

<http://cafebiz.vn/phia-sau-nhung-suat-an-tren-may-bay-va-van-nan-rac-tren-troi-20190401191408414.chn>

## Phía sau những suất ăn trên máy bay và vấn nạn "rác trên trời"

01/04/2019 07:14 PM | KINH DOANH

Chia sẻ 4



Theo Hiệp hội Vận tải Hàng không Quốc tế IATA, các hãng hàng không đã thải ra 5,2 triệu tấn chất thải trong năm 2016, và con số này sẽ tăng lên đến trung bình 10 triệu tấn mỗi năm vào năm 2030.

- 13-02-2019 | Suất ăn của Bamboo Airways được khen vừa ngon vừa đầy đặn, nhưng bánh mì...
- 18-06-2018 | Vietnam Airlines cải thiện suất ăn trên máy bay, bắt đầu bổ sung vài...



Vấn đề này chịu ảnh hưởng bởi nhiều yếu tố khác nhau: quy trình phục vụ, các quy định về y tế quốc tế, chính sách chất thải của chính phủ và sự hạn chế về không gian trên máy bay. Các hãng hàng không phải tuân thủ chặt chẽ các quy định về vệ sinh **an toàn thực phẩm**. Vệ sinh, độ tươi ngon và đủ định lượng là ba yếu tố quan trọng nhất mà một **suất ăn hàng không** cần phải đảm bảo.

Mark Ross-Smith, một chuyên gia về big data, nhà tư vấn hàng không, và người sáng lập Travel Data Daily, nói với CNN Travel: "Ăn trên bầu trời khác biệt rất nhiều so với việc ăn dưới mặt đất". "Gói thực phẩm cá nhân là cần thiết để giữ cho thực phẩm tươi, hợp vệ sinh và không bị nhiễm bẩn. Bất cứ ai đã từng ăn trên máy bay đều có thể chứng thực rằng: không khí khô ảnh hưởng rất nhiều đến chất lượng thực phẩm. Một khi đồ ăn đã bị mở ra thì chúng không còn giữ nguyên được chất lượng như ban đầu nữa".



Mối quan tâm đến sự hài lòng của khách hàng cũng khiến các hãng hàng không dự trữ nhiều thực phẩm hơn mức cần thiết trên các chuyến bay. Peter Lawrance, bếp trưởng của Scandinavian Airlines (SAS) nói: "Nỗi lo của chúng tôi về việc không có đủ thực phẩm để phục vụ tất cả hành khách đã dẫn đến việc làm tăng **chất thải**".

Việc linh hoạt trong cung cách phục vụ có thể chưa phổ biến ở thời điểm hiện tại, nhưng Ross-Smith nói rằng đó là một cách để các hãng hàng không có thể hạn chế lãng phí.

Mấu chốt là gì? Bằng cách theo dõi dữ liệu trực tuyến của hành khách - từ nơi ở đến thu nhập, thói quen chi tiêu và tiêu dùng - các hãng **hàng không** có thể dự đoán hành vi của hành khách. Ross-Smith giải thích: "Các công ty có thể sử dụng các công cụ để khai thác dữ liệu về thói quen và sở thích của người tiêu dùng. Nhưng các hãng hàng không cũng không nhất thiết phải tìm trên Internet để biết bạn thích uống trà gì. Bằng cách theo dõi mức tiêu thụ theo thời gian, các hãng hàng không có thể dự đoán loại đồ ăn nào bạn có khả năng đặt mua trên máy bay - và điều chỉnh menu phù hợp".

Một giải pháp khác là cho phép khách hàng gọi món trước chuyến bay. Phương thức này đã được áp dụng bởi hầu hết các hãng hàng không giá rẻ (LCC) trên toàn thế giới, từ HK Express ở Hong Kong đến Na Uy Air Shuttle. Bằng cách cung cấp hệ thống này, các hãng hàng không có thể đồng thời đáp ứng nhu cầu khách hàng tốt hơn mà vẫn giảm thiểu được lãng phí.

#### **Life + Zero Cabin Waste**

Hầu hết trong số 5,2 triệu tấn chất thải được thải ra mỗi năm sẽ bị chôn lấp hoặc thiêu đốt - mức độ lãng phí rơi vào khoảng 524 triệu USD. Tuy nhiên chúng không chỉ có những suất ăn mà còn bao gồm cả chất thải nhà vệ sinh, các loại chai lọ, dụng cụ vệ sinh cá nhân như bàn chải, khăn, các loại dao đĩa đĩa bát nhựa cùng vô vàn các loại chất thải khác.

Sáng kiến lớn nhất trong việc cắt giảm rác thải hàng không là kế hoạch "Life + Zero Cabin Waste" của Liên minh châu Âu, nhằm mục đích giảm 80% chất thải máy bay đến sân bay Barajas của Madrid vào năm 2020.

Dự án LIFE Zero Cabin Waste đã được thí điểm với Gate Gourmet - một công ty phục vụ hàng không, tại sân bay Madrid, Barajas, nơi tạo ra khoảng 6.000 tấn chất thải hàng không mỗi năm. Gần đây, một dự án phân loại chất thải ngay trên máy bay đã được thử nghiệm. Họ thiết kế một loại xe đẩy hai ngăn để phân loại rác tái chế và không thể tái chế. Sau mỗi chuyến bay, số lượng và chất lượng chất thải được phân loại đã được lưu lại và phân tích chi tiết tại các cơ sở Gate Gourmet và sau đó được gửi đến nhà máy tái chế.



Ngoài ra, bìa máy nén chất thải đã được trang bị trong khoang máy bay và tại các cơ sở của Gate Gourmet. Công ty này cũng đang hợp tác deSter - nhà cung cấp dịch vụ đóng gói thực phẩm sáng tạo để giải quyết vấn đề chất thải từ góc độ phát triển bao bì. Phương pháp phân loại chất thải mới sẽ được thử nghiệm tại London Heathrow vào năm 2020.

Hãng hàng không Iberia Airlines (Tây Ban Nha) đã cho ra mắt các loại dụng cụ có thể tái sử dụng, đồng thời gắn các thùng đựng rác tái chế vào xe đẩy dịch vụ trên máy bay để có thể dễ dàng phân loại rác trong chuyến bay. Tất cả các chai và thùng đồ uống chưa mở từ các chuyến bay phải được đặt sang một bên để chúng có thể được tái sử dụng. Các thùng và chai rỗng phải được úp ngược để dễ nhận biết hơn trong quá trình phân loại tái chế.

Hãng hàng không quốc gia Hà Lan KLM Royal Dutch Airlines đã cho ra mắt một loạt các robot phân tách và máy nén rác tái chế để giảm ô nhiễm hàng không. Chính phủ Hà Lan tuyên bố rằng 100% chất thải còn lại phải được đốt để cung cấp năng lượng. Tuy nhiên, KLM nói rằng họ rất muốn tìm ra giải pháp để tái chế nhiều hơn thay vì đốt một cách lãng phí. KLM đã giảm được 17% lượng rác hàng không bị đốt bỏ trong vòng 3 năm qua. Họ đặt mục tiêu đến năm 2025 sẽ giảm được 50% loại chất thải này.

"Có một số giải pháp khá phức tạp trên thị trường hiện nay nhưng du khách thường không biết đến chúng, bởi vì việc xử lý chất thải sẽ không được thực hiện trước mặt khách hàng".

**>> "Đột nhập" vào "cấm địa" chế biến suất ăn trên máy bay**

**Theo Thái Trang**

*Trí thức trẻ*