

آغاز واکسیناسیون

۸ میلیون سالمند از فروردین ۱۴۰۰

آنطور که سخنگوی ستاد ملی مقابله با کرونا خبر می‌دهد، افراد بالای ۷۰، ۷۵، ۸۰ و ۶۵ سال و افراد ۶۴ تا ۶۶ سال دارای بیماری زمینه‌ای از اواخر فروردین تا تیر سال ۱۴۰۰ با واکسن کرونای ایرانی و خارجی و اکسیناسیون می‌شوند. وی پیش‌بینی کرد، بسته به ورود واکسن‌های تولید داخل از فروردین ماه واکسیناسیون این ۸ میلیون نفر را آغاز کنیم و تا آخر تیرماه به اتمام برسد،اما در کنار مسئله واکسیناسیون داغ ترین موضوع این روزهای کشور، وضعیت سفرهای نوروزی است؛موضوعی که تنها دو هفته مانده به آغاز تعطیلات نوروزی هنوز به درستی تعیین تکلیف نشده و تنها چیزی که به مردم اعلام شده این است که سفر یا خودروی شخصی به شهرهای گرمز و نارنجی ممنوع است و برخی شهرهای زرد مسافربذر هم محدودیت‌هایی دارند. این در حالی است که سفر با وسایل عمومی همچون هواپیما یا قطار و در قالب تورهای گردشگری ممنوع اعلام نشده! حالا آنطور که معاون امنیتی و انتظامی وزارت کشور و رئیس کمیته امنیتی، اجتماعی و انتظامی ستاد ملی مدیریت بیماری کرونا خبر داده، قبل از نوروز با تعیین یک بازه زمانی ۲۰ روزه، بسته‌ای شامل رعایت پروتکل‌ها و محدودیت‌ها برای اینکه مردم بتوانند برای نوروز برنامه‌ریزی کنند، اعلام خواهد شد و بر اساس شرایط بیماری در شهرهای مختلف تکلیف سفرها تعیین خواهد شد.

■ ■ ■

روز گذشته دوباره آمار فوتی‌های کرونا زیر ۱۰۰ نفر بود، اما یک روز شکسته‌شدن مرز ۱۰۰ فوتی کافی بود تا نشان دهد اوضاع شیوع کرونا در کشور شکننده‌تر از چیزی است که فکرش را می‌کنیم. سه رقمی شدن آمار جانباختگان کرونا اما گلابه وزیر بهداشت را به دنبال داشت. سعید نمکی با اشاره به تلاش شبانه‌روزی کادر درمان در خوزستان و نگرانی از خیز دوباره کرونا با ویروس جهش یافته در استان‌های دیگر گفت:«باز هم برخی بی‌توجهی‌ها و نافرینی‌ها ما را به سمت مرگ‌های سه رقمی برده.»

طبق آخرین گزارش‌های وزارت بهداشت طی ۲۴ ساعت منتهی به روز سه‌شنبه ۱۲ اسفند و بر اساس معیارهای قطعی تشخیصی، ۸ هزار و ۴۹۵ بیمار جدید مبتلا به کووید ۱۹ در کشور شناسایی شد که ۷۸۴ نفر از آنها بستری شدند. در همین زمان، ۸۶ بیمار کووید ۱۹ جان خود را از دست دادند و مجموع جانباختگان این بیماری به ۶۰ هزار و ۲۶۷ نفر رسید.

شهرهای ایلام، اهواز، بندر ماهشهر، خرمشهر، دزفول، دشت آزادگان، رامهرمز، شادگان، شوشتر، کارون و هویزه در وضعیت قرمز قرار دارند.

■ واکسیناسیون سالمندان در فروردین ۱۴۰۰

برنامه واکسیناسیون طبق سند ملی واکسیناسیون در حال اجراست. پس از کارکنان نظام سلامت، نوبت به واکسیناسیون سالمندان خواهد بود.

علیرضا رئیس،معاون بهداشت وزیر بهداشت درباره تزریق واکسن کووید ۱۹، به سالمندانی که در منازل خود سکونت دارند، گفت:«در سطح کشور حدود ۵ میلیون نفر بالای ۶۵ سال داریم که این تعداد در فاز دوم واکسیناسیون قرار گرفتند. در این فاز به ترتیب افراد بالای ۸۰ سال، ۷۵ سال، ۷۰ سال و بالای ۶۵ سال واکسن دریافت می‌کنند که به گفته وی سی سال و این گروه سالمندان، افراد ۱۶ تا ۶۴ سال دارای بیماری زمینه‌ای نیز در فاز دوم واکسیناسیون خواهند بود. رئیس پیش‌بینی کرد تا اواخر فروردین بخش عظیمی از این گروه واکسینه شوند.

