ਪੂੰਜੀਵਾਦੀ ਪ੍ਰਬੰਧ ਵਿੱਚ ਕੂੜੇ ਦੀ ਪੈਦਾਵਾਰ

ਚਿੱਲੀ ਦੇ ਆਟਾਕਾਮਾ ਰੇਗਿਸਤਾਨ ਵਿੱਚ ਸੁੱਟੇ ਗਏ ਕੱਪੜੇ
(ਫੋਟੋ ਅਲਜਜ਼ੀਰਾ ਤੋਂ ਧੰਨਵਾਦ ਸਹਿਤ)

ਸੁਖਵੰਤ ਹੁੰਦਲ

5 ਜੁਲਾਈ 2022

ਪੂੰਜੀਵਾਦੀ ਪ੍ਰਬੰਧ ਵਿੱਚ ਕੂੜੇ ਦੀ ਪੈਦਾਵਾਰ

-ਸੁਖਵੰਤ ਹੁੰਦਲ-

ਪੂੰਜੀਵਾਦੀ ਪ੍ਰਬੰਧ ਵਿੱਚ ਉਤਪਾਦਕ ਦਾ ਮੁੱਖ ਉਦੇਸ਼ ਮੁਨਾਫਾ ਕਮਾਉਣਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਮੁਨਾਫਾ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਪੈਦਾ ਕਰਕੇ ਅਤੇ ਵੇਚ ਕੇ ਕਮਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਲਈ ਵਸਤਾਂ ਦੇ ਉਤਪਾਦਨ ਵਿੱਚ ਲਗਾਤਾਰ ਵਾਧਾ ਪੂੰਜੀਵਾਦੀ ਪ੍ਰਬੰਧ ਦੀ ਇਕ ਮੁੱਖ ਖਾਸੀਅਤ ਹੈ। ਵਸਤਾਂ ਦੇ ਉਤਪਾਦਨ ਵਿੱਚ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਲਗਾਤਾਰ ਵਾਧੇ ਕਾਰਨ, ਉਤਪਾਦਨ ਦੇ ਨਤੀਜੇ (ਬਾਈ ਪ੍ਰੋਡਕਟ) ਵੱਜੋਂ ਪੈਦਾ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਕੂੜੇ ਵਿੱਚ ਵੀ ਲਗਾਤਾਰ ਵਾਧਾ ਹੋਈ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਵਰਲਡ ਰਿਸੋਰਸਜ਼ ਇੰਸਟੀਚਿਊਟ ਵਲੋਂ ਸੰਨ 1998 ਵਿੱਚ ਛਪੀ ਇਕ ਰਿਪੋਰਟ ਅਨੁਸਾਰ, ਸਨਅਤੀ ਦੇਸ਼ਾਂ ਵਿੱਚ ਵਸਤਾਂ ਦੇ ਉਤਪਾਦਨ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਵਸੀਲਿਆਂ (ਪਾਣੀ, ਕੱਚਾ ਮਾਲ, ਬਾਲਣ ਆਦਿ) ਦਾ ਅੱਧਾ ਜਾਂ ਤਿੰਨ/ਚੌਥਾਈ ਹਿੱਸਾ ਇਕ ਸਾਲ ਦੇ ਅੰਦਰ ਅੰਦਰ ਕੂੜੇ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਵਾਪਸ ਵਾਤਾਵਰਨ ਵਿੱਚ ਪਹੁੰਚ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਕਿਉਂਕਿ ਮੁਨਾਫਾ ਕਮਾਉਣ ਲਈ ਵਸਤਾਂ ਦਾ ਵੇਚਿਆਂ ਜਾਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ, ਇਸ ਲਈ ਹਰ ਸਾਲ ਵੇਚੀਆਂ ਨਾ ਜਾ ਸਕਣ ਵਾਲੀਆਂ ਬਹੁਤ ਸਾਰੀਆਂ ਸਹੀ ਸਲਾਮਤ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਕੂੜੇ ਦੇ ਢੇਰ ’ਤੇ ਸੁੱਟ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਗੱਲ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਕਿ ਲੋਕ ਲਗਾਤਾਰ ਵਸਤਾਂ ਖ੍ਰੀਦਦੇ ਰਹਿਣ ਵੱਡੀ ਪੱਧਰ ’ਤੇ ਮਾਰਕੀਟਿੰਗ ਕਰਕੇ ਲੋਕਾਂ ਵਿੱਚ ਵਸਤਾਂ ਲਈ ਖਾਹਿਸ਼ਾਂ ਪੈਦਾ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ। ਵਸਤਾਂ ਦਾ ਉਤਪਾਦਨ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਕਿ ਉਹ ਇਕ ਮਿੱਥੇ ਸਮੇਂ ਬਾਅਦ ਵਰਤਣ ਦੇ ਯੋਗ ਨਾ ਰਹਿਣ। ਉਤਪਾਦਨ ਦੇ ਇਸ ਵਰਤਾਰੇ ਨੂੰ 'ਪਲੈਨਡ ਓਬਸੋਲੀਸੈਂਸ' ਦਾ ਨਾਂ ਦਿੱਤਾ ਗਿਆ ਹੈ। ਇਸ ਦੀ ਸਪਸ਼ਟ ਉਦਾਹਰਨ ਇਲੈਕਟ੍ਰੌਨਿਕ ਦੀਆਂ ਵਸਤਾਂ ਹਨ। ਤਕਨੀਕੀ ਤੌਰ ’ਤੇ ਇਸ ਵਿੱਚ ਕੋਈ ਸਮੱਸਿਆ ਨਹੀਂ ਹੈ ਕਿ ਕੰਪਿਊਟਰਾਂ ਜਾਂ ਸੈੱਲਫੋਨਾਂ ਨੂੰ ਮੁਰੰਮਤ ਜਾਂ ਅਪਗ੍ਰੇਡ ਨਾ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕੇ। ਪਰ ਅਜਿਹਾ ਕਰਨ ਨੂੰ ਤਰਜੀਹ ਨਹੀਂ ਦਿੱਤੀ ਜਾਂਦੀ ਅਤੇ ਲੋਕਾਂ ਨੂੰ ਨਵੇਂ ਕੰਪਿਊਟਰ, ਸੈੱਲ ਫੋਨ ਆਦਿ ਲੈਣ ਲਈ ਉਤਸ਼ਾਹਿਤ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਨਤੀਜੇ ਵੱਜੋਂ ਪਿਛਲੇ ਕੁੱਝ ਦਹਾਕਿਆਂ ਵਿੱਚ ਈ-ਵੇਸਟ ਦੀ ਇਕ ਵੱਡੀ ਸਮੱਸਿਆ ਪੈਦਾ ਹੋ ਗਈ ਹੈ। ਇਸ ਦੇ ਨਾਲ ਨਾਲ ਫੈਸ਼ਨ ਜਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੇ ਮਾਡਲਾਂ ਵਿੱਚ ਤਬਦੀਲੀ ਕਰਕੇ ਲੋਕਾਂ ਨੂੰ ਚੰਗੀਆਂ ਭਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਕੂੜੇ ਦੇ ਢੇਰ ’ਤੇ ਸੁੱਟਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਪੂੰਜੀਵਾਦ ਪ੍ਰਬੰਧ ਵਿੱਚ ਵੱਡੀ ਪੱਧਰ ’ਤੇ ਹੋਣ ਵਾਲੀ ਕੂੜੇ ਦੀ ਪੈਦਾਵਾਰ ਅਤੇ ਉਸ ਦੇ ਭੈੜੇ ਨਤੀਜਿਆਂ ਦੀ ਇਕ ਸਪਸ਼ਟ ਤਸਵੀਰ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਕੁੱਝ ਜਾਣਕਾਰੀ ਪੇਸ਼ ਹੈ।

ਸਭ ਤੋਂ ਪਹਿਲੀ ਉਦਾਹਰਨ ਖਾਣਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਧਾਤਾਂ ਕੱਢਣ ਦੇ ਅਮਲ ਦੌਰਾਨ ਪੈਦਾ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਕੂੜੇ ਦੀ ਲਈ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ। ਆਮ ਤੌਰ ’ਤੇ ਇਸ ਅਮਲ ਦੌਰਾਨ ਧਰਤੀ ਵਿੱਚੋਂ ਕੱਢੀ ਜਾਣ ਵਾਲੀ ਸਮੱਗਰੀ ਦਾ ਜ਼ਿਆਦਾ ਹਿੱਸਾ ਕੂੜਾ-ਕਰਕਟ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਬਹੁਤ ਥੋੜ੍ਹਾ ਹਿੱਸਾ ਵਰਤੀ ਜਾ ਸਕਣ ਵਾਲੀ ਧਾਤ। ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ ਮਾਈਨਿੰਗ ਵਾਚ ਕੈਨੇਡਾ

ਦੇ ਬਲੌਗ 'ਤੇ 5 ਅਕਤੂਬਰ 2020 ਨੂੰ ਛਪੀ *ਮਾਈਨ ਵੇਸਟ ਇਨ ਕੈਨੇਡਾ: ਏ ਗਰੋਇੰਗ ਲਾਇਬਿਲਟੀ* ਵਿੱਚ ਦੱਸਿਆ ਗਿਆ ਹੈ ਕਿ ਇਕ ਟਨ ਲੋਹੇ ਦੀ ਧਾਤ ਕੱਢਣ ਪਿੱਛੇ 3 ਟਨ ਤੋਂ ਜ਼ਿਆਦਾ ਠੋਸ ਕੂੜਾ (ਸੋਲਿਡ ਵੇਸਟ) ਪੈਦਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਤਾਂਬੇ, ਨਿੱਕਲ, ਜ਼ਿਸਤ (ਜ਼ਿੰਕ), ਲੀਥੀਅਮ ਅਤੇ ਗਰੈਫਾਈਟ ਦਾ ਇਕ ਟਨ ਕੱਢਣ ਪਿੱਛੇ 20-200 ਟਨ ਠੋਸ ਕੂੜਾ (ਸੋਲਿਡ ਵੇਸਟ) ਪੈਦਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਪਲਾਟੀਨਮ, ਰੇਅਰ ਅਰਥ ਅਤੇ ਸੋਨੇ ਦੀ ਇਕ ਟਨ ਧਾਤ ਕੱਢਣ ਲਈ 10 ਲੱਖ (1 ਮਿਲੀਅਨ) ਟਨ ਤੋਂ ਜ਼ਿਆਦਾ ਕੂੜਾ ਪੈਦਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਹਾਂ ਜੀ ਇਕ ਟਨ ਸੋਨੇ ਦੀ ਧਾਤ ਮਗਰ 10 ਲੱਖ ਟਨ ਤੋਂ ਜ਼ਿਆਦਾ ਕੂੜਾ। ਵਰਲਡ ਕਾਊਂਟਸ ਨਾਂ ਦੇ ਵੈੱਬਸਾਈਟ 'ਤੇ ਛਪੀ ਇਕ ਹੋਰ ਰਿਪੋਰਟ ਅਨੁਸਾਰ ਕੁੱਲ ਮਿਲਾ ਕੇ ਸੋਨੇ ਦੀਆਂ ਖਾਣਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਹਰ 40 ਸਕਿੰਟਾਂ ਵਿੱਚ ਪੈਦਾ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਕੂੜੇ ਦਾ ਭਾਰ ਇਕ ਆਈਫਲ ਟਾਵਰ ਦੇ ਭਾਰ ਜਿੰਨਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਸੋਨੇ ਦੀਆਂ ਖਾਣਾਂ ਵਿੱਚੋਂ 5 ਦਿਨਾਂ ਤੋਂ ਘੱਟ ਸਮੇਂ ਵਿੱਚ ਪੈਦਾ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਕੂੜੇ ਨਾਲ ਤੁਸੀਂ ਸਾਰੇ ਪੈਰਿਸ ਸ਼ਹਿਰ ਨੂੰ ਕੂੜੇ ਦੇ ਟਾਵਰਾਂ ਨਾਲ ਢੱਕ ਸਕਦੇ ਹੋ। ਸੋਨੇ ਦੀ ਇਕ ਮੁੰਦੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਲੋੜੀਂਦਾ ਸੋਨਾ ਖਾਣ ਵਿੱਚੋਂ ਕੱਢਣ ਲਈ 26 ਟਨ ਦੇ ਬਰਾਬਰ ਕੂੜਾ ਪੈਦਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।

ਖਾਣਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਧਾਤਾਂ ਕੱਢਣ ਕਾਰਨ ਪੈਦਾ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਕੂੜੇ ਵਿੱਚ ਕਈ ਕਿਸਮ ਦੇ ਜ਼ਹਿਰੀਲੇ ਰਸਾਇਣਕ ਪਦਾਰਥ ਹੁੰਦੇ ਹਨ, ਜਿਵੇਂ ਸੰਖੀਆ, ਸਿੱਕਾ, ਪਾਰਾ, ਪੈਟਰੋਲ ਨਾਲ ਸੰਬੰਧਿਤ ਉਤਪਾਦ, ਤੇਜ਼ਾਬ, ਸਾਈਨਾਈਡ ਆਦਿ। ਜ਼ਹਿਰੀਲੇ ਪਦਾਰਥਾਂ ਨਾਲ ਭਰਪੂਰ ਇਹ ਕੂੜਾ ਕਈ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਾਲ ਵਾਤਾਵਰਨ ਦੇ ਪ੍ਰਦੂਸ਼ਣ ਦਾ ਕਾਰਨ ਬਣਦਾ ਹੈ। ਅਮਰੀਕਾ ਦੀ ਰਾਜਧਾਨੀ ਵਸ਼ਿੰਗਟਨ ਵਿੱਚ ਸਥਿਤ ਸੰਸਥਾ ਅਰਥਵਰਕਸ ਦੀ ਫਰਵਰੀ 2012 ਵਿੱਚ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ਤ *"ਟਰਬਲਡ ਵਾਟਰਜ਼"* ਨਾਂ ਦੀ ਰਿਪੋਰਟ ਖਾਣਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਪੈਦਾ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਕੂੜੇ ਕਾਰਨ ਪ੍ਰਦੂਸ਼ਤ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਸਮੁੰਦਰਾਂ, ਦਰਿਆਵਾਂ, ਝੀਲਾਂ ਅਤੇ ਧਰਤੀ ਹੇਠਲੇ ਪਾਣੀ ਵੱਲ ਧਿਆਨ ਦਿਵਾਉਂਦੀ ਹੈ। ਇਸ ਰਿਪੋਰਟ ਅਨੁਸਾਰ, ਮਾਈਨਿੰਗ ਕੰਪਨੀਆਂ ਦੁਨੀਆ ਭਰ ਵਿੱਚ ਹਰ ਸਾਲ 18 ਕ੍ਰੋੜ (180 ਮਿਲੀਅਨ) ਟਨ ਤੋਂ ਜ਼ਿਆਦਾ ਜ਼ਹਿਰੀਲਾ ਕੂੜਾ ਦਰਿਆਵਾਂ, ਝੀਲਾਂ ਅਤੇ ਸਮੁੰਦਰਾਂ ਵਿੱਚ ਸੁੱਟ ਰਹੀਆਂ ਹਨ। ਇਸ ਦੇ ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ ਦੁਨੀਆ ਭਰ ਵਿੱਚ ਪਾਣੀ ਦੇ ਸ੍ਰੋਤ ਪ੍ਰਦੂਸ਼ਤ ਹੋ ਰਹੇ ਹਨ ਅਤੇ ਪੀਣ ਵਾਲੇ ਪਾਣੀ ਦੇ ਸ੍ਰੋਤਾਂ, ਭੋਜਨ ਦੀ ਸਪਲਾਈ, ਲੋਕਾਂ ਦੀ ਸਿਹਤ ਅਤੇ ਪਾਣੀ ਵਿੱਚ ਰਹਿਣ ਵਾਲੇ ਜਾਨਵਰਾਂ ਦੀ ਜ਼ਿੰਦਗੀ ਲਈ ਖਤਰੇ ਪੈਦਾ ਹੋ ਰਹੇ ਹਨ।

ਵਸਤਾਂ ਦੇ ਉਤਪਾਦਨ ਦੌਰਾਨ ਪੈਦਾ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਕੂੜੇ ਦੇ ਵਰਤਾਰੇ ਨੂੰ ਸਮਝਣ ਲਈ ਕੋਕਾ ਕੋਲਾ ਦੇ ਇਕ ਕੈਨ ਦੇ ਉਤਪਾਦਨ ਅਤੇ ਵਰਤੋਂ ਦੀ ਕਹਾਣੀ ਨੂੰ ਜਾਣਨਾ ਕਾਫੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਭਰਪੂਰ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਪਾਲ ਹਾਕਿਨ, ਐਮੋਰੀ ਬੀ. ਲਵਿਨਜ਼ ਅਤੇ ਐੱਲ ਹੰਟਰ ਲਵਿਨਜ਼ ਆਪਣੀ ਕਿਤਾਬ, *ਨੈਚੁਰਲ ਕੈਪੀਟਲਿਜ਼ਮ: ਦਿ ਨੈਕਸਟ ਇੰਡਸਟਰੀਅਲ ਰੈਵੋਲੂਸ਼ਨ* ਵਿੱਚ ਇੰਗਲੈਂਡ ਵਿੱਚ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਕੋਕਾ ਕੋਲਾ ਦੇ ਇਕ ਕੈਨ ਦੀ ਕਹਾਣੀ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦਸਦੇ ਹਨ:

