

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑΣ ΧΡΥΣΟΜΗΛΟ (ΜΟΝΤΕΛΟ ΑΠΑΝΤΗΣΗΣ)**ΣΕΝΑΡΙΟ**

Στο Βέλγιο υπάρχει μια εταιρεία τροφίμων που παρασκευάζει μαρμελάδες. Μία από αυτές είναι η μαρμελάδα χρυσόμηλο. Επειδή δεν υπάρχουν πολλές χρυσομηλιές στο Βέλγιο λόγω του ψυχρού κλίματος, η εταιρεία αγοράζει χρυσόμηλα από δύο μεγάλους παραγωγούς συμβατικής καλλιέργειας στην Ισπανία. Επίσης, η εταιρεία αγοράζει και άλλα φρούτα από τους ίδιους παραγωγούς. Τα χρυσόμηλα μεταφέρονται στην εταιρεία στο Βέλγιο με μεγάλα φορτηγά ψυγεία.

Η εταιρεία αγοράζει ζάχαρη από τις Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής.

Η εταιρεία αγοράζει γυάλινα βάζα και καπάκια από τη Γερμανία. Η εταιρεία αγοράζει ετικέτες και χαρτοκιβώτια από την Ολλανδία.

Επίσης, ο διευθυντής παραγωγής σκέφτεται να αλλάξει τη συνταγή για τη μαρμελάδα χρυσόμηλο. Ποια θα ήταν η αλλαγή που θα υποστήριζε την αειφορία;

Ερώτηση: Τι μπορεί να αλλάξει η εταιρεία στις πρακτικές της όπως παρέχονται στο παραπάνω σενάριο, προκειμένου να παράγει και να πουλά μαρμελάδα χρυσόμηλο που να είναι πιο βιώσιμη; Προτείνετε 4 αλλαγές που θα μπορούσαν να εφαρμοστούν.

1. Η εταιρεία στο Βέλγιο θα πρέπει να προσπαθήσει να βρει παραγωγούς βιολογικών χρυσόμηλων (αντί για παραγωγούς συμβατικής γεωργίας), από τους οποίους θα αγοράζει τα φρούτα. Στη βιολογική γεωργία δεν χρησιμοποιούνται φυτοφάρμακα, γεγονός που συμβάλλει στη διαμόρφωση ενός πιο βιώσιμου συστήματος τροφίμων.
2. Η εταιρεία στο Βέλγιο θα πρέπει να προσπαθήσει να βρει παραγωγούς χρυσόμηλων που βρίσκονται όσο το δυνατόν πιο κοντά στο εργοστάσιο παραγωγής μαρμελάδας. Έτσι, θα ελαχιστοποιηθούν οι περιβαλλοντικές επιπτώσεις από τη μεταφορά και την αποθήκευση των φρούτων (κατά τη μεταφορά). Εάν αυτό είναι δύσκολο, τότε η εταιρεία θα πρέπει να σκεφτεί να μειώσει τις ποσότητες μαρμελάδας χρυσόμηλου που παράγει ή να παρασκευάσει περισσότερη μαρμελάδα από φρούτα που θα εξασφαλίσει από την περιοχή της.
3. Η ζάχαρη είναι ένα συστατικό που αυξάνει τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις μιας μαρμελάδας. Αυτό συμβαίνει επειδή η παραγωγή ζάχαρης απαιτεί μεγάλες ποσότητες ενέργειας και επίσης χρειάζεται να μεταφερθεί για πολλά χιλιόμετρα, μέχρι να φτάσει στο εργοστάσιο. Ο υπεύθυνος παραγωγής θα πρέπει να εξετάσει το ενδεχόμενο να τροποποιήσει τη συνταγή αυξάνοντας το ποσοστό των φρούτων και μειώνοντας το ποσοστό της ζάχαρης στη συνταγή.

4. Η εταιρεία μπορεί να κατασκευάσει το δικό της κατάστημα στις εγκαταστάσεις της για να πουλά τα προϊόντα της στους καταναλωτές. Με αυτόν τον τρόπο, το κόστος μεταφοράς του τελικού προϊόντος στα σουπερμάρκετ θα μειωθεί (μέρος του παραγόμενου όγκου θα πωλείται από τη μονάδα επεξεργασίας).