وی ادامه داد: «بسته به ورود واکسن‌های تولید داخل پیش‌بینی می‌کنیم از فروردین ماه واکسیناسیون این ۸ میلیون نفر را آغاز کنیم و تا آخر تیرماه به اتمام برسانیم.»

■ کیز جهانی کرونا پس از ۷ هفته

واکسیناسیون نوتشاردی کرونا نیست و با وجود آنکه واکسیناسیون کرونا در بسیاری از کشورهای جهان آغاز شده اما «دروس آهناوم» دبیر کل سازمان جهانی بهداشت اعلام کرد: «موارد جدید ابتلا به کروناویروس در جهان برای نخستین‌بار پس از گذشت هفت هفته دوباره سر صعودی پیدا کرده‌است.»

وی با بیان اینکه افزایش موارد ابتلا نایم‌کننده است، اما تعجب‌آور نیست، به کشورها تأکید کرد که از تسهیل محدودیت‌های کروانی به منظور مقابله با شیوع بیماری خودداری کنند.

دبیر کل سازمان جهانی بهداشت با اشاره به این موضوع که برخی کشورها به دلیل تولید واکسن کروناویروس اقدام به تسهیل عجلانه محدودیت‌ها کرده‌اند، گفت: «اگر کشورها برای مقابله با بیماری کووید ۱۹ بخواهند تنها به واکسن اکتفا کنند، دچار اشتباه شده‌اند.»

■ جدی نگرفتن هشدار مجلس برای لغو نورازها

هنوز هم رعایت پروتکل‌ها بهترین نسخه‌ای است که می‌توان برای این ویروس پیچیده،اما حسینعلی شهبازی رئیس کمیسیون بهداشت و درمان مجلس با انتقاد از اجرای نشدن پروتکل‌ها افزود: «دو ماه پیش از کمیسیون بهداشت و درمان در خصوص لغو سفرها به ویژه از کشورهای اروپایی که ویروس انگلیسی در آنها گردش دارد،هشدار جدی دادیم،اما متأسفانه توجه جدی به آن نشد و همین ۱۰ و ۱۲ روز پیش یک پرواز از انگلیس داشتیم. وقتی رصد کردیم،دیدیم افرادی که اسما قرنطینه هستند،را شدند،صبح‌ها در شهر می‌چرخند و غذا را هم در رستوران ریمیتال یا هتل صرف می‌کنند، خوب وقتی پروتکل تصویب کنید اما این طور عملیاتی شود،هیچ فایده‌ای ندارد.»

رئیس کمیسیون بهداشت و درمان مجلس در خصوص پیشنهاد مجلس برای اعمال محدودیت‌های نوروزی گفت:«ما اعتقادمان این است باید از ۱۵ اسفند تا حداقل ۱۵ فروردین محدودیت‌ها را اعمال کنند.»

وی با اشاره به اینکه هنوز هیچ تصمیمی در خصوص محدودیت‌های نوروزی گرفته نشده، افزود: «دکتر نمکی هم اعتقاد دارند باید محدودیت‌ها جدی انجام شود.» شهربازی از رئیس جمهور خواست تا سلامت مردم را در اولویت قرار دهد.

■ آزادی سفر در صورت رشد نکردن بیماری

حسین ذوالفقاری، معاون امنیتی و انتظامی وزارت کشور و رئیس کمیته امنیتی، اجتماعی و انتظامی ستاد ملی مدیریت بیماری کرونا در پنجاه و نهمین نشست کمیته با اشاره به کاهش رعایت پروتکل‌ها از سوی مردم گفت:«در این نشست پیشنهاد شد که اگر با رشد بیماری مواجه نشویم، محدودیت‌ها کم شود که مردم بتوانند سفر نوروزی داشته باشند، همچنین باید شاهد افراد دارای تست مثبت در ایام نوروز کنترل شوند و در صورت جابه‌جایی ضمن جلوگیری از تردد، مشمول جریمه خواهند شد.»

وی تأکید کرد: «موارد و پروتکل‌هایی که باید رعایت شود، در ایام نوروز مشخص‌تر باشد و وضعیت شهرها معلوم شود تا محدودیت‌ها برای سفرهای نوروزی اعمال شود.»

به گفته ذوالفقاری قبل از نوروز با تعیین یک بازه زمانی ۲۰ روزه، یک بستهای که شامل رعایت پروتکل‌ها و محدودیت‌ها خواهد بود، برای اینکه مردم بتوانند برای نوروز برنامه‌ریزی کنند، اعلام خواهد شد و بر اساس شرایط بیماری در شهرهای مختلف تکلیف سفرها تعیین خواهد شد.