“ਕੈਨ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਚਾਹੀਦੀ ਕੱਚੀ ਧਾਤ ਬਾਕਸਾਈਟ ਅਸਟ੍ਰੇਲੀਆ ਵਿੱਚ ਕੱਢੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਫਿਰ ਉੱਥੇ ਹੀ ਇਸ ਨੂੰ ਕੈਮੀਕਲ ਰਿਡਕਸ਼ਨ ਮਿੱਲ ਵਿੱਚ ਭੇਜਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜਿੱਥੇ ਅੱਧੇ ਘੰਟੇ ਦਾ ਸ਼ੁੱਧੀਕਰਨ ਦਾ ਕਾਰਜ ਇਕ ਟਨ ਬਾਕਸਾਈਟ ਨੂੰ ਅੱਧੇ ਟਨ ਅਲਮੀਨੀਅਮ ਆਕਸਾਈਡ ਵਿੱਚ ਤਬਦੀਲ ਕਰ ਦਿੰਦਾ ਹੈ। ਫਿਰ ਇਹ ਅਲਮੀਨੀਅਮ ਆਕਸਾਈਡ ਸਮੁੰਦਰੀ ਜਹਾਜ਼ਾਂ ਵਿੱਚ ਸਵੀਡਨ ਜਾਂ ਨੌਰਵੇਅ ਦੇ ਕਿਸੇ ਸਮੈਲਟਰ (ਕੱਚੀ ਧਾਤ ਨੂੰ ਪਿਘਲਾ ਕੇ ਮਿੱਟੀ ਨਾਲੋਂ ਵੱਖ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਥਾਂ) ਨੂੰ ਭੇਜਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਜਹਾਜ਼ਾਂ ਵਿੱਚ ਮਹੀਨੇ ਦੇ ਸਫਰ ਬਾਅਦ ਸਮੈਲਟਰ ਵਿੱਚ ਪੁੱਜਿਆ ਅਲਮੀਨੀਅਮ ਆਕਸਾਈਡ ਦੋ ਮਹੀਨਿਆਂ ਦੇ ਕਰੀਬ ਤੱਕ ਸਮੈਲਟਰ ਵਿੱਚ ਪਿਆ ਰਹਿੰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਫਿਰ ਸਮੈਲਟਰ ਵਿੱਚ 2 ਘੰਟਿਆਂ ਦਾ ਕਾਰਜ ਅਲਮੀਨੀਅਮ ਆਕਸਾਈਡ ਦੇ ਅੱਧੇ ਟਨ ਨੂੰ ਇਕ ਚੌਥਾਈ ਟਨ ਦੇ ਬਰਾਬਰ ਦੀ ਅਲਮੀਨੀਅਮ ਦੀ ਧਾਤ ਵਿੱਚ ਤਬਦੀਲ ਕਰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਹ ਧਾਤ 10 ਮੀਟਰ ਲੰਬੇ ਡਲਿਆਂ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਫਿਰ ਅਲਮੀਨੀਅਮ ਦੀ ਧਾਤ ਦੇ ਇਹਨਾਂ ਡਲਿਆਂ ਨੂੰ ਸਮੈਲਟਰ ਵਾਲੀ ਥਾਂ ’ਤੇ ਧਾਤ ਨੂੰ ਸਾਧਣ ਦੇ ਦੋ ਹਫਤਿਆਂ ਦੇ ਲੰਮੇ ਅਮਲ ਰਾਹੀਂ ਸਖਤ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਫਿਰ ਇਸ ਨੂੰ ਸਵੀਡਨ ਜਾਂ ਜਰਮਨੀ ਦੀਆਂ ਰੋਲਰ ਮਿੱਲਾਂ ਨੂੰ ਭੇਜਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਉੱਥੇ ਧਾਤ ਦੇ ਇਸ ਇਕੱਲੇ ਇਕੱਲੇ ਡਲੇ ਨੂੰ 900 ਡਿਗਰੀ ਫਾਰਨਹੀਟ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਤੱਕ ਗਰਮ ਕਰਕੇ 1/8 ਇੰਚ ਦੀ ਮੋਟਾਈ ਵਾਲੀਆਂ ਸ਼ੀਟਾਂ ਵਿੱਚ ਢਾਲਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਫਿਰ ਇਹਨਾਂ ਸ਼ੀਟਾਂ ਨੂੰ ਇਕ ਵੇਅਰਹਾਊਸ ਵਿੱਚ ਭੇਜਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਉੱਥੋਂ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਉਸ ਹੀ ਦੇਸ਼ ਵਿੱਚ ਜਾਂ ਕਿਸੇ ਹੋਰ ਦੇਸ਼ ਵਿਚਲੀਆਂ ਕੋਲਡ ਰੋਲਿੰਗ ਮਿੱਲਾਂ ਵਿੱਚ ਭੇਜਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਹਨਾਂ ਕੋਲਡ ਰੋਲਿੰਗ ਮਿੱਲਾਂ ਵਿੱਚ ਇਹਨਾਂ ਸ਼ੀਟਾਂ ਨੂੰ 10 ਗੁਣਾਂ ਪਤਲੀਆਂ ਸ਼ੀਟਾਂ ਵਿੱਚ ਢਾਲਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਹੁਣ ਅਲਮੀਨੀਅਮ ਦੀਆਂ ਇਹ ਸ਼ੀਟਾਂ ਕੈਨ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਹੋ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ। ਫਿਰ ਇਸ ਅਲਮੀਨੀਅਮ ਨੂੰ ਇੰਗਲੈਂਡ ਭੇਜਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜਿੱਥੇ ਇਹਨਾਂ ਸ਼ੀਟਾਂ ਨੂੰ ਕੱਟ ਕੇ ਕੈਨ ਬਣਾਏ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਫਿਰ ਇਹਨਾਂ ਕੈਨਾਂ ਨੂੰ ਧੋਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਸੁਕਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਰੋਗਨ (ਪੇਂਟ) ਦੀ ਮੁਢਲੀ ਤਹਿ ਨਾਲ ਰੰਗਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਉਸ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਦੁਬਾਰਾ ਪ੍ਰੋਡਕਟ ਬਾਰੇ ਖਾਸ ਜਾਣਕਾਰੀ ਨਾਲ ਪੇਂਟ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਸਮੇਂ ਤੱਕ ਇਹਨਾਂ ਕੈਨਾਂ ’ਤੇ ਉਪਰਲਾ ਢੱਕਣ ਨਹੀਂ ਲਾਇਆ ਗਿਆ ਹੁੰਦਾ। ਇਸ ਤੋਂ ਅਗਲਾ ਕਦਮ ਕੈਨਾਂ ਨੂੰ ਲਾਖ ਨਾਲ ਪੇਂਟ ਕਰਨਾ, ਉਨ੍ਹਾਂ ਦਾ ਉਭਰਿਆ ਕੰਢਾ ਜਾਂ ਘੇਰਾ ਬਣਾਉਣਾ ਅਤੇ ਕੈਨਾਂ ਦੇ ਅੰਦਰ ਜੰਗਾਲ ਲੱਗਣ ਤੋਂ ਬਚਾਅ ਕਰਨ ਲਈ ਉਨ੍ਹਾਂ ਅੰਦਰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ

ਪਰਤ (ਕੋਟਿੰਗ) ਦਾ ਸਪਰੇਅ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਜਾਂਚ ਕਰਨਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।

ਇਸ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਕੈਨਾਂ ਨੂੰ ਲੋੜ ਪੈਣ ਤੱਕ ਵੇਅਰਹਾਊਸ ਵਿੱਚ ਰੱਖ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਲੋੜ ਮੁਤਾਬਕ ਬੌਟਲਿੰਗ ਦੇ ਪਲਾਂਟ ਨੂੰ ਭੇਜਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਬੌਟਲਿੰਗ ਪਲਾਂਟ ਵਿੱਚ ਕੈਨਾਂ ਨੂੰ ਇਕ ਵਾਰ ਫਿਰ ਸਾਫ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਧੋਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਸੁਆਦ ਵਾਲੇ ਸ਼ੀਰੇ (ਸਿਰਪ), ਫਾਸਫੋਰਸ, ਕੈਫੀਨ ਅਤੇ ਕਾਰਬਨਡਾਈਔਕਸਾਈਡ ਗੈਸ ਵਾਲੇ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਭਰਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਵਿੱਚ ਵਰਤੀ ਜਾਂਦੀ ਖੰਡ ਫਰਾਂਸ ਦੇ ਖੇਤਾਂ ਵਿੱਚ ਉਗਾਏ ਜਾਂਦੇ ਚਕੰਦਰਾਂ ਤੋਂ ਬਣਾਈ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਮਿੱਲ ਵਿੱਚ ਸੋਧਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਟਰੱਕਾਂ ਰਾਹੀਂ ਇੰਗਲੈਂਡ ਪੁੱਜੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਇਸ ਵਿੱਚ ਵਰਤੀ ਜਾਂਦੀ ਫਾਸਫੋਰਸ ਅਮਰੀਕਾ ਦੇ ਸੂਬੇ ਇਡਾਹੋ ਵਿੱਚ ਓਪਨ ਪਿੱਟ ਖਾਣਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕੱਢੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਖਾਣਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਫਾਸਫੋਰਸ ਕੱਢਣ ਦੇ ਇਸ ਅਮਲ ਦੌਰਾਨ ਕੈਡਮੀਅਮ ਅਤੇ ਰੇਡੀਓਐਕਟਿਵ ਥੋਰੀਅਮ ਵਰਗੇ ਜ਼ਹਿਰੀਲੇ ਪਦਾਰਥ ਵੀ ਧਰਤੀ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਆਉਂਦੇ ਹਨ। ਫਾਸਫੇਟ ਨੂੰ ਖਾਣੇ ਦੀ ਕੁਆਲਟੀ ਦੀ ਪੱਧਰ (ਫੂਡ ਗ੍ਰੇਡ ਕੁਆਲਟੀ) ਵਿੱਚ ਤਬਦੀਲ ਕਰਨ ਲਈ ਇਹ ਮਾਈਨਿੰਗ ਕੰਪਨੀ 24 ਘੰਟਿਆਂ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਉਨੀ ਬਿਜਲੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੀ ਹੈ, ਜਿੰਨੀ ਬਿਜਲੀ 1 ਲੱਖ ਲੋਕਾਂ ਦੀ ਵਸੋਂ ਵਾਲਾ ਸ਼ਹਿਰ 24 ਘੰਟਿਆਂ ਵਿੱਚ ਵਰਤਦਾ ਹੈ। ਇੰਗਲੈਂਡ ਵਿੱਚ ਸ਼ੀਰੇ ਦੇ ਉਤਪਾਦਕ ਨੂੰ ਕੈਫੀਨ ਰਸਾਇਣਕ ਪਦਾਰਥ ਪੈਦਾ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਉਤਪਾਦਨ ਵੱਲੋਂ ਭੇਜੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।

ਹੁਣ ਕੋਕਾ ਕੋਲਾ ਨਾਲ ਭਰੇ ਕੈਨਾਂ ’ਤੇ 1500 ਕੈਨ ਪ੍ਰਤੀ ਮਿੰਟ ਦੇ ਹਿਸਾਬ ਨਾਲ ਢੱਕਣ ਲਾਏ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਫਿਰ ਇਹਨਾਂ ਕੈਨਾਂ ਨੂੰ ਗੱਤੇ ਦੇ ਡੱਬਿਆਂ (ਕਾਰਟਨਾਂ) ਵਿੱਚ ਪੈਕ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਹਨਾਂ ਡੱਬਿਆਂ ’ਤੇ ਮੈਚ ਕਰਦੇ ਰੰਗਾਂ ਵਿੱਚ ਪ੍ਰਚਾਰ ਦੀ ਸਮੱਗਰੀ ਛਾਪੀ ਗਈ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਗੱਤੇ ਦੇ ਡੱਬੇ ਜਿਸ ਗੁੱਦੇ (ਪਲਪ) ਤੋਂ ਬਣਾਏ ਜਾਂਦੇ ਹਨ, ਉਹ ਗੁੱਦਾ ਸਵੀਡਨ ਜਾਂ ਸਾਈਬੇਰੀਆ ਜਾਂ ਕੈਨੇਡਾ ਦੇ ਸੂਬੇ ਬ੍ਰਿਟਿਸ਼ ਕੋਲੰਬੀਆ ਦੇ ਜੰਗਲਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਵੱਢੇ ਦਰੱਖਤਾਂ ਤੋਂ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਇੱਥੋਂ ਇਹ ਕੈਨ ਕਿਸੇ ਸਥਾਨਕ ਵੇਅਰਹਾਊਸ ਵਿੱਚ ਭੇਜੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ, ਅਤੇ ਵੇਅਰਹਾਊਸ ਤੋਂ ਸਥਾਨਕ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟ ਵਿੱਚ। ਆਮ ਤੌਰ ’ਤੇ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟ ਵਿੱਚ ਪੁੱਜਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਇਕ ਕੈਨ ਤਿੰਨ ਦਿਨਾਂ ਦੇ ਵਿੱਚ ਵਿੱਚ ਵਿਕ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਕ ਖਪਤਕਾਰ ਫਾਸਫੇਟ, ਕੈਫੀਨ ਅਤੇ ਕੈਰਾਮਲ ਦੇ ਸੁਆਦ ਵਾਲੇ ਮਿੱਠੇ ਪਾਣੀ ਦਾ 12 ਔਂਸਾਂ ਦਾ ਕੈਨ ਖ੍ਰੀਦਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਕੈਨ ਵਿਚਲੇ ਕੋਕਾ ਕੋਲਾ ਨੂੰ ਪੀਣ ਨੂੰ ਕੁੱਝ ਮਿੰਟ ਲਗਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਕੈਨ ਸੁੱਟਣ ਨੂੰ ਕੁੱਝ ਸਕਿੰਟ। ਇੰਗਲੈਂਡ

ਵਿੱਚ ਖਪਤਕਾਰ ਕੁੱਲ ਕੈਨਾਂ ਦੇ 84 ਫੀਸਦੀ ਕੈਨਾਂ ਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿੰਦੇ ਹਨ, ਜਿਸ ਦਾ ਭਾਵ ਹੈ ਕਿ ਉਤਪਾਦਨ ਦੌਰਾਨ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਨੁਕਸਾਨ ਨੂੰ ਕੱਢ ਕੇ ਅਲਮੀਨੀਅਮ ਨੂੰ ਕੂੜੇ 'ਤੇ ਸੁੱਟਣ ਦੀ ਦਰ 88 ਫੀਸਦੀ ਦੇ ਕਰੀਬ ਬਣਦੀ ਹੈ।"

ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਅਸੀਂ ਦੇਖਿਆ ਹੈ ਕਿ ਕੋਕਾ ਕੋਲਾ ਦੇ ਕੈਨ ਬਣਾਉਣ ਦਾ ਕਾਰਜ ਕੋਕਾ ਕੋਲਾ ਬਣਾਉਣ ਦੇ ਮੁਕਾਬਲੇ ਜ਼ਿਆਦਾ ਗੁੰਝਲਦਾਰ ਹੈ। ਬੇਸ਼ੱਕ ਕਾਫੀ ਵੱਡੀ ਗਿਣਤੀ ਵਿੱਚ ਕੋਕਾ ਕੋਲਾ ਦੇ ਕੈਨ ਰੀਸਾਈਕਲ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ, ਫਿਰ ਵੀ ਕੋਕਾ ਕੋਲਾ ਦੇ ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਕੈਨ ਇਕ ਵਾਰ ਵਰਤ ਕੇ ਸੁੱਟ ਦਿੱਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਅਰਥਵਰਕਸ ਅਤੇ ਔਕਸਫੈਮ ਅਮਰੀਕਾ ਵਲੋਂ ਛਪੀ *ਡਰਟੀ ਮੈਟਲਜ਼: ਮਾਈਨਿੰਗ, ਕਮਿਊਨਟੀਜ਼ ਐਂਡ ਦਿ ਇਨਵਾਇਰਮੈਂਟ* ਨਾਮੀ ਰਿਪੋਰਟ ਅਨੁਸਾਰ 1990ਵਿਆਂ ਵਿੱਚ ਅਮਰੀਕਾ ਵਿੱਚ 70 ਲੱਖ (7 ਮਿਲੀਅਨ) ਟਨ ਦੇ ਭਾਰ ਦੇ ਬਰਾਬਰ ਦੇ ਕੈਨ ਕੂੜੇ 'ਤੇ ਸੁੱਟ ਦਿੱਤੇ ਗਏ ਸਨ। ਇੰਨੀ ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਚ ਕੂੜੇ ਦੇ ਢੇਰ 'ਤੇ ਸੁੱਟੇ ਗਏ ਅਲਮੀਨੀਅਮ ਨਾਲ 3 ਲੱਖ 16 ਹਜ਼ਾਰ ਬੋਇੰਗ-737 ਜਹਾਜ਼ ਬਣਾਏ ਜਾ ਸਕਦੇ ਸਨ।

ਜੇ ਅਸੀਂ ਆਪਣੇ ਵੱਲੋਂ ਵਰਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹਰ ਵਸਤ ਦੇ ਉਤਪਾਦਨ ਨੂੰ ਇਸ ਵਿਸਤ੍ਰਿਤ ਢੰਗ ਨਾਲ ਦੇਖੀਏ ਤਾਂ ਸਾਨੂੰ ਪਤਾ ਲੱਗੇਗਾ ਕਿ ਹਰ ਵਸਤ ਦੇ ਉਤਪਾਦਨ ਦੌਰਾਨ ਕਿੰਨਾ ਜ਼ਿਆਦਾ ਕੂੜਾ ਪੈਦਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। *ਨੈਚੁਰਲ ਕੈਪੀਟਲਿਜ਼ਮ: ਦਿ ਨੈਕਸਟ ਇੰਡਸਟਰੀਅਲ ਰੈਵੋਲੂਸ਼ਨ* ਨਾਂ ਦੀ ਕਿਤਾਬ ਅਨੁਸਾਰ ਇਕ ਸੈਮੀਕੰਡਕਟਰ ਨੂੰ ਬਣਾਉਣ ਮਗਰ ਪੈਦਾ ਹੋਣ ਵਾਲਾ ਕੂੜਾ ਉਸ ਦੇ ਭਾਰ ਤੋਂ 1 ਲੱਖ ਗੁਣਾਂ ਜ਼ਿਆਦਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ; ਇਕ ਲੈਪਟੈਪ ਕੰਪਿਊਟਰ ਬਣਾਉਣ ਮਗਰ ਪੈਦਾ ਹੋਣ ਵਾਲਾ ਕੂੜਾ ਇਸ ਦੇ ਭਾਰ ਤੋਂ 4000 ਗੁਣਾਂ ਜ਼ਿਆਦਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।

ਯੂਨਾਈਟਿਡ ਨੇਸ਼ਨਜ਼ ਨਾਲ ਸੰਬੰਧਿਤ ਫੂਡ ਐਂਡ ਐਗਰੀਕਲਚਰ ਸੰਸਥਾ ਦੀ 2011 ਵਿੱਚ ਛਪੀ *ਗਲੋਬਲ ਫੂਡ ਲੌਸਜ਼ ਐਂਡ ਫੂਡ ਵੇਸਟ* ਅਤੇ ਗਾਰਡੀਅਨ ਵਿੱਚ ਅਗਸਤ 2015 ਵਿੱਚ ਛਪੀ *ਪ੍ਰੋਡਿਊਸਡ ਵਟ ਨੈਵਰ ਈਟਨ: ਏ ਵਿਜ਼ੂਅਲ ਗਾਈਡ ਟੂ ਫੂਡ ਵੇਸਟ* ਨਾਂ ਦੀਆਂ ਰਿਪੋਰਟਾਂ ਅਨੁਸਾਰ ਵਿਸ਼ਵ ਪੱਧਰ 'ਤੇ ਪੈਦਾ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਖਾਣੇ ਵਿੱਚੋਂ ਹਰ ਸਾਲ ਇਕ ਤਿਹਾਈ ਖਾਣਾ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਹੁੰਦਾ ਹੈ, ਜਿਸ ਦੀ ਕੁੱਲ ਮਾਤਰਾ 1.3 ਅਰਬ (ਬਿਲੀਅਨ) ਟਨ ਦੇ ਬਰਾਬਰ ਬਣਦੀ ਹੈ। ਇਸ ਵਿੱਚ ਸਾਰੇ ਫਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਦਾ 45% ਦੇ ਕਰੀਬ ਹਿੱਸਾ, ਮੱਛੀ ਅਤੇ ਸਮੁੰਦਰ 'ਚੋਂ ਪ੍ਰਾਪਤ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਹੋਰ ਖਾਣਿਆਂ ਦਾ 35% ਹਿੱਸਾ, ਅਨਾਜ ਦਾ 30% ਹਿੱਸਾ, ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦਾ 20% ਹਿੱਸਾ ਅਤੇ ਮੀਟ ਦਾ 30% ਹਿੱਸਾ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ। ਜੇ ਪ੍ਰਤੀ ਵਿਅਕਤੀ ਮਗਰ ਖਾਣਾ ਨਸ਼ਟ ਕਰਨ ਦੀ ਦਰ ਨੂੰ ਦੇਖਿਆ ਜਾਵੇ ਤਾਂ ਗਰੀਬ ਵਿਕਾਸਸ਼ੀਲ ਦੇਸ਼ਾਂ ਦੇ ਮੁਕਾਬਲੇ ਸਨਅਤੀ ਅਮੀਰ ਦੇਸ਼ਾਂ ਵਿੱਚ ਪ੍ਰਤੀ ਵਿਅਕਤੀ ਜ਼ਿਆਦਾ ਖਾਣਾ ਨਸ਼ਟ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। *ਗਲੋਬਲ*

