lu, F.; Mathew, T. A parametric bootstrap approach for ANOVA with unequal variances: Fixed and random models. *Comput. Stat. Data Anal.* 2007, 51, 5731–5742, doi:10.1016/j.csda.2006.09.039.
- Kvale, S., & Brinkmann, S. (2009). *Interviews: Learning the craft of qualitative research interviewing*. sage.
- Kyriakaki, A., Zagkotsi, S., & Trihas, N. (2016). Gastronomy, tourist experience and location. The case of the ‘greek breakfast’. *tourismos*, 11(3), 227-261.
- Kyvelou, S. S. I., & Ierapetritis, D. G. (2020). Fisheries sustainability through soft multi-use maritime spatial planning and local development co-management: Potentials and challenges in Greece. *Sustainability*, 12(5), 2026.
- Kyvelou, S. S., & Gourgiotis, A. (2019). Landscape as connecting link of nature and culture: spatial planning policy implications in Greece. *Urban Science*, 3(3), 81.
- Lehtinen, U. (2012). Sustainability and local food procurement: a case study of Finnish public catering. *British Food Journal*, 114(8), 1053-1071.
- Martin, J., & Marker, D. A. (2007). Informed consent: Interpretations and practice on social surveys. *Social Science & Medicine*, 65(11), 2260-2271.
- Mokyr, J. (2011). *The enlightened economy: Britain and the industrial revolution, 1700-1850*. Penguin UK.
- Patel, R. (2009). Food sovereignty. *The journal of peasant studies*, 36(3), 663-706.
- Pauly, D., Christensen, V., Guénette, S., Pitcher, T. J., Sumaila, U. R., Walters, C. J., ... & Zeller, D. (2002). Towards sustainability in world fisheries. *Nature*, 418(6898), 689-695.
- Pavlidis, G., & Markantonatou, S. (2020). Gastronomic tourism in Greece and beyond: A thorough review. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100229.

- Petridis, P., & Huber, J. (2017). A socio-metabolic transition of diets on a Greek Island: Evidence of “Quiet Sustainability”. *Socio-metabolic perspectives on the sustainability of local food systems: Insights for science, policy and practice*, 263-289.
- Pingali, P. L. (2012). Green revolution: impacts, limits, and the path ahead. *Proceedings of the national academy of sciences*, 109(31), 12302-12308.
- Pretty, J. (2011). Interdisciplinary progress in approaches to address social-ecological and ecocultural systems. *Environmental Conservation*, 38(2), 127-139.
- Preuss A. (2005). Corporate social responsibility and supply chain management. *Business & Society*, 44(1), 275-287]
- Rutherford A. *Introducing ANOVA and ANCOVA: A GLM Approach*; SAGE: Thousand Oaks, CA, USA, 2001; ISBN 9780761951612
- Raynolds D.& Raynolds T. (2000). Culture & commerce: A critique of fair trade coffee. *Ethnography*, 1(2), 159-178
- Raynolds, L. T., Murray, D., & Wilkinson, J. (Eds.). (2007). *Fair trade: The challenges of transforming globalization*. Routledge.
- Reganold, J. P., & Wachter, J. M. (2016). Organic agriculture in the twenty-first century. *Nature plants*, 2(2), 1-8.
- Reja, U., Manfreda, K. L., Hlebec, V., & Vehovar, V. (2003). Open-ended vs. close-ended questions in web questionnaires. *Developments in applied statistics*, 19(1), 159-177.
- Renkui, C., Dashu, N., & Jianguo, W. (1995). Rice fish culture in China: the past, present, and future. In *Rice fish culture in China*. IDRC, Ottawa, ON, CA.
- Resnik, D. B. (2018). *The ethics of research with human subjects: Protecting people, advancing science, promoting trust* (Vol. 74). Springer.
- Rinaldi, C. (2017). Food and gastronomy for sustainable place development: A multidisciplinary analysis of different theoretical approaches. *Sustainability*, 9(10), 1748.
- Risius, A., Janssen, M., & Hamm, U. (2017). Consumer preferences for sustainable aquaculture products: Evidence from in-depth interviews, think aloud protocols and choice experiments. *Appetite*, 113, 246-254.
- Robson, C. (2011). *Real World Research*. 3rd edn. Hoboken.
- 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.
- Russell, R. S., & Taylor, B. W. (2010). *Operations Management: Creating Value*.
- 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.
- Sakadevan, K., & Nguyen, M. L. (2017). Livestock production and its impact on nutrient pollution and greenhouse gas emissions. *Advances in agronomy*, 141, 147-184.