در این جلسه همچنین با اشاره به انتخابات پیش رو اعلام شد، به دلیل اهمیت سلامت مردم هر گونه تجمع تبلیغاتی ممنوع است،اما نامزدها می‌توانند از پتانسیل رسانه ملی و فضاهای مجازی استفاده کنند.

چهارشنبه ۱۳ اسفند ۱۳۹۹ | ۱۹ رجب ۱۴۴۲ |

جامعه

سرویس اجتماعی ۸۸۴۹۸۴۴۰۹

شماره ۶۱۶۰

جوان

سبک خانمان بر انداز «دورریز ایرانی غذا»

معادل ۶۰ درصد صادرات نفتی، دور ریز غذایی داریم

کارشناسان در گفت و گو با «جوان» این آمار وحشتناک را بررسی کرده‌اند



در گوشه‌ای از شهر، جشن عروسی گرفته‌اند، غذاهای رنگارنگ چیده‌شده و وقت شام نزدیک است. مهمانان را برای صرف غذا صدا می‌زنند تا از خودشان پذیرایی کنند. همه چیز روی میز چیده شده: جوجه کباب، زرشک پلو با مرغ و چند نوع غذای دیگر. مهمانان نمی‌دانند کدام غذا را انتخاب کنند و دلشان می‌خواهد همه آنها را بچشند. برای همین در گوشه‌گوشه بشقاب‌شان از همه مدل غذا می‌ریزند تا بعد از رسیدن در میزشان آنها را بخورند. کمی آنطرف‌تر انواع دسر چیده شده: زله، سالاد و چندین دسر دیگر که تنوع رنگی‌شان هر کسی را وسوسه می‌کند به سراغ‌شان برود. حالانوبت به امتحان دسرها می‌رسد و مهمانان که نمی‌خواهند از بیجا ماندن در بشقاب دیگری از انواع دسرها جا بمانند در بشقاب دیگری از انواع دسرها می‌ریزند تا آنها را هم امتحان کنند. همه چیز خوب است و خیلی خوش می‌گردد، اما کمتر از یک ساعت بعد، دیدن میزها و غذاهای نیمه‌تمام، ناراحت‌کننده‌اشد. شاید صاحب‌این مراسم عروسی بگوید که یک شب است و چه اشکالی دارد؟! یا هر کدام از مهمانان که خیلی بیشتر از ظرفیت ششم خود غذا کیده‌اند، بگویند برای یک شب که اتفاقی نمی‌افتد! اما متأسفانه آنگذر اسرافکار شده‌ایم که آمار و ارقام دورریز غذایمان سرسام آور شده است، چیزی بیشتر از نصف صادرات مواد نفتی! ■ ■ ■

علیرضا زالی، رئیس دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی دورریز مواد غذایی در ایران را هفت برابر فرانسه اعلام کرد و گفت: «دورریز مواد غذایی در مجموع ۲۷ کشور اروپایی، ۹۰ میلیون تن در سال گزارش شده که این آمار در کشور ۳۵

مکول شوند، این وعده را می‌دهیم که برگزاری این آزمون و استخدام فرزندان شاهد و جانبازان بالای ۷۰ درصد به زودی و در اسرع وقت بعد از شروع سال جدید انجام خواهد شد. مصوبه مجلس درباره تبدیل وضعیت فرزندان شاهد و ابتار گرم ریز که تصویب شده امیدواریم دستگاه‌ها نسبت به اجرای آن اقدام کنند.

وی با اشاره بر موضوع مسکن ابتازگران عنوان کرد: برای بنیاد شهید پسندیده نیست که پس از ۴۰ سال از پیروزی انقلاب اسلامی، جامعه ابتازگر مشکل مسکن داشته‌باشند. به همین منظور نیز ۲۹ سفر استانی را برای حل این موضوع داشتیم و بیش از ۷۰ هزار مورد زمین برای مسکن تأمین شد و این زمین‌ها در تملک بنیاد شهید است. تفاهنامه‌ای با وزارت مسکن و شهرسازی داشتیم که بر اساس



در صورتی که این آزمون به هر علتی به سال آینده

باید پایش زباله داشته باشیم و حواسمان باشد که چه چیزهایی را داخل سطل زباله می‌ریزیم. همچنین جداسازی زباله «تر» و «خشک» یکی دیگر از کارهایی است که منجر به کاهش آسیب به محیط‌زیست خواهد شد و در صورت امکان زباله‌های تر را ابتدا خشک و سپس به بیرون از خانه ببریم.»

■ درست غذا خوردن را بلد نیستیم!

دکتر مجید ابهری، رفتارشناس و آسیب‌شناس اجتماعی در این باره به «جوان» می‌گوید: «سبک زندگی یکی از محورهای تعیین‌کننده در روش تغذیه و اقتصاد خانواده است. متأسفانه از دیرباز تاکنون بسیاری از ما در دورریختن غذا و مازاد آن جایگاه قابل توجهی در دنیا داشتیم. مثلاً دورریز نان به علت روش غلط پخت نان و نداشتن الگو استاندارد مناسب موجب می‌شود که روزانه بخش قابل توجهی از نان مصرفی دور ریخته شود.»

