



Hotelarze alarmują: formuła all inclusive sprzeczna ze zrównoważonym rozwojem

2024-05-10

Nieograniczone jedzenie i napoje podczas wakacji all inclusive może już wkrótce odejść do przeszłości. Pierwsze zmiany w sposobie działania tej oferty wprowadzają popularne destynacje hotelowe w Hiszpanii i Turcji.

Tureckie Stowarzyszenie Profesjonalnych Menedżerów Hoteli zwraca uwagę na powszechny problem marnowania żywności podczas wakacyjnych pobytów i podkreśla potrzebę wprowadzenia w tym obszarze zmian.

W hotelach z ofertą all inclusive koszt żywności i napojów spożywanych przez gości jest z góry ustalonym wydatkiem dla obiektu. Powszechne marnowanie żywności i napojów pozostawionych na stołach stoi w sprzeczności ze zrównoważonym rozwojem, stąd – jak przewiduje branża turystyczna – w przyszłości ciężko będzie utrzymać pozycję tych obiektów wśród świadomych turystów z krajów europejskich. Hotelarze zapewniają przy tym, że ustanowienie nowych strategii w zakresie praktyk all inclusive nie będzie oznaczało pogorszenia jakości ani zmniejszenia różnorodności posiłków. Celem tych zmian jest bowiem budowanie świadomości na temat marnotrawstwa.

Zgodnie ze statystykami portalu wakacje.pl, aż 78,2 proc. Polaków jadąc na urlop wybiera opcję all inclusive. Jednak hotelowi goście często przeceniają swoje możliwości i nakładają na talerz o wiele więcej, niż są w stanie zjeść.

Najwięcej żywności marnuje się właśnie w obiektach, które proponują rozwiązanie all inclusive, gdzie goście mają pełną swobodę w doborze dań. Tam właśnie najczęściej na talerzach każdego dnia zostają spore ilości resztek, które zważone i zsumowane dają zatrważającą liczbę kilogramów.

Zgodnie z informacjami opublikowanymi przez Portal Spożywczy, średniej wielkości hotel w centrum miasta w ciągu roku wyrzuca jedzenie warte nawet ponad 1,5 mln zł. Szacuje się, że w takich hotelach na straty idzie aż 50 proc. posiłków serwowanych w formie bufetu.

Informacja na podstawie artykułu zamieszczonego na portalu next.gazeta.pl.