- 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
- Saris, W. E., & Gallhofer, I. N. (2014). *Design, evaluation, and analysis of questionnaires for survey research*. John Wiley & Sons.
- Sarkis J., Zhu P., & Lai K. (2011). An inter-organizational perspective on green supply chain management: The mediating role of relational capital. *Journal of Business Logistics*, 32(3), 341-354
- Smith, M. D., Roheim, C. A., Crowder, L. B., Halpern, B. S., Turnipseed, M., Anderson, J. L., ... & Selkoe, K. A. (2010). Sustainability and global seafood. *Science*, 327(5967), 784-786.
- Starr, P. (2001). *Fishery management innovations in New Zealand*.
- Sunderland, T., Powell, B., Ickowitz, A., Foli, S., Pinedo-Vasquez, M., Nasi, R., & Padoch, C. (2013). *Food security and nutrition*. Center for International Forestry Research (CIFOR), Bogor, Indonesia.
- Swiderska, K., & Ryan, P. (2021). Indigenous food systems, biocultural heritage and the SDGs: challenges, interdisciplinary research gaps and empowering methodologies.
- Tashakkori, A., & Teddlie, C. (2010). Putting the human back in “human research methodology”: The researcher in mixed methods research. *Journal of mixed methods research*, 4(4), 271-277.
- Thrane, M., Ziegler, F., & Sonesson, U. (2009). Eco-labelling of wild-caught seafood products. *Journal of Cleaner Production*, 17(3), 416-423.
- Tilman, D. (1999). Global environmental impacts of agricultural expansion: the need for sustainable and efficient practices. *Proceedings of the national Academy of Sciences*, 96(11), 5995-6000.
- Underwood, A.J. *Experiments in Ecology: Their Logical Design and Interpretation Using Analysis of Variance*; Cambridge University Press: Cambridge, UK, 1997;
- Van Passel, S. (2013). Food miles to assess sustainability: A revision. *Sustainable development*, 21(1), 1-17.
- Vargas, A. M., de Moura, A. P., Deliza, R., & Cunha, L. M. (2021). The role of local seasonal foods in enhancing sustainable food consumption: A systematic literature review. *Foods*, 10(9), 2206.
- Vermeir, I., & Verbeke, W. (2006). Sustainable food consumption: Exploring the consumer “attitude-behavioral intention” gap. *Journal of Agricultural and Environmental ethics*, 19, 169-194.
- Vlachou, C., & Savvinopoulou, M. (2022). Food Tours Businesses: Main factors in designing a gastronomic experience. *Open Journal of Business and Management*, 10(6), 2996-3015.
- Waddington, P. (2012). *Seasonal Food: A guide to what's in season when and why*. Random House