ابهری با بیان اینکه براساس اعلام مسئولان سالانه ۳۵ میلیون تن غذا دور ریخته می‌شود و از طرفی تعدادی از هموطنان در سطل‌های زباله به دنبال غذا هستند، اظهار می‌دارد: «جمع‌آوری غذاهای اضافی در سالن‌های عروسی یا عزا و جلوگیری از دورریز آنها و سپس ساماندهی این غذاها به مراکزی که از نیازمندان نگهداری می‌کنند، می‌تواند حرکت خدایسندانه‌ای باشد و در عین حال از اسراف مواد غذایی جلوگیری کند.»

این رفتارشناس ادامه می‌دهد: «در ۹۰ درصد از سالن‌های پذیرایی، کودکان و حتی بزرگ‌ترها دو برابر غذای مورد نیاز را در بشقاب خود می‌کشند و چون نمی‌توانند را بخورند خیف و میل می‌گردد. همچنین برخی از خانواده‌ها، به تبع با این قیمت گران را اضافه‌تر بخونه و تبدیل به تهدید می‌کنند که بخش زیادی از آن دور ریخته می‌شود.»

او به مدیریت غذاهای مانده در سایر کشورها اشاره می‌کند و می‌گوید: «در کشورهای اروپایی غذاهای مانده مازاد خورده را از طرف مخصوص گذاشته و به مراکز خرید می‌تحویل می‌دهند. همچنین در بسیاری از کشورهای پیشرفته

هم‌کنگام ترک رستوران غذای اضافی در ظرف افراد مانده پاشد، به آنها به دید اسراف کننده نگاه می‌نهد. باید سبک غذا و نان تغییرات اساسی پیدا کند. باید سبک مردم و فرهنگشان متغییر شود.»

او به مدیریت غذاهای مانده در سایر کشورها اشاره می‌کند و می‌گوید: «در کشورهای اروپایی غذاهای مانده مازاد خورده را از طرف مخصوص گذاشته و به مراکز خرید می‌تحویل می‌دهند. همچنین در بسیاری از کشورهای پیشرفته

هم‌کنگام ترک رستوران غذای اضافی در ظرف افراد مانده پاشد، به آنها به دید اسراف کننده نگاه می‌نهد. باید سبک غذا و نان تغییرات اساسی پیدا کند. باید سبک مردم و فرهنگشان متغییر شود.»

او به مدیریت غذاهای مانده در سایر کشورها اشاره می‌کند و می‌گوید: «در کشورهای اروپایی غذاهای مانده مازاد خورده را از طرف مخصوص گذاشته و به مراکز خرید می‌تحویل می‌دهند. همچنین در بسیاری از کشورهای پیشرفته

هم‌کنگام ترک رستوران غذای اضافی در ظرف افراد مانده پاشد، به آنها به دید اسراف کننده نگاه می‌نهد. باید سبک غذا و نان تغییرات اساسی پیدا کند. باید سبک مردم و فرهنگشان متغییر شود.»

او به مدیریت غذاهای مانده در سایر کشورها اشاره می‌کند و می‌گوید: «در کشورهای اروپایی غذاهای مانده مازاد خورده را از طرف مخصوص گذاشته و به مراکز خرید می‌تحویل می‌دهند. همچنین در بسیاری از کشورهای پیشرفته

هم‌کنگام ترک رستوران غذای اضافی در ظرف افراد مانده پاشد، به آنها به دید اسراف کننده نگاه می‌نهد. باید سبک غذا و نان تغییرات اساسی پیدا کند. باید سبک مردم و فرهنگشان متغییر شود.»

او به مدیریت غذاهای مانده در سایر کشورها اشاره می‌کند و می‌گوید: «در کشورهای اروپایی غذاهای مانده مازاد خورده را از طرف مخصوص گذاشته و به مراکز خرید می‌تحویل می‌دهند. همچنین در بسیاری از کشورهای پیشرفته

هم‌کنگام ترک رستوران غذای اضافی در ظرف افراد مانده پاشد، به آنها به دید اسراف کننده نگاه می‌نهد. باید سبک غذا و نان تغییرات اساسی پیدا کند. باید سبک مردم و فرهنگشان متغییر شود.»