ਫੂਡ ਲੌਸਜ਼ ਐਂਡ ਫੂਡ ਵੇਸਟ ਨਾਮੀ ਉਪ੍ਰੋਕਤ ਰਿਪੋਰਟ ਵਿੱਚ ਦੱਸਿਆ ਗਿਆ ਹੈ ਕਿ ਯੂਰਪ ਅਤੇ ਉੱਤਰੀ ਅਮਰੀਕਾ ਵਿੱਚ ਹਰ ਸਾਲ ਇਕ ਵਿਅਕਤੀ ਮਗਰ 95-115 ਕਿਲੋਗ੍ਰਾਮ ਖਾਣਾ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਹੁੰਦਾ ਹੈ, ਜਦੋਂ ਕਿ ਸਬ-ਸਹਾਰਾ ਅਫਰੀਕਾ ਅਤੇ ਦੱਖਣੀ ਏਸ਼ੀਆ/ਦੱਖਣੀਪੂਰਬੀ ਏਸ਼ੀਆ ਵਿੱਚ ਇਕ ਵਿਅਕਤੀ ਮਗਰ ਅੰਞਾਈ ਖਾਣਾ ਨਸ਼ਟ ਹੋਣ ਦੀ ਮਾਤਰਾ 6-11 ਕਿਲੋਗ੍ਰਾਮ ਪ੍ਰਤੀ ਸਾਲ ਹੈ। ਇਸ ਦਾ ਭਾਵ ਇਹ ਹੋਇਆ ਕਿ ਜਿਹਨਾਂ ਦੇਸ਼ਾਂ ਵਿੱਚ ਪੂੰਜੀਵਾਦ ਦਾ ਵੱਧ ਵਿਕਾਸ ਹੋਇਆ ਹੈ ਉੱਥੇ ਪ੍ਰਤੀ ਵਿਅਕਤੀ ਮਗਰ ਖਾਣਾ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਹੋਣ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਜ਼ਿਆਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਜਿਹਨਾਂ ਦੇਸ਼ਾਂ ਵਿੱਚ ਪੂੰਜੀਵਾਦ ਦਾ ਘੱਟ ਵਿਕਾਸ ਹੋਇਆ ਹੈ ਉੱਥੇ ਖਾਣਾ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਹੋਣ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਘੱਟ ਹੈ। ਵੱਧ ਵਿਕਸਤ ਦੇਸ਼ਾਂ ਵਿੱਚ ਅੰਞਾਈ ਹੁੰਦੇ ਖਾਣੇ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਨੂੰ ਸਮਝਣ ਲਈ ਅਮਰੀਕਾ, ਕੈਨੇਡਾ, ਯੂ ਕੇ ਅਤੇ ਯੂਰਪੀਨ ਯੂਨੀਅਨ ਵਿੱਚ ਖਾਣਾ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਹੋਣ ਦੇ ਕੁੱਝ ਅੰਕੜੇ ਪੇਸ਼ ਹਨ:

* ਵੱਖ ਵੱਖ ਰਿਪੋਰਟਾਂ ਅਨੁਸਾਰ, ਅਮਰੀਕਾ ਵਿੱਚ ਹਰ ਸਾਲ 4 ਕ੍ਰੋੜ (40 ਮਿਲੀਅਨ) ਟਨ ਖਾਣਾ ਨਸ਼ਟ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਮਾਤਰਾ ਅਮਰੀਕਾ ਵਿੱਚ ਖਾਣੇ ਦੀ ਕੁੱਲ ਸਪਲਾਈ ਦੇ 30% -40% ਦੇ ਬਰਾਬਰ ਬਣਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸ ਖਾਣੇ ਦੀ ਕੀਮਤ 218 ਅਰਬ (ਬਿਲੀਅਨ) ਡਾਲਰ ਦੇ ਕਰੀਬ ਹੈ।

* ਕੈਨੇਡੀਅਨ ਬ੍ਰਾਡਕਾਸਟਿੰਗ ਕਾਰਪੋਰੇਸ਼ਨ (ਸੀ ਬੀ ਸੀ) ਦੇ ਸਾਈਟ 'ਤੇ 17 ਜਨਵਰੀ 2019 ਨੂੰ ਛਪੀ ਇਕ ਰਿਪੋਰਟ ਵਿੱਚ ਲਿਖਿਆ ਹੈ ਕਿ ਕੈਨੇਡਾ ਵਿੱਚ ਪੈਦਾ ਹੁੰਦੇ ਸਾਰੇ ਖਾਣੇ ਦਾ 58% ਹਿੱਸਾ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਜਿਸ ਦੀ ਮਾਤਰਾ 3.55 ਕ੍ਰੋੜ ਟਨ ਅਤੇ ਕੀਮਤ 49 ਅਰਬ (ਬਿਲੀਅਨ) ਡਾਲਰ ਦੇ ਬਰਾਬਰ ਬਣਦੀ ਹੈ। ਨਸ਼ਟ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਇਸ ਖਾਣੇ ਨਾਲ ਕੈਨੇਡਾ ਦੇ ਹਰ ਨਾਗਰਿਕ ਨੂੰ 5 ਮਹੀਨਿਆਂ ਤੱਕ ਖਾਣਾ ਖਿਲਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।

* *ਪ੍ਰੋਡਿਊਸਡ ਵਟ ਨੈਵਰ ਈਟਨ...* ਨਾਂ ਦੀ ਉਪ੍ਰੋਕਤ ਰਿਪੋਰਟ ਵਿੱਚ ਕਿਹਾ ਗਿਆ ਹੈ ਕਿ ਯੂ ਕੇ ਵਿੱਚ ਹਰ ਸਾਲ 1 ਕ੍ਰੋੜ 50 ਲੱਖ (15 ਮਿਲੀਅਨ) ਟਨ ਖਾਣਾ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਬਰਤਾਨੀਆ ਦੇ ਕੂੜੇਦਾਨਾਂ ਵਿੱਚ ਸੁੱਟੇ ਗਏ ਖਾਣਿਆਂ ਵਿੱਚ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਪਾਏ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਖਾਣਿਆਂ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ: ਡਬਲਰੋਟੀ (ਬ੍ਰੈੱਡ), ਸਬਜ਼ੀਆਂ, ਫਲ਼ ਅਤੇ ਦੁੱਧ। ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ ਯੂ ਕੇ ਵਿੱਚ 25.5% ਫੀਸਦੀ ਖਰਬੂਜ਼ੇ-ਖਖੜੀਆਂ (ਮੈਲਨ), 22.4% ਡਬਲਰੋਟੀ ਅਤੇ 38.7% ਲੈਟਸ ਅੰਞਾਈ ਸੁੱਟ ਦਿੱਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।

* ਯੂਰਪੀਅਨ ਕਮਿਸ਼ਨ ਦੇ ਸਾਈਟ 'ਤੇ ਦਿੱਤੇ ਅੰਕੜਿਆਂ ਅਨੁਸਾਰ ਯੂਰਪੀਅਨ ਯੂਨੀਅਨ ਵਿੱਚ ਹਰ ਸਾਲ 8 ਕ੍ਰੋੜ 80 ਲੱਖ (88 ਮਿਲੀਅਨ) ਟਨ ਖਾਣਾ ਅੰਞਾਈ

ਨਸ਼ਟ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਜਿਸ ਦੀ ਅੰਦਾਜ਼ਨ ਕੀਮਤ 143 ਅਰਬ (ਬਿਲੀਅਨ) ਯੂਰੋ ਦੇ ਕਰੀਬ ਹੈ।

ਖਾਣੇ ਦੇ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਹੋਣ ਦਾ ਇਹ ਅਮਲ ਖੇਤਾਂ ਤੋਂ ਸ਼ੁਰੂ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਘਰਾਂ ਵਿੱਚ ਖਾਣੇ ਦੀ ਖਪਤ ਦੇ ਅਖੀਰਲੇ ਪੜਾਅ ਤੱਕ ਜਾਰੀ ਰਹਿੰਦਾ ਹੈ। ਹੁਣ ਅਸੀਂ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਵੱਡੀ ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਚ ਖਾਣਾ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਦੇ ਕੁੱਝ ਮੁੱਖ ਕਾਰਨਾਂ ਬਾਰੇ ਗੱਲਬਾਤ ਕਰਾਂਗੇ। ਸਭ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਕਾਰਨ ਫਲ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਖ਼੍ਰੀਦਣ ਅਤੇ ਵੇਚਣ ਵਾਲੀਆਂ ਵੱਡੀਆਂ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟਾਂ ਵੱਲੋਂ ਫਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਦੀ ਦਿੱਖ, ਆਕਾਰ, ਰੰਗ ਆਦਿ ਬਾਰੇ ਸਥਾਪਤ ਕੀਤੇ ਸਖਤ ਮਿਆਰ ਹਨ। ਜਿਹੜੇ ਫਲ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਇਹਨਾਂ ਮਿਆਰਾਂ ਉੱਤੇ ਪੂਰੀਆਂ ਨਹੀਂ ਉਤਰਦੀਆਂ, ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਰੱਦ ਕਰ ਕੇ ਰੁਲਣ ਲਈ ਛੱਡ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਜੌਨਾਥੈਨ ਬਲੂਮ ਆਪਣੀ ਕਿਤਾਬ *ਅਮਰੀਕਨ ਵੇਸਟਲੈਂਡ: ਹਾਓ ਅਮਰੀਕਾ ਥਰੋਜ਼ ਅਵੇਅ ਨੀਅਰਲੀ ਆਫ ਔਫ ਇਟਸ ਫੂਡ* ਵਿੱਚ ਅਮਰੀਕਾ ਦੇ ਸੂਬੇ ਵਿਰਜ਼ੀਨਿਆ ਵਿੱਚ ਖੀਰਿਆਂ ਦੇ ਇਕ ਫਾਰਮ ਦੇ ਹਵਾਲੇ ਨਾਲ ਦਸਦਾ ਹੈ ਕਿ ਉਸ ਫਾਰਮ ਵਿੱਚ ਪੈਦਾ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਅੱਧੇ ਖੀਰੇ ਤੋੜੇ ਨਹੀਂ ਜਾਂਦੇ ਅਤੇ ਖੇਤਾਂ ਵਿੱਚ ਹੀ ਰਹਿਣ ਦਿੱਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ, ਕਿਉਂਕਿ ਉਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕੁੱਝ ਜ਼ਿਆਦਾ ਵਿੰਗੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ, ਜਿਸ ਕਾਰਨ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਬਕਸਿਆਂ ਵਿੱਚ ਪੈਕ ਕਰਨ ਅਤੇ ਸੁਪਰਮਾਰੀਕਟਾਂ ਵਿੱਚ ਟਿਕਾਉਣ ਲਈ ਮੁਸ਼ਕਿਲ ਆਉਂਦੀ ਹੈ। ਕੁੱਝ ਇਸ ਕਰਕੇ ਖੇਤਾਂ ਵਿੱਚ ਰਹਿਣ ਦਿੱਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ ਕਿਉਂਕਿ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਇਕ ਸਿਰੇ ’ਤੇ ਮਿੱਟੀ ’ਚ ਦੱਬੇ ਰਹਿਣ ਕਰਕੇ ਛੋਟਾ ਜਿਹਾ ਚਿੱਟਾ ਦਾਗ ਪੈ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਨਾਲ ਖਾਣੇ ਵਜੋਂ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਕੁਆਲਟੀ ਵਿੱਚ ਭਾਵੇਂ ਕੋਈ ਵੱਡਾ ਫਰਕ ਨਹੀਂ ਪੈਂਦਾ ਪਰ ਉਹ ਦੇਖਣ ਨੂੰ ਸੋਹਣੇ ਨਹੀਂ ਲਗਦੇ। ਜਿਹੜੇ ਖੀਰੇ ਖੇਤਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਤੋੜ ਲਏ ਜਾਂਦੇ ਹਨ, ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਪੈਕਿੰਗ ਸ਼ੈੱਡ ਵਿੱਚ ਲਿਜਾ ਕੇ ਧੋਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਉੱਥੇ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਇਕ ਵਾਰ ਫਿਰ ਛਾਂਟੀ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਦੇਖਣ ਨੂੰ ਸੋਹਣੇ ਨਾ ਲੱਗਣ ਵਾਲੇ ਖੀਰਿਆਂ ਨੂੰ ਸੁੱਟਣ ਲਈ ਇਕ ਪਾਸੇ ਕਰ ਲਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਫਾਰਮ ਦੇ ਮਾਲਕ ਅਨੁਸਾਰ ਪੈਕਿੰਗ ਸ਼ੈੱਡ ਵਿੱਚ ਸੁੱਟਣ ਲਈ ਛਾਂਟੇ ਗਏ ਇਹਨਾਂ ਖੀਰਿਆਂ ਵਿੱਚੋਂ 75% ਖੀਰੇ ਖਾਣ ਲਈ ਬਿਲਕੁਲ ਸਹੀ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਪਰ ਦੇਖਣ ਨੂੰ ਨਹੀਂ ਜਚਦੇ। ਇਸ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਖੀਰਿਆਂ ਦੀ ਇਕ ਹੋਰ ਛਾਂਟੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ, ਜਿਸ ਦੌਰਾਨ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਆਕਾਰ ਦੇ ਹਿਸਾਬ ਨਾਲ ਛਾਂਟਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਜਿਹੜੇ ਖੀਰੇ ਮਿੱਥੇ ਗਏ ਆਕਾਰ ਨਾਲੋਂ ਛੋਟੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ, ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸੁੱਟਣ ਲਈ ਵੱਖ ਕਰ ਲਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਫਾਰਮ ਦੇ ਮਾਲਕ ਨੇ ਜੌਨਾਥੈਨ ਬਲੂਮ ਨੂੰ ਦੱਸਿਆ ਕਿ ਖੀਰਿਆਂ ਦੀ ਤੁੜਾਈ ਦੇ ਸੀਜ਼ਨ ਵਿੱਚ ਉਸ ਦੇ ਫਾਰਮ ਵਿੱਚ ਹਰ ਚਾਰ ਜਾਂ ਪੰਜ ਦਿਨਾਂ ਬਾਅਦ ਖੀਰਿਆਂ ਦੀ ਤੁੜਾਈ ਅਤੇ ਛਾਂਟੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਹਰ ਵਾਰੀ ਦੀ ਛਾਂਟੀ ਦੌਰਾਨ 30 ਤੋਂ 40 ਟਨ ਦੇ ਕਰੀਬ ਖੀਰੇ ਸੁੱਟ ਦਿੱਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਖੀਰਿਆਂ ਨੂੰ ਅੰਞਾਈ ਸੁੱਟਣ ਦੀ ਇਹ ਮਾਤਰਾ ਸਿਰਫ ਇਕ ਫਾਰਮ ਦੀ ਹੈ। ਅਮਰੀਕਾ ਵਿੱਚਲੇ ਖੀਰਿਆਂ ਦੇ ਸਾਰੇ ਫਾਰਮਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕਿੰਨੇ ਖੀਰੇ ਅੰਞਾਈ ਸੁੱਟੇ ਜਾਂਦੇ ਹੋਣਗੇ, ਇਸ ਦਾ ਅੰਦਾਜ਼ਾ ਪਾਠਕ ਖੁਦ ਲਾ ਸਕਦੇ ਹਨ।

ਅਮਰੀਕਾ ਵਿੱਚ ਖਾਣੇ ਦੇ ਅੰਝਾਈ ਨਸ਼ਟ ਹੋਣ ਬਾਰੇ ਨੈਚੁਰਲ ਰੀਸੋਰਸਜ਼ ਡਿਫੈਂਸ ਕਾਊਂਸਲ ਦੀ 2017 ਵਿੱਚ ਛਪੀ *ਵੇਸਟਡ: ਹਾਊ ਅਮਰੀਕਾ ਇਜ਼ ਲੂਜ਼ਿੰਗ ਅੱਪ ਟੂ 40 ਪਰਸੈਂਟ ਆਫ ਇਟਸ ਫੂਡ ਫਰੌਮ ਫਾਰਮ ਟੂ ਫੋਰਕ ਟੂ ਲੈਂਡਫਿਲ* ਨਾਮੀ ਰਿਪੋਰਟ ਦਸਦੀ ਹੈ ਕਿ ਬਹੁਤੀ ਵਾਰ ਫਲ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਆਪਣੇ ਆਕਾਰ, ਰੰਗ, ਭਾਰ, ਦਾਗਾਂ ਅਤੇ ਮਿੱਠੇ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਘੱਟ ਜਾਂ ਵੱਧ ਹੋਣ ਕਰਕੇ ਜਾਂ ਤਾਂ ਖੇਤਾਂ ਵਿੱਚ ਹੀ ਰਹਿਣ ਦਿੱਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ ਜਾਂ ਪੈਕਿੰਗ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ 'ਤੇ ਛਾਂਟ ਲਈਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ। ਇਸ ਰਿਪੋਰਟ ਅਨੁਸਾਰ ਅਮਰੀਕਾ ਦੇ ਸੂਬੇ ਮਿਨੀਸੋਟਾ ਵਿੱਚ ਪੈਦਾ ਹੋਣ ਵਾਲੀਆਂ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਅਤੇ ਫਲਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਤਕਰੀਬਨ 20% ਦੇ ਕਰੀਬ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਅਤੇ ਫਲ ਖ਼ਰੀਦਦਾਰਾਂ ਵੱਲੋਂ ਮਿੱਥੇ ਮਿਆਰਾਂ ਮੁਤਾਬਕ ਜਾਂ ਤਾਂ ਆਕਾਰ ਵਿੱਚ ਵੱਡੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ, ਜਾਂ ਛੋਟੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਜਾਂ ਹੋਰ ਕਾਰਨਾਂ ਕਰਕੇ ਮਿੱਥੇ ਮਿਆਰਾਂ 'ਤੇ ਪੂਰੇ ਨਹੀਂ ਉਤਰਦੇ। ਅਮਰੀਕਾ ਦੇ ਸੂਬੇ ਕੈਲੇਫੋਰਨੀਆ ਦੀ ਸਥਿਤੀ ਦੱਸਣ ਲਈ ਇਸ ਰਿਪੋਰਟ ਵਿੱਚ ਉੱਥੋਂ ਦੇ ਇਕ ਆੜੂਆਂ ਦੇ ਬਾਗਾਂ ਦੇ ਮਾਲਕ ਫਾਰਮਰ ਦਾ ਹਵਾਲਾ ਦਿੱਤਾ ਗਿਆ। ਇਸ ਫਾਰਮਰ ਅਨੁਸਾਰ ਆੜੂਆਂ ਦੇ ਸੀਜ਼ਨ ਦੌਰਾਨ ਉਸ ਕੋਲ ਹਰ ਹਫਤੇ 2 ਲੱਖ ਪੌਂਡ ਆੜੂ ਰਹਿ ਜਾਂਦੇ ਹਨ, ਜਿਹਨਾਂ ਨੂੰ ਉਹ ਵੇਚ ਨਹੀਂ ਸਕਦਾ। ਇਹਨਾਂ ਵਿੱਚੋਂ 80% ਆੜੂ ਅਜਿਹੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ, ਜਿਹਨਾਂ ਦੀ ਖਾਣ ਦੀ ਕੁਆਲਟੀ ਵਿੱਚ ਕੋਈ ਨੁਕਸ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦਾ।