- Wang L., Amin M. T., Zhao S., Mao H., & Liu X. (2019). A blockchain-based traceability system for dyeing and finishing processes in textile and apparel supply chains. *IEEE Access*, 7, 140103-140116
- Wang, C.; Ghadimi, P.; Lim, M.K.; Tseng, M.-L. A literature review of sustainable consumption and production: A comparative analysis in developed and developing economies. *J. Clean. Prod.* 2019, 206, 741–754
- Wessells, C. R., Johnston, R. J., & Donath, H. (1999). Assessing consumer preferences for ecolabeled seafood: the influence of species, certifier, and household attributes. *American journal of agricultural economics*, 81(5), 1084-1089.
- Wezel, A., Herren, B. G., Kerr, R. B., Barrios, E., Gonçalves, A. L. R., & Sinclair, F. (2020). Agroecological principles and elements and their implications for transitioning to sustainable food systems. A review. *Agronomy for Sustainable Development*, 40, 1-13.
- Yin, R. K. (2018). Case study research and applications.
- Züll, C. (2016). Open-ended questions (version 2.0).

Πηγές -ιστοσελίδες

- <https://biodiversity-greece.gr/i-simasia-tis-viopoikilotitas/>
- Food and Agriculture Organization (FAO) <https://www.fao.org/>
- [Global Organic Textile Standard](#)
- https://commission.europa.eu/index_en
- https://commission.europa.eu/publications/annual-activity-report-2016-consumers-health-agriculture-and-food-executive-agency_en
- <https://dione.lib.unipi.gr/xmlui/handle/unipi/16373>
- <https://ec.europa.eu/agriculture/organic>
- <https://fsc.org/en/forest-sustainability>
- <https://global-standard.org/>
- <https://intracen.org/file/eqm-bulletin-91-2015traceabilityfinal-14oct15webpdf>
- <https://ipes-food.org/>
- <https://overyourplace.com/volos-a-guide-to-local-history-customs-and-festivals/#historical-context>
- <https://sdgs.un.org/>
- <https://thereceptionist.com/blog/4-steps-to-supply-chain-compliance/>
- <https://www.adaptideations.com/compliance-in-a-global-supply-chain-navigating-complex-regulations-with-technology>

https://www.c40.org/?gad_source=1&gclid=Cj0KCQjwhb60BhCIARIsABGGtw_j7mcRjQOuJON8zMRwcBu73Pr2hx2bEd6-WzlQmVRHQ8SuX-LMpsQaAoLaEALw_wcB

https://www.eitfood.eu/six-focus-areas/sustainable-agriculture?gad_source=1&gclid=Cj0KCQjwhb60BhCIARIsABGGtw_nbeBD_7s1BxFUqvxkpcWQyd4CAGT1Km8AOMMaQ6liQ07lrxwofz0aAuEjEALw_wcB

<https://www.emeraldgrouppublishing.com/journal/scm>

<https://www.fairtrade.net/>

<https://www.gastronomos.gr/>

<https://www.gastronomos.gr/exodos/ta-tsipoyradika-toy-voloy-i-aythentiki-empeiria-oi-mezedes-ta-magazia-kai-oi-anthropoi/256499/>

https://www.imerisia.gr/epiheiriseis/26460_egkainiastike-i-ihthyoskala-boloy-ependysi-stin-topiki-oikonomia

<https://www.jcwresourcing.com/insights/blog/understanding-compliance-work/>

<https://www.nal.usda.gov/farms-and-agricultural-production-systems/community-supported-agriculture>

<https://www.sap.com/greece/products/scm/what-is-a-sustainable-supply-chain.html>

<https://www.statistics.gr/el/home>

<https://www.statistics.gr/statistics/agr>

<https://www.synesgy.gr>

<https://www.teorra.info/blog/the-role-of-certification-in-sustainable-sourcing>

<https://ypen.gov.gr/energeia/esek/>

<https://zupan.ai/blog/what-is-supply-chain-transparency-and-traceability>

Marine Stewardship Council (MSC) <https://www.msc.org/>

Will, 2017. Compare your footprint

World Wildlife Fund (WWF)

Δήμος Βόλου. *Πολιτιστικές Εκδηλώσεις και Γαστρονομία*. Ανακτήθηκε από: [volos.gr](<https://www.volos.gr>)

Ελληνικό Κέντρο Θαλασσίων Ερευνών