او به مدیریت غذاهای مانده در سایر کشورها اشاره می‌کند و می‌گوید: «در کشورهای اروپایی غذاهای مانده مازاد خورده را از طرف مخصوص گذاشته و به مراکز خرید می‌تحویل می‌دهند. همچنین در بسیاری از کشورهای پیشرفته

هم‌کنگام ترک رستوران غذای اضافی در ظرف افراد مانده پاشد، به آنها به دید اسراف کننده نگاه می‌نهد. باید سبک غذا و نان تغییرات اساسی پیدا کند. باید سبک مردم و فرهنگشان متغییر شود.»

او به مدیریت غذاهای مانده در سایر کشورها اشاره می‌کند و می‌گوید: «در کشورهای اروپایی غذاهای مانده مازاد خورده را از طرف مخصوص گذاشته و به مراکز خرید می‌تحویل می‌دهند. همچنین در بسیاری از کشورهای پیشرفته

هم‌کنگام ترک رستوران غذای اضافی در ظرف افراد مانده پاشد، به آنها به دید اسراف کننده نگاه می‌نهد. باید سبک غذا و نان تغییرات اساسی پیدا کند. باید سبک مردم و فرهنگشان متغییر شود.»

او به مدیریت غذاهای مانده در سایر کشورها اشاره می‌کند و می‌گوید: «در کشورهای اروپایی غذاهای مانده مازاد خورده را از طرف مخصوص گذاشته و به مراکز خرید می‌تحویل می‌دهند. همچنین در بسیاری از کشورهای پیشرفته

هم‌کنگام ترک رستوران غذای اضافی در ظرف افراد مانده پاشد، به آنها به دید اسراف کننده نگاه می‌نهد. باید سبک غذا و نان تغییرات اساسی پیدا کند. باید سبک مردم و فرهنگشان متغییر شود.»

او به مدیریت غذاهای مانده در سایر کشورها اشاره می‌کند و می‌گوید: «در کشورهای اروپایی غذاهای مانده مازاد خورده را از طرف مخصوص گذاشته و به مراکز خرید می‌تحویل می‌دهند. همچنین در بسیاری از کشورهای پیشرفته

هم‌کنگام ترک رستوران غذای اضافی در ظرف افراد مانده پاشد، به آنها به دید اسراف کننده نگاه می‌نهد. باید سبک غذا و نان تغییرات اساسی پیدا کند. باید سبک مردم و فرهنگشان متغییر شود.»

او به مدیریت غذاهای مانده در سایر کشورها اشاره می‌کند و می‌گوید: «در کشورهای اروپایی غذاهای مانده مازاد خورده را از طرف مخصوص گذاشته و به مراکز خرید می‌تحویل می‌دهند. همچنین در بسیاری از کشورهای پیشرفته

هم‌کنگام ترک رستوران غذای اضافی در ظرف افراد مانده پاشد، به آنها به دید اسراف کننده نگاه می‌نهد. باید سبک غذا و نان تغییرات اساسی پیدا کند. باید سبک مردم و فرهنگشان متغییر شود.»

او به مدیریت غذاهای مانده در سایر کشورها اشاره می‌کند و می‌گوید: «در کشورهای اروپایی غذاهای مانده مازاد خورده را از طرف مخصوص گذاشته و به مراکز خرید می‌تحویل می‌دهند. همچنین در بسیاری از کشورهای پیشرفته

هم‌کنگام ترک رستوران غذای اضافی در ظرف افراد مانده پاشد، به آنها به دید اسراف کننده نگاه می‌نهد. باید سبک غذا و نان تغییرات اساسی پیدا کند. باید سبک مردم و فرهنگشان متغییر شود.»

او به مدیریت غذاهای مانده در سایر کشورها اشاره می‌کند و می‌گوید: «در کشورهای اروپایی غذاهای مانده مازاد خورده را از طرف مخصوص گذاشته و به مراکز خرید می‌تحویل می‌دهند. همچنین در بسیاری از کشورهای پیشرفته

هم‌کنگام ترک رستوران غذای اضافی در ظرف افراد مانده پاشد، به آنها به دید اسراف کننده نگاه می‌نهد. باید سبک غذا و نان تغییرات اساسی پیدا کند. باید سبک مردم و فرهنگشان متغییر شود.»

او به مدیریت غذاهای مانده در سایر کشورها اشاره می‌کند و می‌گوید: «در کشورهای اروپایی غذاهای مانده مازاد خورده را از طرف مخصوص گذاشته و به مراکز خرید می‌تحویل می‌دهند. همچنین در بسیاری از کشورهای پیشرفته

هم‌کنگام ترک رستوران غذای اضافی در ظرف افراد مانده پاشد، به آنها به دید اسراف کننده نگاه می‌نهد. باید سبک غذا و نان تغییرات اساسی پیدا کند. باید سبک مردم و فرهنگشان متغییر شود.»