ਵੇਸਟ: ਅਨਕਵਰਿੰਗ ਦੀ ਗਲੋਬਲ ਵੇਸਟ ਸਕੈਂਡਲ ਦਾ ਲੇਖਕ ਟ੍ਰਿਸਟਰਮ ਸਟੂਅਰਟ ਇੰਗਲੈਂਡ ਦੀ ਯੌਰਕਸ਼ਾਇਰ ਕਾਊਂਟੀ ਵਿਚਲੇ ਐਮ ਐੱਚ ਪੌਸਕਿਟ ਕੈਰਟਸ ਨਾਂ ਦੇ ਗਾਜਰਾਂ ਦੇ ਫਾਰਮ ਬਾਰੇ ਗੱਲ ਕਰਦਿਆਂ ਦਸਦਾ ਹੈ ਕਿ ਇਹ ਫਾਰਮ ਯੂ. ਕੇ. ਦੀ ਵੱਡੀ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟ ਆਸਡਾ ਲਈ ਗਾਜਰਾਂ ਦਾ ਵੱਡਾ ਸਪਲਾਇਰ ਹੈ। ਆਪਣੀ ਕਿਤਾਬ ਲਈ ਖੋਜ ਕਰਦਿਆਂ ਜਦੋਂ ਟ੍ਰਿਸਟਰਮ ਸਟੂਅਰਟ ਇਸ ਫਾਰਮ 'ਤੇ ਗਿਆ ਤਾਂ ਉਸ ਨੇ ਇਕ ਪਾਸੇ ਗਾਜਰਾਂ ਦਾ ਵੱਡਾ ਸਾਰਾ ਢੇਰ ਦੇਖਿਆ। ਮਾਲਕ ਨੇ ਟ੍ਰਿਸਟਰਮ ਨੂੰ ਦੱਸਿਆ ਕਿ ਉਹ ਗਾਜਰਾਂ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟ ਦੇ ਮਿਆਰਾਂ 'ਤੇ ਪੂਰੀਆਂ ਨਾ ਉਤਰਨ ਕਾਰਨ ਰੱਦ ਕਰ ਦਿੱਤੀਆਂ ਗਈਆਂ ਹਨ। ਇਸ ਲਈ ਹੁਣ ਉਹ ਜਾਨਵਰਾਂ ਦੇ ਚਾਰੇ ਦੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਵਰਤੀਆਂ ਜਾਣਗੀਆਂ। ਲੇਖਕ ਨੂੰ ਉਹ ਗਾਜਰਾਂ ਦੇਖਣ ਨੂੰ ਬਿਲਕੁਲ ਠੀਕ ਠਾਕ ਲੱਗੀਆਂ। ਫਿਰ ਉਸ ਨੇ ਉਸ ਢੇਰ ਵਿੱਚੋਂ ਇਕ ਗਾਜਰ ਚੁੱਕ ਕੇ ਖਾਧੀ। ਗਾਜਰ ਖਾਣ ਨੂੰ ਵੀ ਬਿਲਕੁਲ ਠੀਕ ਸੀ, ਸੁਆਦ ਅਤੇ ਰਸ ਨਾਲ ਭਰੀ ਹੋਈ। ਹੈਰਾਨ ਹੁੰਦਿਆਂ ਲੇਖਕ ਨੇ ਮਾਲਕ ਨੂੰ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਰੱਦ ਹੋਣ ਦਾ ਕਾਰਨ ਪੁੱਛਿਆ ਤਾਂ ਮਾਲਕ ਨੇ ਕਿਹਾ, "ਉਹ ਥੋੜ੍ਹੀਆਂ ਜਿਹੀਆਂ ਵਿੰਗੀਆਂ ਹਨ, ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਿੱਧੀਆਂ ਨਹੀਂ।" ਫਿਰ ਲੇਖਕ ਨੂੰ ਉੱਥੇ ਕੰਮ ਕਰਦੇ ਇਕ ਕਾਮੇ ਨੇ ਦੱਸਿਆ ਕਿ ਆਸਡਾ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟ ਸਖਤੀ ਨਾਲ ਇਹ ਮੰਗ ਕਰਦੀ ਹੈ ਕਿ ਸਾਰੀਆਂ ਗਾਜਰਾਂ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਿੱਧੀਆ ਹੋਣ ਤਾਂ ਜੋ ਗਾਹਕ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਛਿੱਲਣ ਵਾਲੀ ਛੁਰੀ (ਪੀਲਰ) ਨਾਲ ਬਿਨਾਂ ਕਿਸੇ ਰੁਕਾਵਟ ਦੇ ਸੌਖ ਨਾਲ ਛਿੱਲ ਸਕਣ। ਫਾਰਮ ਦੇ ਮਾਲਕ ਅਨੁਸਾਰ ਕੁੱਲ ਮਿਲਾ ਕੇ ਉਸ ਦੀਆਂ 25-30 ਫੀਸਦੀ

ਗਾਜਰਾਂ ਰੱਦ ਹੋ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ, ਜਿਹਨਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਅੱਧੀਆਂ ਇਸ ਕਰਕੇ ਰੱਦ ਕਰ ਦਿੱਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ ਕਿਉਂਕਿ ਉਹ ਦੇਖਣ ਨੂੰ ਠੀਕ ਨਹੀਂ ਲਗਦੀਆਂ। ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਸ਼ਕਲ ਜਾਂ ਆਕਾਰ ਠੀਕ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦਾ ਜਾਂ ਉਹ ਟੁੱਟੀਆਂ ਹੋਈਆਂ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ ਜਾਂ ਉਹ ਪਾਟੀਆਂ ਹੋਈਆਂ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ।

ਫਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਦੇ ਵੱਡੇ ਖ਼੍ਰੀਦਦਾਰਾਂ ਵਲੋਂ ਫਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਦੇ ਦਿਖ ਬਾਰੇ ਸਥਾਪਤ ਕੀਤੇ ਮਿਆਰ ਇਕੱਲੇ ਵਿਕਸਤ ਦੇਸ਼ਾਂ ਦੇ ਫਾਰਮਰਾਂ ਨੂੰ ਹੀ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਨਹੀਂ ਕਰਦੇ ਸਗੋਂ ਇਹ ਅਣਵਿਕਸਤ ਅਤੇ ਵਿਕਾਸ਼ੀਲ ਦੇਸ਼ਾਂ ਵਿਚਲੇ ਫਾਰਮਰਾਂ ’ਤੇ ਵੀ ਅਸਰ ਪਾਉਂਦੇ ਹਨ ਕਿਉਂਕਿ ਇਹ ਫਾਰਮਰ ਫਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਦੀ ਵਿਸ਼ਵ ਮੰਡੀ ਨਾਲ ਬੱਝੇ ਹੋਏ ਹਨ। ਇਸ ਸੰਬੰਧ ਵਿੱਚ ਯੂ ਕੇ ਸਥਿੱਤ ਸੰਸਥਾ ਫੀਡਬੈਕ ਵੱਲੋਂ ਤਿਆਰ ਕੀਤੀ *ਕਾਜ਼ਜ਼ ਆਫ ਫੂਡ ਵੇਸਟ ਇਨ ਇਨਟਰਨੈਸ਼ਨਲ ਸਪਲਾਈ ਚੇਨਜ਼* ਨਾਂ ਦੀ ਇਕ ਰਿਪੋਰਟ ਵਿੱਚੋਂ ਕੁੱਝ ਉਦਾਹਰਨਾਂ ਪੇਸ਼ ਹਨ। ਪੀਰੂ ਤੋਂ ਪੀਲੇ ਗੰਢੇ ਯੂਰਪ ਅਤੇ ਅਮਰੀਕਾ ਦੀਆਂ ਮਾਰਕੀਟਾਂ ਨੂੰ ਨਿਰਯਾਤ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਬਹੁਤੀ ਵਾਰੀ ਪੀਰੂ ਦੇ ਫਾਰਮਰਾਂ ਨੂੰ ਛੋਟੇ ਅਕਾਰ ਜਾਂ ਗਲਤ ਸ਼ਕਲ ਵਾਲੇ ਗੰਢੇ, ਖਾਣ ਲਈ ਚੰਗੀ ਕੁਆਲਟੀ ਦੇ ਹੋਣ ਦੇ ਬਾਵਜੂਦ, ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਕਰਨੇ ਪੈਂਦੇ ਹਨ ਕਿਉਂਕਿ ਨਿਰਯਾਤ ਮਾਰਕੀਟ ਵਿੱਚ ਉਹਨਾਂ ਲਈ ਕੋਈ ਮੰਗ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੀ। ਖੇਤਾਂ ਵਿੱਚ ਗੰਢਿਆਂ ਦੇ ਸੜ੍ਹਨ ਕਾਰਨ ਬੀਮਾਰੀ ਜਾਂ ਹਾਨੀਕਾਰਕ ਕੀਟਾਂ ਦੇ ਫੈਲਣ ਤੋਂ ਰੋਕਣ ਲਈ ਇਹ ਖੇਤਾਂ ਜਾਂ ਪੈਕਿੰਗ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਦੇ ਨੇੜਲੇ ਰੇਗਿਸਤਾਨ ਵਿੱਚ ਦੱਬੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।

ਇਸ ਰਿਪੋਰਟ ਵਿੱਚ ਪੀਰੂ ਤੋਂ ਗੰਢੇ ਨਿਰਯਾਤ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਦੋ ਵਪਾਰੀਆਂ ਨਾਲ ਗੱਲ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੈ। ਉਹ ਦੋਵੇਂ ਦਸਦੇ ਹਨ ਕਿ ਗੰਢਿਆਂ ਦੀ ਦਿਖ ਦੇ ਮਿਆਰਾਂ ਕਾਰਨ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਹਰ ਸਾਲ ਆਪਣੇ ਗੰਢਿਆਂ ਦਾ 8.5% ਹਿੱਸਾ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਕਰਨਾ ਪੈਂਦਾ ਹੈ। ਇਹਨਾਂ ਦੋਹਾਂ ਵਪਾਰੀਆਂ ਵੱਲੋਂ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਸ਼ਟ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਗੰਢਿਆਂ ਦੀ ਸਲਾਨਾ ਮਾਤਰਾ 3570 ਟਨ ਦੇ ਬਰਾਬਰ ਬਣਦੀ ਹੈ। ਜਿਹਨਾਂ ਸਾਲਾਂ ਵਿੱਚ ਗੰਢਿਆਂ ਦੀ ਵਿਸ਼ਵ ਮੰਡੀ ਵਿੱਚ ਜ਼ਿਆਦਾ ਸਪਲਾਈ ਕਾਰਨ ਮੰਦਾ ਚੱਲ ਰਿਹਾ ਹੋਵੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਸਾਲਾਂ ਦੌਰਾਨ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਗੰਢਿਆਂ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਕੁੱਲ ਗੰਢਿਆਂ ਦੀ 60% ਮਾਤਰਾ ਤੱਕ ਪਹੁੰਚ ਜਾਂਦੀ ਹੈ, ਜੋ ਕਿ 25,200 ਟਨ ਦੇ ਬਰਾਬਰ ਬਣਦੀ ਹੈ।

ਇਸ ਹੀ ਰਿਪੋਰਟ ਵਿੱਚ ਸੈਨੇਗਲ ਤੋਂ ਵਿਸ਼ਵ ਮੰਡੀ ਲਈ ਨਿਰਯਾਤ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਅੰਬਾਂ ਬਾਰੇ ਵੀ ਦੱਸਿਆ ਗਿਆ ਹੈ ਕਿ ਔਸਤ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਸੈਨੇਗਲ ਵਿੱਚ ਪੈਦਾ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਅੰਬਾਂ ਦੇ 80% ਹਿੱਸੇ ਨੂੰ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਦਿਖ ਦੇ ਆਧਾਰ ’ਤੇ ਯੂਰਪ ਨੂੰ ਨਿਰਯਾਤ ਲਈ ਰੱਦ ਕਰ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ ਅੰਬਾਂ ਦੀ ਛਿੱਲ ’ਤੇ ਆਈ ਨਿੱਕੀ ਜਿਹੀ ਝਰੀਟ ਅੰਬਾਂ ਦੇ ਰੱਦ ਹੋਣ ਦਾ ਕਾਰਨ ਬਣ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਬੇਸ਼ੱਕ ਇਸ ਝਰੀਟ ਨੂੰ ਦੇਖ ਸਕਣਾ ਗਾਹਕ ਲਈ ਮੁਸ਼ਕਿਲ ਹੀ ਹੋਵੇ। ਕੁੱਝ ਕੇਸਾਂ ਵਿੱਚ ਅੰਬ-ਉਤਪਾਦਕ

ਇਹਨਾਂ ਰੱਦ ਕੀਤੇ ਅੰਬਾਂ ਦਾ ਕੁੱਝ ਹਿੱਸਾ ਸੈਨੇਗਲ ਦੀ ਘਰੇਲੂ ਮਾਰਕੀਟ ਵਿੱਚ ਵੇਚਣ ਵਿੱਚ ਕਾਮਯਾਬ ਹੋ ਜਾਂਦੇ ਹਨ, ਪਰ ਕਈ ਕੇਸਾਂ ਵਿੱਚ ਘਰੇਲੂ ਮੰਡੀ ਵਿੱਚ ਅੰਬਾਂ ਦੀ ਪਹਿਲਾਂ ਹੀ ਭਰਮਾਰ ਹੋਣ ਕਾਰਨ ਅੰਬ-ਉਤਪਾਦਕ ਅਜਿਹਾ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਕਾਮਯਾਬ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੇ। ਨਤੀਜੇ ਵੱਜੋਂ ਇਹ ਅੰਬ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਕਰਨੇ ਪੈਂਦੇ ਹਨ। ਇਸ ਰਿਪੋਰਟ ਵਿੱਚ ਅੰਦਾਜ਼ਾ ਲਾਇਆ ਗਿਆ ਹੈ ਕਿ ਸੈਨੇਗਲ ਵਿੱਚ ਹਰ ਸਾਲ 65% ਅੰਬ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਹੁੰਦੇ ਹਨ, ਜਿਹਨਾਂ ਦੀ ਮਾਤਰਾ 88,000 ਟਨ ਬਣਦੀ ਹੈ। ਇੱਥੇ ਇਹ ਗੱਲ ਯਾਦ ਰੱਖਣ ਵਾਲੀ ਹੈ ਕਿ ਖਾਣੇ ਦੀ ਕੁਆਲਟੀ ਦੇ ਹਿਸਾਬ ਨਾਲ ਇਹਨਾਂ ਅੰਬਾਂ ਵਿੱਚ ਕੋਈ ਕਮੀ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੀ, ਬੱਸ ਉਹ ਦੇਖਣ ਨੂੰ ਨਹੀਂ ਭਾਉਂਦੇ। ਇੰਨੀ ਵੱਡੀ ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਚ ਬਾਗਾਂ ਵਿੱਚ ਛੱਡ ਦਿੱਤੇ ਗਏ ਫਲ਼ ਅੰਬਾਂ ਨੂੰ ਲੱਗਣ ਵਾਲੀ ਮੱਖੀ (ਫਰੂਟ ਫਲਾਈ) ਦੇ ਫੈਲਣ ਦਾ ਕਾਰਨ ਬਣਦੇ ਹਨ, ਜੋ ਅੰਬਾਂ ਦੇ ਹੋਰ ਨੁਕਸਾਨ ਦਾ ਕਾਰਨ ਬਣਦੀ ਹੈ।

ਆਮ ਤੌਰ ’ਤੇ ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਕਿ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟਾਂ ਫਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਦੀ ਦਿਖ ਪੱਖੋਂ 'ਸੰਪੂਰਨ' ਹੋਣ ਦੀ ਮੰਗ ਇਸ ਕਰਕੇ ਕਰਦੀਆਂ ਹਨ, ਕਿਉਂਕਿ ਵਿਕਸਤ ਦੇਸ਼ਾਂ ਦੇ ਪਰਚੂਨ ਪੱਧਰ ਦੇ ਖਪਤਕਾਰ/ਗਾਹਕ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੀ 'ਸੰਪੂਰਨ' ਦਿਖ ਦੀ ਮੰਗ ਕਰਦੇ ਹਨ। ਪਰ ਇਹ ਪੂਰਾ ਸੱਚ ਨਹੀਂ। ਫੀਡਬੈਕ ਦੀ ਉਪਰੋਕਤ ਰਿਪੋਰਟ ਵਿੱਚ ਦਾਅਵਾ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ ਕਿ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਖੋਜ ਇਹ ਦਰਸਾਉਂਦੀ ਹੈ ਕਿ ਗ੍ਰੋਸਰੀ (ਪਰਚੂਨ ਵਸਤਾਂ) ਦੇ ਸੈਕਟਰ ਵਿੱਚ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟਾਂ ਦੇ ਹੱਥਾਂ ਵਿੱਚ ਕੇਂਦਰਿਤ ਹੋਈ ਤਾਕਤ ਇਹ ਨਿਸ਼ਚਿਤ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਵੱਡੀ ਭੂਮਿਕਾ ਨਿਭਾਉਂਦੀ ਹੈ ਕਿ ਕਿਹੜੀ ਫਸਲ ਉਗਾਉਣੀ ਹੈ, ਉਸ ਨੂੰ ਕਦੋਂ ਅਤੇ ਕਿਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਵੱਢਣਾ/ਤੋੜਨਾ/ਚੁੱਕਣਾ ਹੈ ਅਤੇ ਕਿਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਢੋਣਾ ਹੈ। ਸੱਤਾ ਦੇ ਇਸ ਕੇਂਦਰੀਕਰਨ ਕਾਰਨ ਫਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਦੀ ਦਿਖ ਬਾਰੇ ਸਖਤ ਮਿਆਰ ਨਿਸ਼ਚਿਤ ਕਰਕੇ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟਾਂ ਫਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਦੇ ਸਪਲਾਈਰਾਂ ਨੂੰ ਫਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਨੂੰ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਕਰਨ ਲਈ ਮਜ਼ਬੂਰ ਕਰਦੀਆਂ ਹਨ। ਇਸ ਰਿਪੋਰਟ ਅਨੁਸਾਰ ਜਦੋਂ ਕਿਸੇ ਫਲ ਜਾਂ ਸਬਜ਼ੀ ਦੀ ਵਿਸ਼ਵ ਮੰਡੀ ਵਿੱਚ ਥੁੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਤਾਂ ਉਸ ਫਲ ਜਾਂ ਸਬਜ਼ੀ ਦੀ ਦਿਖ ਦੇ ਮਿਆਰਾਂ ਨੂੰ ਨਰਮ ਕਰ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਦੇ ਨਾਲ ਹੀ ਜਦੋਂ ਕਿਸੇ ਫਲ ਜਾਂ ਸਬਜ਼ੀ ਦੀ ਮੰਗ ਘੱਟ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟਾਂ ਇਹਨਾਂ ਮਿਆਰਾਂ ਨੂੰ ਖ੍ਰੀਦਣ ਦੇ ਉਹਨਾਂ ਇਕਰਾਰਨਾਮਿਆਂ ਤੋਂ ਨਿਕਲਣ ਲਈ ਵਰਤਦੀਆਂ ਹਨ, ਜਿਹੜੇ ਉਹਨਾਂ ਨੇ ਫਾਰਮਰਾਂ ਨਾਲ ਪਹਿਲਾਂ ਕੀਤੇ ਹੋਏ ਹੁੰਦੇ ਹਨ। ਮੰਨ ਲਉ ਕੋਈ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟ ਚੇਨ ਕਿਸੇ ਇਕ ਫਾਰਮਰ ਜਾਂ ਫਾਰਮਰਾਂ ਦੇ ਗਰੁੱਪ (ਜਿਵੇਂ ਕਿਸੇ ਕੋਅਪ੍ਰੇਟਿਵ) ਨਾਲ ਇਹ ਇਕਰਾਰਨਾਮਾ ਕਰਦੀ ਹੈ ਕਿ ਉਹ ਉਸ/ਉਹਨਾਂ ਤੋਂ 100 ਟਨ ਫਲ ਲਵੇਗੀ। ਪਰ ਜੇ ਫਲ ਦੇ ਪੱਕ ਕੇ ਮਾਰਕੀਟ ਵਿੱਚ ਆਉਣ ਸਮੇਂ ਮਾਰਕੀਟ ਵਿੱਚ 100 ਟਨ ਦੀ ਮੰਗ ਨਾ ਹੋਵੇ ਸਗੋਂ 50 ਟਨ ਦੀ ਹੀ ਮੰਗ ਹੋਵੇ, ਤਾਂ ਅਜਿਹੀ ਹਾਲਤ ਵਿੱਚ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟ ਚੇਨ 100 ਟਨ ਖ੍ਰੀਦਣ ਦੀ ਆਪਣੀ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰੀ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਹੋਣ ਲਈ ਫਲਾਂ ਦੀ ਦਿਖ ਦੇ ਇਹਨਾਂ ਮਿਆਰਾਂ ਦੀ ਸਖਤੀ ਨਾਲ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਫਾਰਮਰਾਂ ਦੀ ਪੈਦਾਵਾਰ ਨੂੰ ਰੱਦ ਕਰ ਦਿੰਦੀ ਹੈ।

