

UNIVERSITETI I PRISHTINËS “HASAN PRISHTINA”

FAKULTETI I BUJQËSISË DHE VETERINARISË

MASTER - SHKENCA E USHQIMIT



PUNIMI I DIPLOMËS MASTER

”Identifikimi i nivelit të hedhjes së ushqimit në restorante”

Mentori:

Prof. Dr.Hysen Bytyçi

Kandidatja:

Bsc. Fatjeta Rugovaj

Prishtinë, 2022

ABSTRAKT

Mbetje ushqimore është çdo ushqim ose pjesë e pangrënshme e ushqimit, të larguara nga zinxhiri i furnizimit me ushqim për t'u rikuperuar ose asgjësuar. Konsiderohet se është një problem global për shkak të garancisë së sigurisë ushqimore. Përgatitja e ushqimit për konsum kalon nëpër një varg procedurash të zingjirit ushqimor. Mbetjet e ushqimit, nga ana tjetër, i referohen ushqimit që është me cilësi të përshtatshme për të ngrënë, por hedhet përpara se të konsumohet ose hedhet nga konsumatori përfundimtar. Humbja e ushqimit i referohet ushqimit që hedhet pasi pëson një ulje anormale të cilësisë si p.sh. mavijosje ose djegje ose që humbet para se të arrijë konsumatori. Mbetjet e ushqimit në restorante mund të ndahen më tej në 5 lloje të dallueshme sipas origjinës së tyre: humbjet gjatë magazinimit, humbjet gjatë përgatitjes, mbetjet e kuzhinës, mbetjet e tavolinës së byfësë, mbetjet e pllakave (mbetjet e mbetura në pjatat e konsumatorëve). Rëndësia e kontrollit të humbjeve të ushqimit përfshinë: kontrollin e temperaturës, trajtimin, inspektimin dhe kushtet sanitare. Qëllimi kryesor është nxjerrja e rezultatit përfundimtar nga hulumtimi i bërë, testimi i hipotezave, përmes së cilave edhe do të marrim përgjigjen e tri pyetje kërkimore: ***Sa ndikon identifikimi i nivelit të hedhjes së ushqimit në pakësimin e mbetjeve të ushqimit? A janë të vetëdijësuar punonjësit për hedhjen e ushqimit? A trajtohen mbetjet e ngrënshme të ushqimit në mënyrë specifike?*** Testimi i hipotezave dhe interpretimi i rezultateve karakterizohet nga të dhënat primare, saktësisht në pyetëtorin e strukturuar dhe intervistën gjysmë - të strukturuar, përmes së cilave duhet mbledhur të dhëna të konsiderueshme, për të arritur edhe konkluzionet dhe rezultatet përfundimtare. Nga të dhënat e mbledhura dhe rezultatet e marra do të masim nivelin e identifikimit të hedhjes së ushqimit dhe rëndësia e tyre për analizim do të jetë e madhe sepse me këto të dhëna të mbledhura përmes pyetësorëve do të masim këtë nivel. Prandaj, sigurimi i informacionit dhe vëmendja më e madhe nga konsumatorët dhe ofruesit e shërbimeve mund të jenë një kontribut i rëndësishëm në zvogëlimin e mbetjeve ushqimore në sektorin e shërbimit të hotelierisë.

Fjalët kyçe: ushqimi, hedhja, mbetjet, identifikimi, konsumatorët...

ABSTRACT

The food waste is any kind of food or any inedible piece of food which is removed from the food supply chain in order to be recovered or destroyed. It is estimated to be a global issue due to the food safety guarantee. Food preparation for consumption goes through a number of food chain procedures. The food waste, on the other hand, refers to the food which is suitable to be eaten, but it is taken away before being consumed or removed by the final consumer. Food loss refers to the food which is thrown away before it undergoes an abnormal decrease in quality such as bruising, burning or lost before getting at the customer. Food waste in restaurants can be subdivided into five distinct types according to their origin: loss during the storage, loss during the preparation, kitchen waste, waste in the buffet tables, and plate waste (the waste on the customers' dishes). The importance of the loss control includes: temperature check, treatment, inspection, and sanitary conditions. The main purpose of this study is the statistics of the research results, the hypothesis testing, which through this we will have the answer of three research questions: How much does the identification of the level of food disposal affect the reduction of food waste? Are the employees aware of food disposal? Is the edible food waste specifically treated? The hypothesis testing and the interpretation of the results is characterized by the primary data, saying precisely a structured questionnaire and a semi-structured interview, which through them we have to collect considerable data in order to get the conclusion and the final results. We will measure the level of the food disposal identification from the collected data and the results obtained. The importance of the analysis will be great because we will measure the level on the collected data. Therefore, providing information and greater attention from the consumers and service providers can be an important contribution in food waste reduction in hotel chains' service.

Key words: food, disposal, waste, identification, consumers...