او به مدیریت غذاهای مانده در سایر کشورها اشاره می‌کند و می‌گوید: «در کشورهای اروپایی غذاهای مانده مازاد خورده را از طرف مخصوص گذاشته و به مراکز خرید می‌تحویل می‌دهند. همچنین در بسیاری از کشورهای پیشرفته

هم‌کنگام ترک رستوران غذای اضافی در ظرف افراد مانده پاشد، به آنها به دید اسراف کننده نگاه می‌نهد. باید سبک غذا و نان تغییرات اساسی پیدا کند. باید سبک مردم و فرهنگشان متغییر شود.»

او به مدیریت غذاهای مانده در سایر کشورها اشاره می‌کند و می‌گوید: «در کشورهای اروپایی غذاهای مانده مازاد خورده را از طرف مخصوص گذاشته و به مراکز خرید می‌تحویل می‌دهند. همچنین در بسیاری از کشورهای پیشرفته

هم‌کنگام ترک رستوران غذای اضافی در ظرف افراد مانده پاشد، به آنها به دید اسراف کننده نگاه می‌نهد. باید سبک غذا و نان تغییرات اساسی پیدا کند. باید سبک مردم و فرهنگشان متغییر شود.»

او به مدیریت غذاهای مانده در سایر کشورها اشاره می‌کند و می‌گوید: «در کشورهای اروپایی غذاهای مانده مازاد خورده را از طرف مخصوص گذاشته و به مراکز خرید می‌تحویل می‌دهند. همچنین در بسیاری از کشورهای پیشرفته

هم‌کنگام ترک رستوران غذای اضافی در ظرف افراد مانده پاشد، به آنها به دید اسراف کننده نگاه می‌نهد. باید سبک غذا و نان تغییرات اساسی پیدا کند. باید سبک مردم و فرهنگشان متغییر شود.»

او به مدیریت غذاهای مانده در سایر کشورها اشاره می‌کند و می‌گوید: «در کشورهای اروپایی غذاهای مانده مازاد خورده را از طرف مخصوص گذاشته و به مراکز خرید می‌تحویل می‌دهند. همچنین در بسیاری از کشورهای پیشرفته

هم‌کنگام ترک رستوران غذای اضافی در ظرف افراد مانده پاشد، به آنها به دید اسراف کننده نگاه می‌نهد. باید سبک غذا و نان تغییرات اساسی پیدا کند. باید سبک مردم و فرهنگشان متغییر شود.»

او به مدیریت غذاهای مانده در سایر کشورها اشاره می‌کند و می‌گوید: «در کشورهای اروپایی غذاهای مانده مازاد خورده را از طرف مخصوص گذاشته و به مراکز خرید می‌تحویل می‌دهند. همچنین در بسیاری از کشورهای پیشرفته

هم‌کنگام ترک رستوران غذای اضافی در ظرف افراد مانده پاشد، به آنها به دید اسراف کننده نگاه می‌نهد. باید سبک غذا و نان تغییرات اساسی پیدا کند. باید سبک مردم و فرهنگشان متغییر شود.»

او به مدیریت غذاهای مانده در سایر کشورها اشاره می‌کند و می‌گوید: «در کشورهای اروپایی غذاهای مانده مازاد خورده را از طرف مخصوص گذاشته و به مراکز خرید می‌تحویل می‌دهند. همچنین در بسیاری از کشورهای پیشرفته

هم‌کنگام ترک رستوران غذای اضافی در ظرف افراد مانده پاشد، به آنها به دید اسراف کننده نگاه می‌نهد. باید سبک غذا و نان تغییرات اساسی پیدا کند. باید سبک مردم و فرهنگشان متغییر شود.»

او به مدیریت غذاهای مانده در سایر کشورها اشاره می‌کند و می‌گوید: «در کشورهای اروپایی غذاهای مانده مازاد خورده را از طرف مخصوص گذاشته و به مراکز خرید می‌تحویل می‌دهند. همچنین در بسیاری از کشورهای پیشرفته

هم‌کنگام ترک رستوران غذای اضافی در ظرف افراد مانده پاشد، به آنها به دید اسراف کننده نگاه می‌نهد. باید سبک غذا و نان تغییرات اساسی پیدا کند. باید سبک مردم و فرهنگشان متغییر شود.»

او به مدیریت غذاهای مانده در سایر کشورها اشاره می‌کند و می‌گوید: «در کشورهای اروپایی غذاهای مانده مازاد خورده را از طرف مخصوص گذاشته و به مراکز خرید می‌تحویل می‌دهند. همچنین در بسیاری از کشورهای پیشرفته

هم‌کنگام ترک رستوران غذای اضافی در ظرف افراد مانده پاشد، به آنها به دید اسراف کننده نگاه می‌نهد. باید سبک غذا و نان تغییرات اساسی پیدا کند. باید سبک مردم و فرهنگشان متغییر شود.»