ਜਿਵੇਂ ਪਹਿਲਾਂ ਕਿਹਾ ਗਿਆ ਹੈ ਕਿ ਕੁੱਝ ਹਾਲਤਾਂ ਵਿੱਚ ਫਾਰਮਰ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਰੱਦ ਕੀਤੇ ਫਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਦਾ ਕੁੱਝ ਹਿੱਸਾ ਹੋਰ ਥਾਂਵਾਂ 'ਤੇ ਵੇਚਣ ਵਿੱਚ ਕਾਮਯਾਬ ਹੋ ਜਾਂਦੇ ਹਨ, ਪਰ ਬਹੁਤੇ ਕੇਸਾਂ ਵਿੱਚ ਉਹ ਅਜਿਹਾ ਕਰ ਸਕਣ ਦੇ ਕਾਬਲ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੇ ਕਿਉਂਕਿ ਫਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਦੀ ਪਰਚੂਨ ਮਾਰਕੀਟ 'ਤੇ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟਾਂ ਦਾ ਗਲਬਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ ਬਰਤਾਨੀਆ ਵਿੱਚ ਗ੍ਰੋਸਰੀ ਸਟੋਰਾਂ ਦੀ ਮਾਰੀਕਟ ਦੇ 85% ਹਿੱਸੇ ਨੂੰ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟਾਂ ਕੰਟਰੋਲ ਕਰਦੀਆਂ ਹਨ ਇਸ ਲਈ ਫਾਰਮਰਾਂ ਕੋਲ ਰੱਦ ਕੀਤੇ ਫਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਨੂੰ ਖਪਾਉਣ ਲਈ ਕੋਈ ਥਾਂ ਨਹੀਂ ਬਚਦੀ। ਇੱਥੇ ਇਕ ਗੱਲ ਹੋਰ ਨੋਟ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਹੈ ਕਿ ਜਦੋਂ ਫਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਨੂੰ ਦਿਖ ਦੇ ਆਧਾਰ 'ਤੇ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟਾਂ ਵੱਲੋਂ ਰਦ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਉਸ ਨਾਲ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਨੁਕਸਾਨ ਲਈ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟਾਂ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੀਆਂ, ਸਗੋਂ ਇਹ ਨੁਕਸਾਨ ਫਲ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਉਗਾਉਣ ਵਾਲਿਆਂ ਨੂੰ ਉਠਾਉਣਾ ਪੈਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਕਰਕੇ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟਾਂ 'ਤੇ ਇਹਨਾਂ ਫਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਨੂੰ ਰੱਦ ਨਾ ਕਰਨ ਲਈ ਪ੍ਰੈਸ਼ਰ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦਾ, ਇਸ ਕਰਕੇ ਉਹਨਾਂ ਲਈ ਫਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਦਾ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਰੱਦ ਹੋਣਾ ਕੋਈ ਵੱਡੇ ਫਿਕਰ ਦਾ ਕਾਰਨ ਨਹੀਂ ਬਣਦਾ।

ਉਪਰਲੀ ਗੱਲਬਾਤ ਵਿੱਚ ਅਸੀਂ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟਾਂ ਵੱਲੋਂ ਫਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਦੀ ਦਿੱਖ ਦੇ ਨਿਸ਼ਚਿਤ ਕੀਤੇ ਮਿਆਰਾਂ ਕਾਰਨ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟਾਂ ਵਿੱਚ ਪਹੁੰਚਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਖੇਤਾਂ ਵਿੱਚ, ਬਾਗਾਂ ਵਿੱਚ, ਪੈਕਿੰਗ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਆਦਿ ਵਿੱਚ ਫਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਦੇ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਹੋਣ ਬਾਰੇ ਗੱਲ ਕੀਤੀ ਹੈ। ਹੁਣ ਅਸੀਂ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟ ਦੇ ਪੱਧਰ 'ਤੇ ਭਾਵ ਖਾਣੇ ਦੀ ਪਰਚੂਨ ਵਿਕਰੀ ਦੇ ਪੱਧਰ 'ਤੇ ਖਾਣਾ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਹੋਣ ਬਾਰੇ ਗੱਲ ਕਰਾਂਗੇ। ਪਹਿਲਾਂ ਜ਼ਿਕਰ ਵਿੱਚ ਆ ਚੁੱਕੀ *ਵੇਸਟਡ: ਹਾਉ ਅਮਰੀਕਾ ਇਜ਼ ਲੂਜ਼ਿੰਗ ਅੱਪ ਟੂ 40 ਪਰਸੈਂਟ ਆਫ ਇਟਸ ਫੂਡ..* ਨਾਮੀ ਰਿਪੋਰਟ ਵਿੱਚ ਦੱਸਿਆ ਗਿਆ ਹੈ ਕਿ ਅਮਰੀਕਾ ਦੇ ਖੇਤੀ ਦੇ ਵਿਭਾਗ (ਯੂ ਐੱਸ ਡਿਪਾਰਟਮੈਂਟ ਆਫ ਐਗਰੀਕਲਚਰ) ਦੇ ਇਕ ਅੰਦਾਜ਼ੇ ਅਨੁਸਾਰ ਸੰਨ 2010 ਵਿੱਚ ਅਮਰੀਕਾ ਵਿੱਚ ਸਟੋਰਾਂ ਦੀ ਪੱਧਰ 'ਤੇ 43 ਅਰਬ (ਬਿਲੀਅਨ) ਪੌਂਡ ਖਾਣਾ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਹੋਇਆ ਸੀ, ਜਿਹੜਾ ਪਰਚੂਨ ਪੱਧਰ ਦੇ ਖਾਣੇ ਦੀ ਕੁੱਲ ਸਪਲਾਈ ਦੇ 10% ਦੇ ਬਰਾਬਰ ਸੀ। ਸਟੋਰ ਪੱਧਰ 'ਤੇ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਖਾਣੇ ਵਿੱਚ ਮੁੱਖ ਕਰਕੇ ਬੇਕ ਕੀਤੀਆਂ (ਪਕਾਈਆਂ ਗਈਆਂ) ਵਸਤਾਂ, ਫਲ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ, ਮੀਟ, ਸਮੁੰਦਰਾਂ ਤੋਂ ਪ੍ਰਾਪਤ ਹੋਣ ਵਾਲਾ ਖਾਣਾ, ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਖਾਣਾ (ਰੈਡੀਮੇਡ ਫੂਡ) ਵਰਗੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਸ਼ਾਮਲ ਸਨ। ਅਮਰੀਕਾ ਦੇ ਖੇਤੀ ਵਿਭਾਗ ਵਲੋਂ 2011-2012 ਵਿੱਚ ਕੀਤੇ ਗਏ ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣ ਅਨੁਸਾਰ ਸਟੋਰ ਪੱਧਰ 'ਤੇ ਹਰ ਸਾਲ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਇਕੱਲੇ ਫਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਦੀ ਕੀਮਤ ਹੀ 15.4 ਅਰਬ (ਬਿਲੀਅਨ) ਡਾਲਰ ਦੇ ਬਰਾਬਰ ਸੀ। ਇਸ ਹੀ ਮਹਿਕਮੇ ਅਨੁਸਾਰ ਅਮਰੀਕਾ ਵਿੱਚ ਹਰ ਸਾਲ 2.7 ਅਰਬ (ਬਿਲੀਅਨ) ਪੌਂਡ ਮੀਟ, ਪੋਲਟਰੀ

ਅਤੇ ਸਮੁੰਦਰਾਂ ਤੋਂ ਪ੍ਰਾਪਤ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਖਾਣੇ (ਸੀਅ ਫੂਡ) ਦੇ 2.7 ਅਰਬ (ਬਿਲੀਅਨ) ਪੌਂਡ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਹੁੰਦੇ ਹਨ।

ਸੰਨ 2009 ਵਿੱਚ ਛਪੀ *ਵੇਸਟ: ਅਨਕਵਰਿੰਗ ਦੀ ਗਲੋਬਲ ਵੇਸਟ ਸਕੈਂਡਲ* ਵਿੱਚ ਯੂ ਕੇ ਦੇ ਵੇਸਟ ਐਂਡ ਰਿਸੋਰਸਜ਼ ਐਕਸ਼ਨ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਦੇ ਹਵਾਲੇ ਨਾਲ ਦੱਸਿਆ ਗਿਆ ਹੈ ਕਿ ਯੂ ਕੇ ਦੇ ਪਰਚੂਨ ਵਿਕ੍ਰੇਤਾ ਹਰ ਸਾਲ 16 ਲੱਖ (1.6 ਮਿਲੀਅਨ) ਟਨ ਖਾਣਾ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਕਰਦੇ ਹਨ। ਇਸ ਕਿਤਾਬ ਵਿੱਚ ਜ਼ਿਕਰ ਕੀਤੀਆਂ ਗਈਆਂ ਹੋਰ ਰਿਪੋਰਟਾਂ ਅਨੁਸਾਰ ਯੂ ਕੇ ਵਿੱਚ ਹਰ ਸਾਲ ਸਾਢੇ ਚਾਰ ਲੱਖ ਟਨ ਤੋਂ ਲੈ ਕੇ 5 ਲੱਖ ਟਨ ਤੱਕ ਖਾਣਾ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। 27 ਫਰਵਰੀ 2021 ਨੂੰ ਇੰਗਲੈਂਡ ਤੋਂ ਨਿਕਲਦੇ ਅਖਬਾਰ ਇੰਡੀਪੈਨਡਿੰਟ ਵਿੱਚ ਛਪੀ ਇਕ ਰਿਪੋਰਟ ਅਨੁਸਾਰ ਯੂ ਕੇ ਦੀਆਂ ਵੱਡੀਆਂ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟਾਂ ਹਰ ਸਾਲ ਜਿੰਨੀ ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਚ ਖਾਣਾ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਕਰਦੀਆਂ ਹਨ ਉਨੀ ਮਾਤਰਾ ਨਾਲ 19 ਕ੍ਰੋੜ (190 ਮਿਲੀਅਨ) ਲੋਕਾਂ ਨੂੰ ਇਕ ਡੰਗ ਦਾ ਖਾਣਾ ਮੁਹੱਈਆ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।

ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟਾਂ ਵਿੱਚ ਖਾਣਾ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਹੋਣ ਦਾ ਇਕ ਕਾਰਨ ਇਹ ਹੈ ਕਿ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟਾਂ ਹਮੇਸ਼ਾਂ ਹੀ ਖਾਣੇ ਦਾ ਲੋੜ ਤੋਂ ਵੱਧ ਸਟਾਕ ਰੱਖਦੀਆਂ ਹਨ ਕਿਉਂਕਿ ਪਰਚੂਨ ਪੱਧਰ ’ਤੇ ਖਾਣਾ ਵੇਚਣ ਵਾਲੀ ਸਨਅਤ ਵਿੱਚ ਇਹ ਧਾਰਨਾ ਪ੍ਰਚੱਲਤ ਹੈ ਕਿ ਗਾਹਕ ਭਰੀਆਂ ਹੋਈਆਂ ਸ਼ੈਲਫਾਂ ਦੇਖਣਾ ਪਸੰਦ ਕਰਦੇ ਹਨ। ਭਰੀਆਂ ਹੋਈਆਂ ਸ਼ੈਲਫਾਂ ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਬਹੁਲਤਾ ਦਾ ਅਹਿਸਾਸ ਕਰਵਾਉਂਦੀਆਂ ਹਨ ਅਤੇ ਇਸ ਕਾਰਨ ਉਹ ਜ਼ਿਆਦਾ ਚੀਜ਼ਾਂ ਖ੍ਰੀਦਦੇ ਹਨ। ਇਸ ਲੋੜ ਤੋਂ ਵੱਧ ਰੱਖੇ ਸਟਾਕ ਵਿੱਚੋਂ ਜਿਹੜੀਆਂ ਵਸਤਾਂ ਸਮੇਂ ਸਿਰ ਵਿਕਣੋ ਰਹਿ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ, ਉਹ ਸੁੱਟ ਦਿੱਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ। ਆਮ ਤੌਰ ’ਤੇ ਇਹ ਵਰਤਾਰਾ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟਾਂ ਦੇ ਮੱਛੀਆਂ ਅਤੇ ਹੋਰ ਸਮੁੰਦਰੀ ਜੀਵਾਂ ਅਤੇ ਫਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਦੇ ਸੈਕਸ਼ਨਾਂ ਵਿੱਚ ਵਾਪਰਦਾ ਹੈ। ਕਈ ਵਾਰੀ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟਾਂ ਕੁੱਝ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੇ ਪੂਰੇ ਸਟਾਕ ਦੇ ਨਾ ਵਿਕਣ ਬਾਰੇ ਜਾਣਦਿਆਂ ਹੋਇਆਂ ਵੀ ਉਹਨਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਵਾਧੂ ਸਟਾਕ ਕਰਦੀਆਂ ਹਨ ਕਿਉਂਕਿ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਨੁਮਾਇਸ਼ ਗਾਹਕ ਦੇ ਮਨ ਨੂੰ ਭਾਉਂਦੀ ਹੈ। ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ *ਵੇਸਟਡ: ਹਾਉ ਅਮਰੀਕਾ ਇਜ਼ ਲੂਜ਼ਿੰਗ ਅੱਪ ਟੂ 40 ਪਰਸੈਂਟ ਆਫ ਇਟਸ ਫੂਡ ...* ਨਾਮੀ ਰਿਪੋਰਟ ਅਨੁਸਾਰ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟਾਂ ਵਿੱਚ ਰੱਖੀਆਂ ਗਈਆਂ ਪੂਰੀਆਂ ਮੱਛੀਆਂ ਦਾ 26% ਹਿੱਸਾ ਨਹੀਂ ਵਿਕਦਾ, ਪਰ ਫਿਰ ਵੀ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸਟੋਰ ਵਿੱਚ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਉਹ ਸਜਾਵਟ ਦੇ ਪੱਖ ਤੋਂ ਸੁਹਣੀਆਂ ਲਗਦੀਆਂ ਹਨ।

ਅੱਜਕੱਲ੍ਹ ਵਿਕਸਤ ਦੇਸ਼ਾਂ ਵਿੱਚ ਬਹੁਤ ਸਾਰੀਆਂ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟਾਂ ਅਤੇ ਕਨਵੀਨੀਐਂਸ ਸਟੋਰ ਖਾਣ ਨੂੰ ਤਿਆਰ ਖਾਣਾ- ਜਿਵੇਂ ਸੈਂਡਵਿਚ, ਫਰਾਈਡ ਚਿਕਨ, ਰੋਸਟ ਚਿਕਨ, ਹਾਟ ਡੌਗ, ਸੂਸ਼ੀ ਅਤੇ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੀਆਂ ਹੋਰ ਚੀਜ਼ਾਂ- ਰੱਖਦੇ ਹਨ। ਫਲਾਂ ਅਤੇ

ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਵਾਂਗ ਹੀ ਇਹ ਸਟੋਰ ਇਹਨਾਂ ਖਾਣਿਆਂ ਦਾ ਫੁੱਲ ਸਟਾਕ ਰੱਖਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਇਹ ਪੱਕਾ ਕਰਦੇ ਹਨ ਕਿ ਇਹ ਚੀਜ਼ਾਂ ਤਾਜ਼ੀਆ ਹੋਣ। ਇਹਨਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਜਿਹੜੇ ਖਾਣੇ ਸਮੇਂ ਸਿਰ ਨਹੀਂ ਵਿਕਦੇ ਉਹ ਸੁੱਟ ਦਿੱਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਪਹਿਲਾਂ ਜ਼ਿਕਰ ਵਿੱਚ ਆ ਚੁੱਕੀ ਰਿਪੋਰਟ *ਵੇਸਟਡ: ਹਾਉ ਅਮਰੀਕਾ ਇਜ਼ ਲੂਜ਼ਿੰਗ ਅੱਪ ਟੂ 40 ਪਰਸੈਂਟ ਆਫ ਇਟਸ ਫੂਡ...* ਅਨੁਸਾਰ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟਾਂ ਵਿੱਚ ਰੱਖੇ ਰੋਸਟ ਚਿਕਨਾਂ ਨੂੰ ਨਾ ਵਿਕਣ ’ਤੇ ਤਕਰੀਬਨ ਚਾਰ ਘੰਟਿਆਂ ਬਾਅਦ ਸੁੱਟ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਰਿਪੋਰਟ ਵਿੱਚ ਇਕ ਗ੍ਰੌਸਰੀ ਸਟੋਰ ਦੇ ਹਵਾਲੇ ਨਾਲ ਦੱਸਿਆ ਗਿਆ ਹੈ ਕਿ ਉਸ ਸਟੋਰ ਵਿੱਚੋਂ ਤਕਰੀਬਨ 50% ਰੋਸਟ ਚਿਕਨ ਅੰਞਾਈ ਸੁੱਟ ਦਿੱਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਸਟੋਰ ਦਿਨ ਦੇ ਅੰਤ ’ਤੇ ਨਾ ਵਿਕਣ ਵਾਲੇ ਸੈਂਡਵਿਚਾਂ ਨੂੰ ਕੂੜੇ ਦੇ ਢੇਰ ’ਤੇ ਸੁੱਟ ਦਿੰਦੇ ਹਨ। *ਅਮਰੀਕਨ ਵੇਸਟਲੈਂਡ...* ਵਿੱਚ ਅਮਰੀਕਾ ਦੀ ਯੂਨੀਵਰਸਿਟੀ ਆਫ ਐਰੀਜ਼ੋਨਾ ਦੇ ਐਂਥਰੋਪੌਲੌਜੀ ਵਿਭਾਗ ਨਾਲ ਰਹਿ ਚੁੱਕੇ ਇਕ ਖੋਜੀ ਦੇ ਹਵਾਲੇ ਨਾਲ ਦੱਸਿਆ ਗਿਆ ਹੈ ਕਿ ਅਮਰਕਿਾ ਵਿੱਚ ਕਨਵੀਨੀਐਂਸ ਸਟੋਰ ਆਪਣੇ ਖਾਣਿਆਂ ਦਾ 26% ਹਿੱਸਾ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਕਰਦੇ ਹਨ। ਇਸ ਹਿਸਾਬ ਨਾਲ ਪੂਰੇ ਅਮਰੀਕਾ ਭਰ ਵਿੱਚ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਸ਼ਟ ਹੁੰਦੇ ਖਾਣੇ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਹਰ ਰੋਜ਼ ਦੇ 50 ਲੱਖ (5 ਮਿਲੀਅਨ) ਪੌਂਡ ਦੇ ਬਰਾਬਰ ਬਣਦੀ ਹੈ। ਇਹਨਾਂ ਖਾਣਿਆਂ ਨੂੰ ਓਵਰਸਟਾਕ ਕਰਨ ਦਾ ਇਕ ਕਾਰਨ ਤਾਂ ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਬਹੁਲਤਾ ਦਾ ਪ੍ਰਭਾਵ ਦੇਣਾ ਹੈ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਪਹਿਲਾਂ ਦੱਸਿਆ ਜਾ ਚੁੱਕਾ ਹੈ। ਦੂਸਰਾ ਕਾਰਨ ਇਹ ਹੈ ਕਿ ਸਟੋਰਾਂ ਵਾਲੇ ਇਸ ਗੱਲੋਂ ਡਰਦੇ ਹਨ ਕਿ ਗਾਹਕ ਖਾਲੀ ਟ੍ਰੇਅ ਜਾਂ ਸ਼ੈਲਫ ਦੇਖ ਕੇ ਕਿਸੇ ਦੂਸਰੇ ਸਟੋਰ ’ਤੇ ਨਾ ਚਲਿਆ ਜਾਵੇ। ਗਾਹਕ ਗਵਾਉਣ ਦੀ ਥਾਂ ਉਹ ਅਣਵਿਕੇ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਕੂੜੇ ’ਤੇ ਸੁੱਟਣ ਦਾ ਖਤਰਾ ਲੈਣ ਨੂੰ ਤਰਜੀਹ ਦਿੰਦੇ ਹਨ ਕਿਉਂਕਿ ਖਾਣੇ ਦੀ ਲਾਗਤ, ਖਾਣਾ ਵਿਕਣ ਕਾਰਨ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਮੁਨਾਫੇ ਤੋਂ ਬਹੁਤ ਘੱਟ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। *ਵੇਸਟ: ਅਨਕਵਰਿੰਗ ਦੀ ਗਲੋਬਲ ਵੇਸਟ ਸਕੈਂਡਲ* ਦਾ ਲੇਖਕ ਟ੍ਰਿਸਟਰਮ ਸਟੂਅਰਟ ਦੱਸਦਾ ਹੈ ਕਿ ਯੂ ਕੇ ਵਿੱਚ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟਾਂ ਨੂੰ 200 ਗ੍ਰਾਮ ਦਾ ਇਕ ਸੈਂਡਵਿੱਚ ਬਣਾਉਣ ਦੀ ਲਾਗਤ ਇਕ ਪੈਂਸ ਦੇ ਬਰਾਬਰ ਪੈਂਦੀ ਹੈ। ਇਸ ਸੈਂਡਵਿੱਚ ਦੇ ਵਿਕਣ ਨਾਲ ਹੋਣ ਵਾਲਾ ਮੁਨਾਫਾ ਇਸ ਤੋਂ 100 ਗੁਣਾਂ ਤੱਕ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਲਈ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟਾਂ ਵਾਧੂ ਸਟਾਕ ਰੱਖਣ ਅਤੇ ਅਣਵਿਕੇ ਸੈਂਡਵਿੱਚਾਂ ਨੂੰ ਸੁੱਟਣ ਨੂੰ ਤਰਜੀਹ ਦਿੰਦੀਆਂ ਹਨ, ਕਿਉਂਕਿ ਸੈਂਡਵਿੱਚ ਨੂੰ ਕੂੜੇ ’ਤੇ ਸੁੱਟਣ ਨਾਲ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਕੋਈ ਵੱਡਾ ਨੁਕਸਾਨ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦਾ।

