

Három óra a szavatosság

2008. Augusztus 01.

Senkinek sem jó, mégis be kell tartani azt a rendeletet, amely szerint a három óránál régebbi ételmaradékot kötelező megsemmisíteni. Az étteremtulajdonosok azt mondják: annak még nincs baja, akár emberek is fogyaszthatnák. Többféle sült, krumpli paprikás, savanyúság, desszert: ezekből választhattak kedden az egyik békéscsabai étteremben ebédelők. Azt, hogy hány adag kell, nem lehet pontosan kiszámolni, így maradék most is volt. Ezeket hordókba gyűjtik és naponta elszállítják. Csak ebben a vendéglőben évente két és fél hárommillió forintnyi étel megy veszendőbe, amit számos intézmény szívesen fogadna.

Mladanyiczki Gyöngyi étteremvezető, azt mondja, nagyon nagy pazarlásnak tartják, hogy három óra után ki kell dobniuk az ételt, mert ez sok költséget von maga után.

Az éttermek vezetői azt mondják, régen nem volt ilyen rendelet, mégsem betegedett meg senki és a maradék is jó helyre került. Amiből az ember is evett, egy pár órával később állatokkal etették föl, ez régóta így működik. Azaz csak működött, mert az ÁNTSZ most rendkívül szigorúan ellenőrzi a rendelet betartását, főként az idegenforgalmi szezonban. A vendéglátósok szerint egyetlen eszközük a költségek és az adminisztráció csökkentésére az, ha kevesebb fajta ételt főznek, mert így kevesebb a maradék is.

forrás: dumatv.hu