او به مدیریت غذاهای مانده در سایر کشورها اشاره می‌کند و می‌گوید: «در کشورهای اروپایی غذاهای مانده مازاد خورده را از طرف مخصوص گذاشته و به مراکز خرید می‌تحویل می‌دهند. همچنین در بسیاری از کشورهای پیشرفته

هم‌کنگام ترک رستوران غذای اضافی در ظرف افراد مانده پاشد، به آنها به دید اسراف کننده نگاه می‌نهد. باید سبک غذا و نان تغییرات اساسی پیدا کند. باید سبک مردم و فرهنگشان متغییر شود.»

او به مدیریت غذاهای مانده در سایر کشورها اشاره می‌کند و می‌گوید: «در کشورهای اروپایی غذاهای مانده مازاد خورده را از طرف مخصوص گذاشته و به مراکز خرید می‌تحویل می‌دهند. همچنین در بسیاری از کشورهای پیشرفته

هم‌کنگام ترک رستوران غذای اضافی در ظرف افراد مانده پاشد، به آنها به دید اسراف کننده نگاه می‌نهد. باید سبک غذا و نان تغییرات اساسی پیدا کند. باید سبک مردم و فرهنگشان متغییر شود.»

او به مدیریت غذاهای مانده در سایر کشورها اشاره می‌کند و می‌گوید: «در کشورهای اروپایی غذاهای مانده مازاد خورده را از طرف مخصوص گذاشته و به مراکز خرید می‌تحویل می‌دهند. همچنین در بسیاری از کشورهای پیشرفته

هم‌کنگام ترک رستوران غذای اضافی در ظرف افراد مانده پاشد، به آنها به دید اسراف کننده نگاه می‌نهد. باید سبک غذا و نان تغییرات اساسی پیدا کند. باید سبک مردم و فرهنگشان متغییر شود.»

او به مدیریت غذاهای مانده در سایر کشورها اشاره می‌کند و می‌گوید: «در کشورهای اروپایی غذاهای مانده مازاد خورده را از طرف مخصوص گذاشته و به مراکز خرید می‌تحویل می‌دهند. همچنین در بسیاری از کشورهای پیشرفته

هم‌کنگام ترک رستوران غذای اضافی در ظرف افراد مانده پاشد، به آنها به دید اسراف کننده نگاه می‌نهد. باید سبک غذا و نان تغییرات اساسی پیدا کند. باید سبک مردم و فرهنگشان متغییر شود.»

او به مدیریت غذاهای مانده در سایر کشورها اشاره می‌کند و می‌گوید: «در کشورهای اروپایی غذاهای مانده مازاد خورده را از طرف مخصوص گذاشته و به مراکز خرید می‌تحویل می‌دهند. همچنین در بسیاری از کشورهای پیشرفته

هم‌کنگام ترک رستوران غذای اضافی در ظرف افراد مانده پاشد، به آنها به دید اسراف کننده نگاه می‌نهد. باید سبک غذا و نان تغییرات اساسی پیدا کند. باید سبک مردم و فرهنگشان متغییر شود.»

او به مدیریت غذاهای مانده در سایر کشورها اشاره می‌کند و می‌گوید: «در کشورهای اروپایی غذاهای مانده مازاد خورده را از طرف مخصوص گذاشته و به مراکز خرید می‌تحویل می‌دهند. همچنین در بسیاری از کشورهای پیشرفته

هم‌کنگام ترک رستوران غذای اضافی در ظرف افراد مانده پاشد، به آنها به دید اسراف کننده نگاه می‌نهد. باید سبک غذا و نان تغییرات اساسی پیدا کند. باید سبک مردم و فرهنگشان متغییر شود.»

او به مدیریت غذاهای مانده در سایر کشورها اشاره می‌کند و می‌گوید: «در کشورهای اروپایی غذاهای مانده مازاد خورده را از طرف مخصوص گذاشته و به مراکز خرید می‌تحویل می‌دهند. همچنین در بسیاری از کشورهای پیشرفته

هم‌کنگام ترک رستوران غذای اضافی در ظرف افراد مانده پاشد، به آنها به دید اسراف کننده نگاه می‌نهد. باید سبک غذا و نان تغییرات اساسی پیدا کند. باید سبک مردم و فرهنگشان متغییر شود.»

او به مدیریت غذاهای مانده در سایر کشورها اشاره می‌کند و می‌گوید: «در کشورهای اروپایی غذاهای مانده مازاد خورده را از طرف مخصوص گذاشته و به مراکز خرید می‌تحویل می‌دهند. همچنین در بسیاری از کشورهای پیشرفته

هم‌کنگام ترک رستوران غذای اضافی در ظرف افراد مانده پاشد، به آنها به دید اسراف کننده نگاه می‌نهد. باید سبک غذا و نان تغییرات اساسی پیدا کند. باید سبک مردم و فرهنگشان متغییر شود.»