ਲੋੜ ਤੋਂ ਵਾਧੂ ਸਟਾਕ ਰੱਖਣ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟਾਂ ਵਿੱਚ ਕਾਫੀ ਸਾਰਾ ਖਾਣਾ ਇਸ ਲਈ ਸੁੱਟ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਉਸ ਦੀ ਪੈਕਜਿੰਗ ਨੁਕਸਾਨੀ ਗਈ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਬਹੁਤੀ ਵਾਰੀ ਪੈਕਜਿੰਗ ਨੂੰ ਨੁਕਸਾਨ ਹੋਣ ਨਾਲ ਉਸ ਦੇ ਅੰਦਰਲੇ ਖਾਣੇ ਦੀ ਕੁਆਲਟੀ ’ਤੇ ਕੋਈ ਅਸਰ ਨਹੀਂ ਪੈਂਦਾ, ਪਰ ਫਿਰ ਵੀ ਉਸ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। *ਵੇਸਟ: ਅਨਕਵਰਿੰਗ ਦੀ ਗਲੋਬਲ ਵੇਸਟ ਸਕੈਂਡਲ* ਵਿੱਚ ਪੇਸ਼ ਜਾਣਕਾਰੀ ਮੁਤਾਬਕ ਕਈ ਵਾਰੀ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਕਿ ਜੇ ਕਿਸੇ ਵੱਡੇ ਪੈਕਟ ਵਿੱਚ ਪੈਕ ਕੀਤੇ ਗਏ ਨਗਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕਿਸੇ ਇਕ ਨਗ ਵਿੱਚ ਕੋਈ ਨੁਕਸ ਹੋਵੇ, ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ ਕਈ

ਸੇਬਾਂ ਦੇ ਪੈਕਟ ਵਿੱਚੋਂ ਇਕ ਸੇਬ ’ਤੇ ਦਾਗ ਹੋਵੇ ਜਾਂ ਦਰਜਨ ਜਾਂ ਉਸ ਤੋਂ ਵੱਧ ਦੇ ਆਂਡਿਆਂ ਦੇ ਕਾਰਟਨ ਵਿੱਚੋਂ ਇਕ ਆਂਡਾ ਟੁੱਟਿਆ ਹੋਇਆ ਹੋਵੇ, ਤਾਂ ਸਾਰੇ ਪੈਕਟ ਜਾਂ ਕਾਰਟਨ ਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

ਪਰਚੂਨ ਪੱਧਰ ’ਤੇ ਖਾਣਾ ਵੇਚਣ ਵਾਲੀਆਂ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟਾਂ ਵਿੱਚ ਖਾਣਾ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਦੇ ਹੋਰ ਕਾਰਨਾਂ ਵਿੱਚ ਕੁੱਝ ਕਾਰਨ ਇਸ ਪ੍ਰਕਾਰ ਹਨ: ਖਾਣੇ ’ਤੇ ਲਿਖੀ ਖਾਣੇ ਦੀ ਮਿਆਦ ਦੀ ਤਰੀਕ ਤੋਂ ਦੋ ਜਾਂ ਤਿੰਨ ਦਿਨ ਪਹਿਲਾਂ ਹੀ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦੇਣਾ, ਕਿਸੇ ਖਾਸ ਛੁੱਟੀ ਜਾਂ ਤਿਉਹਾਰ ਲਈ ਕਿਸੇ ਖਾਸ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਉਵਰਸਟਾਕ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਉਹ ਛੁੱਟੀ ਜਾਂ ਤਿਉਹਾਰ ਲੰਘਣ ਬਾਅਦ ਅਣਵਿਕੇ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਨਵੇਂ ਆ ਰਹੇ ਸਟਾਕ ਲਈ ਥਾਂ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਸੁੱਟ ਦੇਣਾ। ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟਾਂ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧਕਾਂ ਵੱਲੋਂ ਪਰਚੂਨ ਪੱਧਰ ’ਤੇ ਖਾਣਾ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਹੋਣ ਦੇ ਵਰਤਾਰੇ ਨੂੰ ਇਕ ਆਮ ਵਰਤਾਰਾ ਮੰਨਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸ ਨੂੰ "ਕੌਸਟ ਆਫ ਡੂਇੰਗ ਬਿਜ਼ਨਿਸ ਭਾਵ ਕਾਰੋਬਾਰ ਕਰਨ ਦੀ ਲਾਗਤ" ਦੇ ਤੌਰ ’ਤੇ ਦੇਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਅਸਲ ਵਿੱਚ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟਾਂ ਦੀ ਚੇਨ ਦੇ ਜਿਸ ਸਟੋਰ ਵਿੱਚ ਖਾਣਾ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਹੋਣ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਘੱਟ ਹੋਵੇ, ਉਸ ਚੇਨ ਦੇ ਉਪਰਲੇ ਪ੍ਰਬੰਧਕਾਂ ਵੱਲੋਂ ਉਸ ਸਟੋਰ ਦੀ ਕਾਰਗੁਜਾਰੀ ’ਤੇ ਸ਼ੱਕ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਕਿ ਉਸ ਸਟੋਰ ਦੀ ਕਾਰਗੁਜ਼ਾਰੀ ਠੀਕ ਨਹੀਂ ਹੈ। ਨੈਚਰੁਲ ਰਿਸੋਰਸਜ਼ ਡਿਫੈਂਸ ਕਾਉਂਸਲ ਦੀ *ਵੇਸਟਡ: ਹਾਉ ਅਮਰੀਕਾ ਇਜ਼ ਲੂਜ਼ਿੰਗ ਅੱਪ ਟੂ 40 ਪਰਸੈਂਟ ਆਫ ਇਟਸ ਫੂਡ …* ਨਾਮੀ ਰਿਪੋਰਟ ਵਿੱਚ ਅਮਰੀਕਾ ਦੀ ਗ੍ਰੋਸਰੀ ਸਟੋਰਾਂ ਦੀ ਚੇਨ, ਟਰੇਡਰ ਜੋਅਜ਼, ਦਾ ਸਾਬਕਾ ਪ੍ਰੈਜ਼ੀਡੈਂਟ ਇਸ ਬਾਰੇ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਕਹਿੰਦਾ ਹੈ, "ਅਸਲੀਅਤ ਇਹ ਹੈ ਕਿ ਗ੍ਰੋਸਰੀ ਸਟੋਰਾਂ ਦੇ ਇਲਾਕਾਈ ਮੈਨੇਜਰ ਵੱਜੋਂ, ਜਦੋਂ ਤੁਸੀਂ ਇਹ ਦੇਖਦੇ ਹੋ ਕਿ ਕਿਸੇ ਸਟੋਰ ਵਿੱਚ ਛੇਤੀਂ ਖਰਾਬ ਹੋਣ ਵਾਲੀਆਂ ਵਸਤਾਂ (ਫਲ, ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਆਦਿ) ਦੇ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਹੋਣ ਦੀ ਦਰ ਘੱਟ ਹੈ, ਤਾਂ ਇਹ ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਚਿੰਤਾ ਦਾ ਵਿਸ਼ਾ ਬਣ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਕਿਸੇ ਸਟੋਰ ਵਿੱਚ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਹੋਣ ਵਾਲੀਆਂ ਵਸਤਾਂ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਦਾ ਘੱਟ ਹੋਣਾ ਇਸ ਗੱਲ ਦਾ ਸੰਕੇਤ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਕਿ ਉਸ ਸਟੋਰ ਵਿੱਚ ਪੂਰਾ ਸਟਾਕ ਨਹੀਂ ਹੈ ਅਤੇ ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਮਾੜਾ ਤਜਰਬਾ ਹੋ ਰਿਹਾ ਹੈ।"

ਪੱਛਮੀ ਵਿਕਸਤ ਮੁਲਕਾਂ ਵਿੱਚ ਖਾਣਾ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਹੋਣ ਦੀਆਂ ਰਿਪੋਰਟਾਂ ਇਹ ਦਸਦੀਆਂ ਹਨ ਕਿ ਇਹਨਾਂ ਮੁਲਕਾਂ ਵਿੱਚ ਇਕੱਲੇ ਇਕੱਲੇ ਘਰਾਂ ਵਿੱਚ ਵੀ ਕਾਫੀ ਖਾਣਾ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਬਾਰੇ ਅਮਰੀਕਾ, ਕੈਨੇਡਾ ਅਤੇ ਯੂ. ਕੇ. ਬਾਰੇ ਕੁੱਝ ਤੱਥ ਪੇਸ਼ ਹਨ:

* ਸਾਇੰਸ ਡੇਲੀ ਦੇ ਵੈੱਬਸਾਈਟ ’ਤੇ 23 ਜਨਵਰੀ 2020 ਨੂੰ ਛਪੀ ਇਕ ਰਿਪੋਰਟ ਦਸਦੀ ਹੈ ਕਿ ਅਮਰੀਕਾ ਦਾ ਇਕ ਘਰ ਜਿੰਨਾ ਖਾਣਾ ਖ੍ਰੀਦਦਾ ਹੈ, ਉਸ ਵਿੱਚੋਂ ਇਕ ਤਿਹਾਈ ਹਿੱਸੇ ਦੇ ਕਰੀਬ ਖਾਣਾ ਕੂੜੇਦਾਨ ਵਿੱਚ ਸੁੱਟਿਆ

ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਕੀਤੇ ਇਸ ਖਾਣੇ ਦੀ ਸਾਲਾਨਾ ਲਾਗਤ 240 ਅਰਬ (ਬਿਲੀਅਨ) ਡਾਲਰ ਬਣਦੀ ਹੈ ਜੋ ਕਿ ਇਕ ਘਰ ਮਗਰ ਔਸਤਨ 1866 ਡਾਲਰ ਪ੍ਰਤੀ ਸਾਲ ਦੇ ਕਰੀਬ ਹੈ।

* ਸੰਨ 2019 ਵਿੱਚ ਛਪੀ ਯੂਨਾਈਟਿਡ ਨੇਸ਼ਨਜ਼ ਦੀ ਇਕ ਰਿਪੋਰਟ ਅਨੁਸਾਰ ਕੈਨੇਡਾ ਦੇ ਇਕ ਘਰ ਵਿੱਚ ਸਾਲਾਨਾ ਖਾਣਾ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਹੋਣ ਦੀ ਔਸਤਨ ਮਾਤਰਾ 79 ਕਿਲੋਗ੍ਰਾਮ ਹੈ। ਇਸ ਹਿਸਾਬ ਨਾਲ ਕੈਨੇਡਾ ਦੇ ਸਾਰੇ ਘਰਾਂ ਵਿੱਚ ਇਕ ਸਾਲ ਵਿੱਚ ਅੰਞਾਈ ਖਾਣਾ ਨਸ਼ਟ ਹੋਣ ਦੀ ਕੁੱਲ ਮਾਤਰਾ 29.4 ਲੱਖ (2.94 ਮਿਲੀਅਨ) ਮੀਟਰਕ ਟਨ ਦੇ ਬਰਾਬਰ ਹੋ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।

*ਯੂ ਕੇ ਤੋਂ ਨਿਕਲਦੇ ਅਖਬਾਰ ਗਾਰਡੀਅਨ ਵਿੱਚ 24 ਜਨਵਰੀ 2020 ਨੂੰ ਛਪੀ ਇਕ ਰਿਪੋਰਟ ਅਨੁਸਾਰ ਯੂ ਕੇ ਦੇ ਸਾਰੇ ਘਰਾਂ ਵਿੱਚ ਹਰ ਸਾਲ ਕੁੱਲ ਮਿਲਾ ਕੇ 45 ਲੱਖ (4.5 ਮਿਲੀਅਨ) ਟਨ ਖਾਣਾ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।

ਇਹਨਾਂ ਮੁਲਕਾਂ ਦੇ ਘਰਾਂ ਵਿੱਚ ਖਾਣਾ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਦਾ ਇਕ ਵੱਡਾ ਕਾਰਨ ਇਹ ਹੈ ਕਿ ਇੱਥੇ ਲੋਕਾਂ ਵੱਲੋਂ ਆਪਣੀ ਘਰੇਲੂ ਲੋੜ ਤੋਂ ਵੱਧ ਖਾਣਾ ਖ਼੍ਰੀਦਣਾ ਇਕ ਆਮ ਵਰਤਾਰਾ ਹੈ। ਲੋੜ ਤੋਂ ਵੱਧ ਖ਼੍ਰੀਦਿਆ ਗਿਆ ਖਾਣਾ ਕੁੱਝ ਦੇਰ ਘਰਾਂ ਦੀਆਂ ਫਰਿੱਜਾਂ ਵਿੱਚ ਰਹਿ ਕੇ ਕੂੜੇਦਾਨ ਵਿੱਚ ਚਲਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਬੀ ਬੀ ਸੀ ਦੇ ਸਾਈਟ ’ਤੇ ਛਪੇ ਲੇਖ *ਹਾਉ ਡੂ ਸੁਪਮਾਰਕੀਟਸ ਟੈਂਪਟ ਯੂ ਟੂ ਸਪੈਂਡ ਮੋਰ ਮਨੀ* ਅਤੇ ਸੈਂਟਰ ਫਾਰ ਸਾਇੰਸ ਇਨ ਦਾ ਪਬਲਿਕ ਇਨਟ੍ਰੈਸਟ ਦੇ ਸਾਈਟ ’ਤੇ ਛਪੇ ਲੇਖ *8 ਵੇਅਜ਼ ਸੁਪਰਮਾਰੀਕਟਸ ਮੇਕ ਯੂ ਬਾਈ ਮੋਰ* ਅਨੁਸਾਰ ਇਹਨਾਂ ਮੁਲਕਾਂ ਦੀਆਂ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟਾਂ ਲੋਕਾਂ ਨੂੰ ਲੋੜ ਤੋਂ ਵੱਧ ਖਾਣਾ ਖ਼੍ਰੀਦਣ ਲਈ ਉਕਸਾਉਣ ਲਈ ਮਾਰਕੀਟਿੰਗ ਦੇ ਕਈ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੇ ਢੰਗ ਵਰਤਦੀਆਂ ਹਨ। ਇਕ ਚੀਜ਼ ਖ਼੍ਰੀਦੋ, ਦੂਜੀ ਮੁਫਤ ਲਵੋ ਜਾਂ ਇਕ ਦੀ ਕੀਮਤ ’ਤੇ ਦੋ ਚੀਜ਼ਾਂ ਖ਼੍ਰੀਦੋ, ਨਮੂਨੇ ਦੇ ਤੌਰ ’ਤੇ ਮੁਫਤ ਚੀਜ਼ਾਂ (ਫ੍ਰੀ ਸੈਂਪਲ) ਦੇਣ, ਸਟੋਰਾਂ ਵਿੱਚ ਧੀਮਾ ਸੰਗੀਤ ਵਜਾ ਕੇ ਲੋਕਾਂ ਨੂੰ ਸਟੋਰਾਂ ਵਿੱਚ ਜ਼ਿਆਦਾ ਦੇਰ ਰਹਿਣ ਲਈ ਉਤਸ਼ਾਹਿਤ ਕਰਨ, ਸਟੋਰ ਵਿੱਚ ਖਾਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੀ ਮਹਿਕ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਕੁੱਝ ਖਾਸ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੀ ਵਿਕਰੀ ਵਧਾਉਣ, ਕੈਸ਼ੀਅਰ ਦੇ ਕਾਊਂਟਰਾਂ ਨੇੜੇ ਕੈਂਡੀਆਂ, ਚਾਕਲੇਟਾਂ, ਸੋਡੇ, ਆਦਿ ਵਰਗੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਰੱਖ ਕੇ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟਾਂ ਗ੍ਰਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਲੋੜ ਤੋਂ ਵੱਧ ਚੀਜ਼ਾਂ ਖ਼੍ਰੀਦਣ ਲਈ ਉਤਸ਼ਾਹਿਤ ਕਰਦੀਆਂ ਹਨ। ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ ਕਿਸੇ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟ ਦੀ ਬੇਕਰੀ ’ਚੋਂ ਤਾਜ਼ਾ ਬੇਕ ਕੀਤੀ ਬ੍ਰੈੱਡ ਦੀ ਮਹਿਕ ਤੁਹਾਨੂੰ ਅੱਧੀ ਦਰਜਨ ਕਰਸਾਂਟ ਖੀਦਣ ਲਈ ਪ੍ਰੇਰਿਤ ਕਰ ਸਕਦੀ ਹੈ। ਇਸ ਹੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਫ੍ਰੀ ਸੈਂਪਲ ਵਜੋਂ ਦਿੱਤਾ ਪੀਜ਼ੇ ਦਾ ਇਕ ਛੋਟਾ ਜਿਹਾ ਟੁੱਕੜਾ ਤੁਹਾਡੇ ਮਨ ਵਿੱਚ ਪੂਰਾ ਪੀਜ਼ਾਂ ਖ਼੍ਰੀਦਣ ਦਾ ਖਿਆਲ ਲਿਆ ਸਕਦਾ ਹੈ।

ਇਹਨਾਂ ਹੀ ਲੇਖਾਂ ਅਨੁਸਾਰ ਬਹੁਤੀ ਵਾਰੀ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟ ਵਿੱਚ ਦੁੱਧ, ਬ੍ਰੈੱਡ ਅਤੇ ਆਂਡਿਆਂ ਵਰਗੀਆਂ ਜ਼ਰੂਰੀ ਚੀਜ਼ਾਂ ਖ੍ਰੀਦਣ ਗਿਆ ਗਾਹਕ ਹੋਰ ਬਹੁਤ ਸਾਰੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਖ੍ਰੀਦ ਲਿਆਉਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਦਾ ਇਕ ਕਾਰਨ ਹੈ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟਾਂ ਵਿੱਚ ਚੀਜ਼ਾਂ ਰੱਖਣ ਦੀ ਤਰਤੀਬ। ਬਹੁਤੀਆਂ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟਾਂ ਵਿੱਚ ਦੁੱਧ, ਬ੍ਰੈੱਡ ਅਤੇ ਆਂਡਿਆਂ ਵਰਗੀਆਂ ਜ਼ਰੂਰੀ ਚੀਜ਼ਾਂ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟ ਦੇ ਪਿਛਲੇ ਹਿੱਸੇ ਵਿੱਚ ਰੱਖੀਆਂ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ। ਨਤੀਜੇ ਵੱਜੋਂ ਇਹ ਜ਼ਰੂਰੀ ਚੀਜ਼ਾਂ ਖ੍ਰੀਦ ਕੇ ਇਕਦਮ ਬਾਹਰ ਆ ਜਾਣ ਦੇ ਮਕਸਦ ਨਾਲ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟ ਦੇ ਅੰਦਰ ਗਏ ਗਾਹਕ ਨੂੰ ਇਹ ਚੀਜ਼ਾਂ ਲੈਣ ਲਈ ਤਕਰੀਬਨ ਸਾਰੀ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟ ਦਾ ਗੇੜਾ ਲਾਉਣਾ ਪੈਂਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਗੇੜਾ ਦੇਣ ਦੌਰਾਨ ਉਸ ਦਾ ਵਾਹ ਸਪੈਸ਼ਲ ਆਫਰਾਂ ’ਤੇ ਲਾਈਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨਾਲ ਪੈਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਲਈ ਸਾਰੀ ਮਾਰਕੀਟ ਦਾ ਗੇੜਾ ਦੇਣ ਸਮੇਂ ਉਹ ਅਜਿਹੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਚੁੱਕ ਕੇ ਆਪਣੀ ਬੱਘੀ ਵਿੱਚ ਰੱਖ ਲੈਂਦਾ ਹੈ, ਜਿਹਨਾਂ ਨੂੰ ਲੈਣ ਦਾ ਉਸ ਦਾ ਕੋਈ ਇਰਾਦਾ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦਾ। ਇਸ ਹੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਬਹੁਤੀ ਵਾਰ ਸੇਲ ’ਤੇ (ਸਸਤੀਆਂ) ਲਾਈਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਵੀ ਸਟੋਰ ਦੇ ਪਿਛਲੇ ਹਿੱਸੇ ਵਿੱਚ ਰੱਖੀਆਂ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ। ਜੇ ਸਟੋਰ ਨੇ ਇਕ ਤੋਂ ਵੱਧ ਚੀਜ਼ਾਂ ਸੇਲ ’ਤੇ ਲਾਈਆਂ ਹੋਣ ਤਾਂ ਉਹ ਚੀਜ਼ਾਂ ਸਟੋਰ ਦੇ ਵੱਖਰੇ ਵੱਖਰੇ ਹਿੱਸਿਆਂ ਵਿੱਚ ਰੱਖੀਆਂ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ। ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ ਸੇਲ ’ਤੇ ਲਾਈਆਂ ਗਈਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਲੱਭਣ ਲਈ ਗਾਹਕ ਨੂੰ ਸਾਰੇ ਸਟੋਰ ਦਾ ਗੇੜਾ ਕੱਢਣਾ ਪੈਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਨਤੀਜਾ ਉਸ ਵੱਲੋਂ ਉਹ ਚੀਜ਼ਾਂ ਖ੍ਰੀਦਣ ਵਿੱਚ ਨਿਕਲਦਾ ਹੈ ਜਿਹੜੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਉਹ ਲੈਣ ਨਹੀਂ ਗਿਆ ਸੀ। ਇਸ ਦੇ ਨਾਲ ਹੀ ਕਈ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਇਕ ਦੂਸਰੇ ਦੇ ਨਾਲ ਨਾਲ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਕਿ ਇਕ ਚੀਜ਼ ਖ੍ਰੀਦਣ ਸਮੇਂ ਗਾਹਕ ਦੂਜੀ ਚੀਜ਼ ਵੀ ਖ੍ਰੀਦੇ। ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ ਚਿਪਸਾਂ ਅਤੇ ਸੋਡੇ ਨੂੰ ਨਾਲ ਨਾਲ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਪੈਸਤਾ ਅਤੇ ਪਰਮੇਸਾਨ ਪਨੀਰ ਨੂੰ ਇਕੱਠੇ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਕਈ ਸਟੋਰਾਂ ਵਿੱਚ ਸਟੋਰ ਦੀਆਂ ਉਨ੍ਹਾਂ ਥਾਂਵਾਂ ਦੀ ਫਰਸ਼ ’ਤੇ ਨਿੱਕੀਆਂ ਟਾਈਲਾਂ ਲਾਈਆਂ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ, ਜਿੱਥੇ ਸਟੋਰ ਦੇ ਮਾਲਕ/ਮੈਨੇਜਰ ਚਾਹੁੰਦੇ ਹਨ ਕਿ ਗਾਹਕ ਜ਼ਿਆਦਾ ਚਿਰ ਰਹੇ। ਜਦੋਂ ਗਾਹਕ ਨਿੱਕੀਆਂ ਟਾਈਲਾਂ ਦੀ ਫਰਸ਼ ਤੋਂ ਬੱਘੀ ਲੈ ਕੇ ਤੁਰਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਨਿੱਕੀਆਂ ਟਾਈਲਾਂ ਕਾਰਨ ਉਸ ਨੂੰ ਜਾਪਦਾ ਹੈ ਕਿ ਉੱਥੇ ਉਸ ਦੀ ਬੱਘੀ ਤੇਜ਼ੀ ਨਾਲ ਲੰਘਦੀ ਜਾ ਰਹੀ ਹੈ, ਇਸ ਲਈ ਉਹ ਆਪਣੀ ਬੱਘੀ ਨੂੰ ਹੋਲੀ ਕਰ ਲੈਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਉਸ ਇਲਾਕੇ ਵਿੱਚ ਲੋੜ ਨਾਲੋਂ ਵੱਧ ਸਮਾਂ ਬਿਤਾਉਂਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਅਤੇ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੇ ਹੋਰ ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਢੰਗ ਵਰਤ ਕੇ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟਾਂ ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਲੋੜ ਤੋਂ ਵੱਧ ਅਤੇ ਉਹ ਖਾਣਾ ਖ੍ਰੀਦਣ ਲਈ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰਦੀਆਂ ਹਨ ਜਿਹਨਾਂ ਦੀ ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਇਸ ਦੇ ਨਾਲ ਹੀ ਇਹ ਗੱਲ ਵੀ ਯਾਦ ਰੱਖਣ ਵਾਲੀ ਹੈ ਕਿ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੇ ਢੰਗ ਲੱਭਣ ਲਈ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਖੋਜਾਂ ’ਤੇ ਸੁਪਰਮਾਰਕੀਟਾਂ ਦੇ ਮਾਲਕ ਹਰ ਸਾਲ ਲੱਖਾਂ ਡਾਲਰ ਖਰਚ ਕਰਦੇ ਹਨ।

ਖਾਣਾ ਉਗਾਉਣ, ਖਾਣਾ ਵੇਚਣ ਅਤੇ ਖਾਣੇ ਦੀ ਖਪਤ ਤੱਕ ਦੇ ਵੱਖ ਵੱਖ ਪੜਾਵਾਂ ’ਤੇ ਖਾਣਾ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਹੋਣ ਬਾਰੇ ਉਪਰਲੀ ਗੱਲਬਾਤ ਇਹ ਦਿਖਾਉਂਦੀ ਹੈ ਕਿ ਪੂੰਜੀਵਾਦੀ ਪ੍ਰਬੰਧ ਵਿੱਚ ਖਾਣਾ ਵੇਚਣ/ਖ੍ਰੀਦਣ/ਖਪਤ ਦਾ ਅਮਲ ਚੰਗੇ ਭਲੇ ਖਾਣੇ ਦੀ ਕਾਫੀ ਵੱਡੀ

ਮਾਤਰਾ ਨੂੰ ਕੂੜੇ ਵਿੱਚ ਤਬਦੀਲ ਕਰ ਦਿੰਦਾ ਹੈ। ਅਜਿਹਾ ਹੋਣ ਦਾ ਮੁੱਖ ਕਾਰਨ ਇਹ ਹੈ ਕਿ ਇਸ ਪ੍ਰਬੰਧ ਵਿੱਚ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਮਨੁੱਖੀ ਜ਼ਿੰਦਗੀ ਦੀ ਇਕ ਮੁੱਢਲੀ ਲੋੜ ਦੀ ਥਾਂ ਇਸ ਨੂੰ ਮੁਨਾਫਾ ਕਮਾਉਣ ਵਾਲੀ ਇਕ ਜਿਨਸ ਸਮਝਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। *ਵੇਸਟ: ਅਨਕਵਰਿੰਗ ਦੀ ਗਲੋਬਲ ਵੇਸਟ ਸਕੈਂਡਲ* ਦੇ ਲੇਖਕ ਟ੍ਰਿਸਟਰਮ ਸਟੂਅਰਟ ਦੇ ਸ਼ਬਦਾਂ ਵਿੱਚ, "ਵਿਕਸਤ ਦੇਸ਼ਾਂ ਵਿੱਚ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਉਸ ਦੀ ਪੈਦਾਵਾਰ ਦੇ ਸਮਾਜ ਅਤੇ ਵਾਤਾਵਰਨ ਨਾਲ ਸੰਬੰਧਿਤ ਅਸਰਾਂ ਤੋਂ ਨਿਖੇੜ ਕੇ ਇਕ ਸੁੱਟਣਯੋਗ ਜਿਨਸ ਵਜੋਂ ਦੇਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।"ਇਹ ਨਜ਼ਰੀਆ ਦੁਨੀਆ ਵਿੱਚ ਉਗਾਏ ਜਾਂਦੇ ਕੁੱਲ ਖਾਣੇ ਦੇ ਇਕ ਤਿਹਾਈ ਦੇ ਕਰੀਬ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਕੂੜੇ ’ਤੇ ਸੁੱਟੇ ਜਾਣ ਦਾ ਕਾਰਨ ਬਣਦਾ ਹੈ।

ਪੂੰਜੀਵਾਦੀ ਪ੍ਰਬੰਧ ਵਿੱਚ ਹੁੰਦੀ ਕੂੜੇ ਦੀ ਪੈਦਾਵਾਰ ਬਾਰੇ ਗੱਲ ਨੂੰ ਅੱਗੇ ਤੋਰਨ ਲਈ ਹੁਣ ਅਸੀਂ ਫੈਸ਼ਨ ਦੀ ਸਨਅਤ ’ਤੇ ਧਿਆਨ ਕੇਂਦਰਿਤ ਕਰਾਂਗੇ। ਇਸ ਸਨਅਤ ਵਿੱਚ ਹਰ ਸਾਲ ਵੱਡੀ ਪੱਧਰ ’ਤੇ ਚੰਗੀਆਂ ਭਲੀਆਂ ਪਰ ਅਣਵਿਕੀਆਂ ਵਸਤਾਂ – ਕੱਪੜੇ, ਗਹਿਣੇ, ਘੜੀਆਂ ਆਦਿ– ਨੂੰ ਨਸ਼ਟ ਕਰ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਨਸ਼ਟ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਇਹਨਾਂ ਵਸਤਾਂ ਬਾਰੇ ਗੱਲ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਇਹ ਜਾਣਨਾ ਫਾਇਦੇਮੰਦ ਹੋਵੇਗਾ ਕਿ ਫੈਸ਼ਨ ਸਨਅਤ ਦੋ ਪੱਧਰਾਂ ’ਤੇ ਕੰਮ ਕਰਦੀ ਹੈ। ਪਹਿਲੀ ਪੱਧਰ ਨੂੰ 'ਫਾਸਟ ਫੈਸ਼ਨ' ਦਾ ਨਾਂ ਦਿੱਤਾ ਗਿਆ ਹੈ ਅਤੇ ਦੂਸਰੀ ਪੱਧਰ ਨੂੰ "ਹਾਈ ਇੰਡ ਫੈਸ਼ਨ' ਦਾ। "ਫਾਸਟ ਫੈਸ਼ਨ" ਵਿੱਚ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦਾ ਫੈਸ਼ਨ ਸਾਲ-ਛਿਮਾਹੀ ਬਦਲਣ ਦੀ ਥਾਂ ਕੁੱਝ ਹਫਤਿਆਂ ਬਾਅਦ ਬਦਲਦਾ ਰਹਿੰਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਫੈਸ਼ਨ ਦਾ ਨਿਸ਼ਾਨਾ ਆਮ ਪੱਧਰ ਦੇ ਲੋਕ ਹੁੰਦੇ ਹਨ। ਇਸ ਵਿੱਚ ਵੇਚੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਮਾੜੀ ਕੁਆਲਟੀ ਦੀਆਂ ਪਰ ਸਸਤੀਆਂ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ। ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ ਇਸ ਪੱਧਰ ’ਤੇ ਵੇਚੇ ਜਾਂਦੇ ਕੱਪੜੇ ਕੁੱਝ ਕੁ ਧੋਅ ਹੀ ਕੱਢਦੇ ਹਨ। ਇਸ ਫੈਸ਼ਨ ਨਾਲ ਚੱਲਣ ਲਈ ਲੋਕਾਂ ਨੂੰ 'ਫਾਸਟ ਫੂਡ' ਵਾਂਗ ਇਹ ਚੀਜ਼ਾਂ ਲਗਾਤਾਰ ਖ੍ਰੀਦਦੇ ਰਹਿਣਾ ਪੈਂਦਾ ਹੈ। ਉਹ ਇਹਨਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਇਕ ਜਾਂ ਕੁਝ ਵਾਰ ਵਰਤ ਕੇ ਸੁੱਟ ਦਿੱਤੀਆਂ ਜਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਹੋਰ 'ਡਿਸਪੋਜ਼ੇਬਲ' ਵਸਤਾਂ ਵਾਂਗ ਹੀ ਸਮਝਦੇ ਹਨ। ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ ਸੰਨ 2015 ਵਿੱਚ ਯੂ ਕੇ ਵਿੱਚ ਕੱਪੜਿਆਂ ਦੇ ਪਹਿਨਣ ਬਾਰੇ ਕੀਤੇ ਇਕ ਸਰਵੇ ਵਿੱਚ ਹਿੱਸਾ ਲੈਣ ਵਾਲੀਆਂ ਔਰਤਾਂ ਨੇ ਦੱਸਿਆ ਸੀ ਕਿ ਉਹ ਔਸਤ ਤੌਰ ’ਤੇ ਇਕ ਕੱਪੜੇ ਨੂੰ 7 ਵਾਰ ਪਹਿਨਦੀਆਂ ਹਨ। ਇਹਨਾਂ ਵਿੱਚ 33% ਫੀਸਦੀ ਔਰਤਾਂ ਦਾ ਮੰਨਣਾ ਸੀ ਕਿ ਵੱਧ ਤੋਂ ਵੱਧ ਤਿੰਨ ਵਾਰ ਪਹਿਨਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਕੱਪੜੇ ਪੁਰਾਣੇ ਹੋ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।

"ਹਾਈ ਇੰਡ ਫੈਸ਼ਨ" ਵਿੱਚ ਚੀਜ਼ਾਂ ਚੰਗੀ ਕੁਆਲਟੀ ਦੀਆਂ ਅਤੇ ਮਹਿੰਗੀਆਂ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ। ਇਹ ਫੈਸ਼ਨ ਅਮੀਰ ਲੋਕਾਂ ਵੱਲ ਕੇਂਦਰਿਤ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਫੈਸ਼ਨ ਨਾਲ ਸੰਬੰਧਿਤ ਚੀਜ਼ਾਂ ਵਿਅਕਤੀ ਨੂੰ ਸਮਾਜ ਵਿੱਚ ਵੱਡੇ ਰੁਤਬੇ ਵਾਲਾ ਵਿਅਕਤੀ ਹੋਣ ਦਾ ਅਹਿਸਾਸ ਕਰਵਾਉਂਦੀਆਂ ਹਨ।

ਇਹਨਾਂ ਦੋਵਾਂ ਪੱਧਰਾਂ ’ਤੇ ਕੰਮ ਕਰਦੀ ਫੈਸ਼ਨ ਸਨਅਤ ਹਰ ਸਾਲ ਵੱਡੀ ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਚ ਚੰਗੀਆਂ ਭਲੀਆਂ ਪਰ ਅਣਵਿਕੀਆਂ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਨਸ਼ਟ ਕਰਦੀ ਹੈ। ਇਸ ਬਾਰੇ ਕੁੱਝ ਅੰਕੜੇ ਇਸ ਪ੍ਰਕਾਰ ਹਨ:

* 27 ਅਕਤੂਬਰ 2021 ਨੂੰ ਅਰਥ.ਔਰਗ ’ਤੇ ਛਪੇ ਅੰਕੜਿਆਂ ਅਨੁਸਾਰ ਹਰ ਸਾਲ ਦੁਨੀਆ ਭਰ ਵਿੱਚ ਕੱਪੜਿਆਂ ਨਾਲ ਸੰਬੰਧਿਤ 9 ਕ੍ਰੋੜ 20 ਲੱਖ (92 ਮਿਲੀਅਨ) ਟਨ ਕੂੜਾ ਪੈਦਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਦਾ ਮਤਲਬ ਹੈ ਕਿ ਹਰ ਇਕ ਸਕਿੰਟ ਵਿੱਚ ਇਕ ਟਰੱਕ ਦੇ ਭਾਰ ਦੇ ਬਰਾਬਰ ਦਾ ਕੱਪੜਿਆਂ ਦਾ ਕੂੜਾ ਜਾਂ ਸਾੜਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜਾਂ ਕੂੜੇ ਦੇ ਢੇਰ ’ਤੇ ਸੁੱਟ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

* 15 ਨਵੰਬਰ 2021 ਨੂੰ ਈਕੋਵਾਚ ਦੇ ਸਾਈਟ ’ਤੇ ਛਪੇ *ਚਿੱਲੀਜ਼ ਆਟਾਕਾਮਾ ਡੈਜ਼ਰਟ: ਵਿਅਰ ਫਾਸਟ ਫੈਸ਼ਨ ਗੋਅਜ਼ ਟੂ ਡਾਈ* ਨਾਮੀ ਲੇਖ ਵਿੱਚ ਅਲਜਜ਼ੀਰਾ ਦੀ ਇਕ ਰਿਪੋਰਟ ਦੇ ਹਵਾਲੇ ਨਾਲ ਦੱਸਿਆ ਗਿਆ ਹੈ ਕਿ ਹਰ ਸਾਲ ਅਮਰੀਕਾ, ਯੂਰਪ ਅਤੇ ਦੁਨੀਆ ਦੇ ਦੂਜੇ ਹਿੱਸਿਆਂ ਵਿੱਚੋਂ ਨਾ ਵਿਕ ਸਕਣ ਵਾਲੇ ਕੱਪਿੜਿਆਂ ਦੇ 59000 ਟਨ ਚਿੱਲੀ ਦੇ ਉੱਤਰੀ ਇਲਾਕੇ ਵਿਚਲੀ ਅਲਟੋ ਹੌਸਪੀਸੀਓ ਫ੍ਰੀ ਜ਼ੋਨ ਵਿੱਚ ਪੈਂਦੀ ਅਕਵੀਵਾਹ ਬੰਦਰਗਾਹ ’ਤੇ ਪਹੁੰਚਦੇ ਹਨ। ਇੱਥੇ ਇਹ ਕੱਪੜੇ ਲਾਤੀਨੀ ਅਮਰੀਕਾ ਵਿੱਚ ਦੁਬਾਰਾ ਵੇਚੇ ਜਾਣ ਲਈ ਆਉਂਦੇ ਹਨ ਪਰ ਇਹਨਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਸਿਰਫ 20,000 ਟਨ ਦੇ ਕਰੀਬ ਕੱਪੜੇ ਹੀ ਵਿਕਦੇ ਹਨ। ਬਾਕੀ ਬਚਦੇ 39000 ਟਨ ਦੇ ਕਰੀਬ ਕੱਪੜੇ ਚਿੱਲੀ ਦੇ ਆਟਾਕਾਮਾ ਮਾਰੂਥਲ ਵਿੱਚ ਪਿਛਲੇ ਸਾਲਾਂ ਦੌਰਾਨ ਸੁੱਟੇ ਗਏ ਕੱਪੜਿਆਂ ਦੇ ਢੇਰਾਂ ਉੱਤੇ ਸੁੱਟ ਦਿੱਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।