او به مدیریت غذاهای مانده در سایر کشورها اشاره می‌کند و می‌گوید: «در کشورهای اروپایی غذاهای مانده مازاد خورده را از طرف مخصوص گذاشته و به مراکز خرید می‌تحویل می‌دهند. همچنین در بسیاری از کشورهای پیشرفته

هم‌کنگام ترک رستوران غذای اضافی در ظرف افراد مانده پاشد، به آنها به دید اسراف کننده نگاه می‌نهد. باید سبک غذا و نان تغییرات اساسی پیدا کند. باید سبک مردم و فرهنگشان متغییر شود.»

او به مدیریت غذاهای مانده در سایر کشورها اشاره می‌کند و می‌گوید: «در کشورهای اروپایی غذاهای مانده مازاد خورده را از طرف مخصوص گذاشته و به مراکز خرید می‌تحویل می‌دهند. همچنین در بسیاری از کشورهای پیشرفته

هم‌کنگام ترک رستوران غذای اضافی در ظرف افراد مانده پاشد، به آنها به دید اسراف کننده نگاه می‌نهد. باید سبک غذا و نان تغییرات اساسی پیدا کند. باید سبک مردم و فرهنگشان متغییر شود.»

او به مدیریت غذاهای مانده در سایر کشورها اشاره می‌کند و می‌گوید: «در کشورهای اروپایی غذاهای مانده مازاد خورده را از طرف مخصوص گذاشته و به مراکز خرید می‌تحویل می‌دهند. همچنین در بسیاری از کشورهای پیشرفته

هم‌کنگام ترک رستوران غذای اضافی در ظرف افراد مانده پاشد، به آنها به دید اسراف کننده نگاه می‌نهد. باید سبک غذا و نان تغییرات اساسی پیدا کند. باید سبک مردم و فرهنگشان متغییر شود.»

او به مدیریت غذاهای مانده در سایر کشورها اشاره می‌کند و می‌گوید: «در کشورهای اروپایی غذاهای مانده مازاد خورده را از طرف مخصوص گذاشته و به مراکز خرید می‌تحویل می‌دهند. همچنین در بسیاری از کشورهای پیشرفته

هم‌کنگام ترک رستوران غذای اضافی در ظرف افراد مانده پاشد، به آنها به دید اسراف کننده نگاه می‌نهد. باید سبک غذا و نان تغییرات اساسی پیدا کند. باید سبک مردم و فرهنگشان متغییر شود.»

او به مدیریت غذاهای مانده در سایر کشورها اشاره می‌کند و می‌گوید: «در کشورهای اروپایی غذاهای مانده مازاد خورده را از طرف مخصوص گذاشته و به مراکز خرید می‌تحویل می‌دهند. همچنین در بسیاری از کشورهای پیشرفته

هم‌کنگام ترک رستوران غذای اضافی در ظرف افراد مانده پاشد، به آنها به دید اسراف کننده نگاه می‌نهد. باید سبک غذا و نان تغییرات اساسی پیدا کند. باید سبک مردم و فرهنگشان متغییر شود.»

او به مدیریت غذاهای مانده در سایر کشورها اشاره می‌کند و می‌گوید: «در کشورهای اروپایی غذاهای مانده مازاد خورده را از طرف مخصوص گذاشته و به مراکز خرید می‌تحویل می‌دهند. همچنین در بسیاری از کشورهای پیشرفته

هم‌کنگام ترک رستوران غذای اضافی در ظرف افراد مانده پاشد، به آنها به دید اسراف کننده نگاه می‌نهد. باید سبک غذا و نان تغییرات اساسی پیدا کند. باید سبک مردم و فرهنگشان متغییر شود.»

او به مدیریت غذاهای مانده در سایر کشورها اشاره می‌کند و می‌گوید: «در کشورهای اروپایی غذاهای مانده مازاد خورده را از طرف مخصوص گذاشته و به مراکز خرید می‌تحویل می‌دهند. همچنین در بسیاری از کشورهای پیشرفته

هم‌کنگام ترک رستوران غذای اضافی در ظرف افراد مانده پاشد، به آنها به دید اسراف کننده نگاه می‌نهد. باید سبک غذا و نان تغییرات اساسی پیدا کند. باید سبک مردم و فرهنگشان متغییر شود.»

او به مدیریت غذاهای مانده در سایر کشورها اشاره می‌کند و می‌گوید: «در کشورهای اروپایی غذاهای مانده مازاد خورده را از طرف مخصوص گذاشته و به مراکز خرید می‌تحویل می‌دهند. همچنین در بسیاری از کشورهای پیشرفته

هم‌کنگ