* 23 ਸਤੰਬਰ 2021 ਨੂੰ ਈਕੋਵਾਚ ਦੇ ਸਾਈਟ ’ਤੇ *ਫਾਸਟ ਫੈਸ਼ਨ 101: ਐਵਰੀਥਿੰਗ ਯੂ ਨੀਡ ਟੂ ਨੋਅ* ਨਾਮੀ ਲੇਖ ਅਨੁਸਾਰ ਹਰ ਸਾਲ ਇਕ ਅਮਰੀਕਨ 70 ਪੌਂਡ ਕੱਪੜੇ ਕੂੜੇ ਵਿੱਚ ਸੁੱਟਦਾ ਹੈ। ਕੁੱਲ ਮਿਲਾ ਕੇ ਅਮਰੀਕਾ ਵਿੱਚ ਕੱਪੜਿਆਂ ਦੇ ਇਸ ਕੂੜੇ ਦੀ ਸਾਲਾਨਾ ਮਾਤਰਾ 1 ਕ੍ਰੋੜ 70 ਲੱਖ (17 ਮਿਲੀਅਨ) ਟਨ ਦੇ ਬਰਾਬਰ ਬਣਦੀ ਹੈ। ਇਸ ਵਿੱਚੋਂ ਸਿਰਫ 25 ਲੱਖ ਟਨ ਕੱਪੜੇ ਹੀ ਰੀਸਾਈਕਲ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।

* 19 ਜੁਲਾਈ 2018 ਨੂੰ ਬੀ ਬੀ ਸੀ ਦੇ ਵੈੱਬਸਾਈਟ ’ਤੇ ਛਪੀ *ਬਰਬੈਰੀ ਬਰਨਜ਼ ਬੈਗਜ਼, ਕਲੋਥਸ ਐਂਡ ਪਰਫਿਊਮ ਵਰਥ ਮਿਲੀਅਨਜ਼* ਨਾਮੀ ਇਕ ਰਿਪੋਰਟ ਅਨੁਸਾਰ ਉੱਤਲੀ ਪੱਧਰ ਦੇ ਫੈਸ਼ਨ ਨਾਲ ਸੰਬੰਧਿਤ ਯੂ ਕੇ ਦੀ ਕੰਪਨੀ ਬਰਬੈਰੀ ਨੇ ਸੰਨ 2017 ਵਿੱਚ 2 ਕ੍ਰੋੜ 86 ਲੱਖ (28.6 ਮਿਲੀਅਨ) ਪੌਂਡ ਦੀ ਲਾਗਤ ਦੇ ਅਣਵਿਕੇ ਕੱਪੜਿਆਂ, ਐਕਸੈਸਰੀਆਂ (ਪਰਸ, ਬੈਗ,

ਜੈਕਟਾਂ, ਜੁੱਤੀਆਂ ਵਰਗੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ) ਅਤੇ ਪਰਫਿਊਮਾਂ ਨੂੰ ਨਸ਼ਟ ਕੀਤਾ ਸੀ। ਨਸ਼ਟ ਕੀਤੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੀ ਇਸ ਲਾਗਤ ਨੂੰ ਮਿਲਾ ਕੇ ਬਰਬੈਰੀ ਵੱਲੋਂ ਇਹ ਰਿਪੋਰਟ ਛੱਪਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਦੇ ਪੰਜ ਸਾਲਾਂ ਵਿੱਚ ਨਸ਼ਟ ਕੀਤੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੀ ਕੀਮਤ 9 ਕ੍ਰੋੜ (90 ਮਿਲੀਅਨ) ਦੇ ਬਰਾਬਰ ਪਹੁੰਚ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।

* ਮਈ 2018 ਵਿੱਚ ਵੌਕਸ ਦੇ ਸਾਈਟ ’ਤੇ ਛਪੀ *ਵਾਈ ਫੈਸ਼ਨ ਬਰਾਂਡਜ਼ ਡਿਸਟ੍ਰੋਏ ਬਿਲੀਅਨਜ਼ ਵਰਥ ਆਫ ਦੇਅਰ ਓਨ ਮਰਚੈਨਡਾਈਜ਼ ਐਵਰੀ ਯੀਅਰ* ਨਾਮੀ ਰਿਪੋਰਟ ਵਿੱਚ ਗਹਿਣਿਆਂ ਅਤੇ ਘੜੀਆਂ ਦੇ ਕਾਰਟੀਅਰ, ਪੀਆਜੇ, ਬਾਅਮ ਅਤੇ ਮਰਸੀਅਰ ਬ੍ਰਾਂਡਾਂ ਦੀ ਮਾਲਕ ਕੰਪਨੀ ਰਿਚਮੌਂਟ ਨੇ ਮੰਨਿਆ ਸੀ ਕਿ ਉਹਨਾਂ ਨੇ ਪਿਛਲੇ ਕੁੱਝ ਸਾਲਾਂ ਦੌਰਾਨ 56 ਕ੍ਰੋੜ 30 ਲੱਖ (563 ਮਿਲੀਅਨ) ਡਾਲਰ ਦੀ ਲਾਗਤ ਦੀਆਂ ਅਣਵਿਕੀਆਂ ਘੜੀਆਂ ਨੂੰ ਨਸ਼ਟ ਕੀਤਾ ਸੀ।

ਇੱਥੇ ਅਸੀਂ ਕੁੱਝ ਕੁ ਕੰਪਨੀਆਂ ਵੱਲੋਂ ਕੱਪੜਿਆਂ ਅਤੇ ਹੋਰ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਨਸ਼ਟ ਕਰਨ ਦੇ ਅੰਕੜੇ ਦਿੱਤੇ ਹਨ। ਪਰ ਇਹ ਵਰਤਾਰਾ ਸਿਰਫ ਇਹਨਾਂ ਕੰਪਨੀਆਂ ਤੱਕ ਸੀਮਤ ਨਹੀਂ, ਸਗੋਂ ਸਾਰੀ ਫੈਸ਼ਨ ਸਨਅਤ ਨਾਲ ਸੰਬੰਧਿਤ ਕੰਪਨੀਆਂ ਵਿੱਚ ਪ੍ਰਚਲਤ ਹੈ। ਇੰਟਰਨੈੱਟ ’ਤੇ ਥੋੜ੍ਹਾ ਜਿਹਾ ਸਮਾਂ ਲਾ ਕੇ ਤੁਸੀਂ ਫੈਸ਼ਨ ਸਨਅਤ ਨਾਲ ਸੰਬੰਧਿਤ ਦੂਜੀਆਂ ਕੰਪਨੀਆਂ – ਜਿਵੇਂ ਅਰਬਨ ਆਊਟਫਿਟਰਜ਼, ਵਾਲਮਾਰਟ, ਐਡੀ ਬਾਇਅਰ, ਮਾਈਕਲ ਕੋਰਜ਼, ਵਿਕਟੋਰੀਆਜ਼ ਸੀਕਰੇਟ ਅਤੇ ਜੇ. ਸੀ. ਪੈਨੀ ਵਰਗੀਆਂ ਕੰਪਨੀਆਂ ਵੱਲੋਂ ਫੈਸ਼ਨ ਨਾਲ ਸੰਬੰਧਿਤ ਅਣਵਿਕੀਆਂ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਨਸ਼ਟ ਕਰਨ ਦੀਆਂ ਰਿਪੋਰਟਾਂ ਸੌਖਿਆਂ ਹੀ ਲੱਭ ਸਕਦੇ ਹੋ।

'ਫਾਸਟ ਫੈਸ਼ਨ' ਦੀ ਪੱਧਰ ’ਤੇ ਫੈਸ਼ਨ ਸਨਅਤ ਵੱਲੋਂ ਚੰਗੀਆਂ ਭਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨਸ਼ਟ ਕਰਨ ਦੇ ਮੁੱਖ ਕਾਰਨਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਪਹਿਲਾ ਕਾਰਨ ਹੈ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦਾ ਮੰਗ ਤੋਂ ਵੱਧ ਉਤਪਾਦਨ। ਕੁੱਝ ਕੁ ਹਫਤਿਆਂ ਬਾਅਦ ਬਦਲਦੇ ਰਹਿੰਦੇ ਫੈਸ਼ਨ ਕਾਰਨ ਕੰਪਨੀਆਂ ਨਵੀਆਂ ਤੋਂ ਨਵੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਮਾਰਕੀਟ ਵਿੱਚ ਲਿਆਉਂਦੀਆਂ ਰਹਿੰਦੀਆਂ ਹਨ। ਸਟੋਰਾਂ ਵਿੱਚ ਇਹਨਾਂ ਨਵੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਲਈ ਥਾਂ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਪੁਰਾਣੇ ਸਟਾਕ ਵਿਚਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਨਸ਼ਟ ਕਰਨਾ ਇਹਨਾਂ ਕੰਪਨੀਆਂ ਦੀ ਮਜ਼ਬੂਰੀ ਬਣ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇੱਥੇ ਪਾਠਕਾਂ ਦੇ ਮਨ ਵਿੱਚ ਇਹ ਸਵਾਲ ਆ ਸਕਦਾ ਹੈ ਕਿ ਮੰਗ ਤੋਂ ਵੱਧ ਪੈਦਾ ਕੀਤੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਰੀਸਾਈਕਲ ਜਾਂ ਦੁਬਾਰਾ ਕਿਉਂ ਨਹੀਂ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ? ਇਸ ਦਾ ਕਾਰਨ ਹੈ ਕਿ ਬਹੁਤੀ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਰੀਸਾਈਕਲ ਕਰਨਾ ਇੰਨਾ ਸੌਖਾ ਜਾਂ ਸਸਤਾ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦਾ। ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ ਜਦੋਂ ਕੱਪੜੇ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਲਈ ਵੱਖ ਵੱਖ ਫੈਬਰਿਕਾਂ ਨੂੰ ਇਕ ਦੂਜੇ ਨਾਲ ਮਿਲਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜਿਵੇਂ ਪੌਲੀਐਸਟਰ ਨੂੰ ਕਾਟਨ ਨਾਲ, ਤਾਂ ਰੀਸਾਈਕਲ ਕਰਨ ਦੀਆਂ ਚੋਣਾਂ ਬਹੁਤ ਸੀਮਤ ਹੋ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ। ਇਸ ਦੇ ਨਾਲ ਹੀ ਰੀਸਾਈਕਲ ਕਰਨ ਲਈ ਕੱਪੜਿਆਂ ਨੂੰ ਲੀਰਾਂ

ਲੀਰਾਂ (ਸ਼ਰੈਡ) ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਉਹਨਾਂ ਦੀਆਂ ਜ਼ਿੱਪਰਾਂ, ਬਟਨਾਂ ਆਦਿ ਨੂੰ ਲਾਹੁਣਾ ਪੈਂਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਕੰਮ ਕਰਨ ’ਤੇ ਖਰਚਾ ਆਉਂਦਾ ਹੈ। ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ ਬਹੁਤੀ ਵਾਰੀ ਅਜਿਹੇ ਕੱਪੜਿਆਂ ਨੂੰ ਰੀਸਾਈਕਲ ਕਰਨ ਦੀ ਥਾਂ ਨਸ਼ਟ ਕਰਨਾ ਸਸਤਾ ਪੈਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਕੰਪਨੀਆਂ ਅਜਿਹਾ ਕਰਨ ਦੀ ਚੋਣ ਕਰਦੀਆਂ ਹਨ। ਦੂਜੇ ਪਾਸੇ 'ਹਾਈ ਇੰਡ ਫੈਸ਼ਨ' ਜਾਂ ਲਗਜ਼ਰੀ ਬ੍ਰਾਂਡਾਂ ਵਾਲੀਆਂ ਕੰਪਨੀਆਂ ਆਪਣੀਆਂ ਅਣਵਿਕੀਆਂ ਵਸਤਾਂ ਇਸ ਲਈ ਨਸ਼ਟ ਕਰਦੀਆਂ ਹਨ ਕਿਉਂਕਿ ਉਹ ਆਪਣੇ ਬ੍ਰਾਂਡਾਂ ਦੀ ਬਣਾਈ ਪੈਂਠ ਨਹੀਂ ਘਟਾਉਣਾ ਚਾਹੁੰਦੀਆਂ। ਉਹ ਨਹੀਂ ਚਾਹੁੰਦੀਆਂ ਕਿ ਉਹਨਾਂ ਦੀਆਂ ਬ੍ਰਾਂਡਡ ਚੀਜ਼ਾਂ ਸਸਤੀ ਕੀਮਤ ’ਤੇ ਲੋਕਾਂ ਤੱਕ ਪਹੁੰਚਣ ਅਤੇ ਉਹ ਲੋਕ ਉਹ ਚੀਜ਼ਾਂ ਪਾ/ਹੰਢਾ ਸਕਣ ਜਿਹੜੇ ਲੋਕ ਇਹ ਚੀਜ਼ਾਂ ਖ੍ਰੀਦਣ ਦੇ ਸਮਰਥ ਨਹੀਂ ਹਨ। ਇਸ ਲਈ ਜਦੋਂ ਉਹ ਆਪਣੀਆਂ ਅਣਵਿਕੀਆਂ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਕੂੜੇ ਦੇ ਢੇਰ ’ਤੇ ਸੁੱਟਦੇ ਹਨ ਤਾਂ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਕੱਟ/ਵੱਢ ਕੇ ਸੁੱਟਦੇ ਹਨ ਤਾਂ ਕਿ ਕੋਈ ਵਿਅਕਤੀ ਉਹਨਾਂ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਉੱਥੋਂ ਚੁੱਕ ਕੇ ਵਰਤ ਨਾ ਸਕੇ। ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ ਜਨਵਰੀ 2017 ਦੇ ਨਿਊ ਯੌਰਕ ਟਾਈਮਜ਼ ਵਿੱਚ ਛਪੇ *ਸਲੈਸ਼ਰਜ਼ ਵਰਕ ਰੁਈਨਜ਼ ਸੂਅਜ਼ ਡਿਸਕਾਰਡਡ ਐਟ ਏ ਨਾਈਕ ਸਟੋਰ* ਨਾਮੀ ਇਕ ਲੇਖ ਵਿੱਚ ਮੈਨਹੈਟਨ ਦੇ ਸੋਹੋ ਸੈਕਸ਼ਨ ਵਿੱਚ ਪੈਂਦੇ ਨਾਈਕ ਸਟੋਰ ਵੱਲੋਂ ਕੂੜੇ ਦੇ ਬੈਗਾਂ ਵਿੱਚ ਪਾ ਕੇ ਸੁੱਟੀਆਂ ਜੁੱਤੀਆਂ ਦਾ ਜ਼ਿਕਰ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ। ਇਸ ਲੇਖ ਅਨੁਸਾਰ ਇਸ ਸਟੋਰ ਵੱਲੋਂ ਕੂੜੇ ਦੇ ਢੇਰ ’ਤੇ ਸੁੱਟੀਆਂ ਗਈਆਂ ਜੁੱਤੀਆਂ ਨੂੰ ਸੁੱਟਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਅੱਡੀਆਂ ਤੋਂ ਲੈ ਕੇ ਪੰਜਿਆਂ ਤੱਕ ਚਾਕੂਆਂ ਜਾਂ ਬਲੇਡਾਂ ਨਾਲ ਪਾੜ ਦਿੱਤਾ ਗਿਆ ਸੀ। ਇਸ ਲੇਖ ਵਿੱਚ ਇਹ ਵੀ ਦੱਸਿਆ ਗਿਆ ਹੈ ਕਿ ਜੁੱਤੀਆਂ ਤੋਂ ਬਿਨਾਂ ਕੂੜੇ ’ਤੇ ਸੁੱਟੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਵਿੱਚ ਕੱਟ ਕੇ ਸੁੱਟੀਆਂ ਟੀ-ਸ਼ਰਟਾਂ ਅਤੇ ਸਵੈਟਰ ਵੀ ਸ਼ਾਮਲ ਸਨ। ਇਸ ਹੀ ਲੇਖ ਵਿੱਚ ਇਕ ਹੋਰ ਲੇਖ ਦੇ ਹਵਾਲੇ ਨਾਲ ਇਹ ਦਾਅਵਾ ਵੀ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ ਕਿ ਕੱਪੜੇ ਵੇਚਣ ਵਾਲੀ ਐੱਚ ਐਂਡ ਐੱਮ ਚੇਨ ਵੀ ਅਣਵਿਕੇ ਕੱਪੜਿਆਂ ਨੂੰ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਕੱਟ ਵੱਢ ਕੇ ਕੂੜੇ ਦੇ ਢੇਰ ’ਤੇ ਸੁੱਟਦੀ ਹੈ।

'ਹਾਈ ਇੰਡ' ਫੈਸ਼ਨ ਦੀ ਪੱਧਰ ’ਤੇ ਫੈਸ਼ਨ ਸਨਅਤ ਵੱਲੋਂ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਸਸਤੀ ਕੀਮਤ ’ਤੇ ਵੇਚਣ ਦੀ ਥਾਂ ਨਸ਼ਟ ਕਰਨ ਦਾ ਇਕ ਹੋਰ ਕਾਰਨ ਇਹ ਹੈ ਕਿ ਇਹਨਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਬਣਾਉਣ ’ਤੇ ਆਈ ਲਾਗਤ ਅਤੇ ਚੀਜ਼ ਦੀ ਵਿਕਰੀ ਦੀ ਕੀਮਤ ਵਿੱਚ ਬਹੁਤ ਫਰਕ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। *ਵਾਈ ਫੈਸ਼ਨ ਬ੍ਰਾਂਡਜ਼ ਡਿਸਟਰੋਏ ਬਿਲੀਅਨਜ਼ ਵਰਥ ਆਫ ਦੇਅਰ ਓਨ ਮਰਚੈਨਡਾਈਜ਼ ਐਵਰੀ ਯੀਅਰ* ਨਾਮੀ ਲੇਖ ਵਿੱਚ ਨਿਊ ਯੌਰਕ ਦੇ ਪਾਰਸਨ ਸਕੂਲ ਆਫ ਡਿਜ਼ਾਇਨ ਦਾ ਐਸੋਸੀਏਟ ਡੀਨ ਅਤੇ ਇਸ ਸਕੂਲ ਦੇ ਟਿਸ਼ਮੈਨ ਇਨਵਾਇਰਮੈਂਟ ਐਂਡ ਡਿਜ਼ਾਇਨ ਸੈਂਟਰ ਵਿਖੇ ਫੈਸ਼ਨ ਡਿਜ਼ਾਇਨ ਅਤੇ ਸਸਟੇਨੇਬਿਲਟੀ ਦਾ ਪ੍ਰੋਫੈਸਰ ਟਿਮੋ ਰਿਸਾਨੈਨ ਦਸਦਾ ਹੈ ਕਿ ਚੈਨਲ ਫੈਸ਼ਨ ਹਾਊਸ ਵਿਖੇ ਜਿਹੜੀ ਡਰੈੱਸ 1200 ਡਾਲਰ ਨੂੰ ਵੇਚੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ, ਉਹ ਡਰੈੱਸ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਚੈਨਲ ਨੇ 100 ਡਾਲਰ ਵੀ ਨਹੀਂ ਦਿੱਤੇ ਹੁੰਦੇ। ਡਰੈੱਸ ਦੀ 1200 ਡਾਲਰ ਕੀਮਤ ਤਾਂ ਕੰਪਨੀ ਵੱਲੋਂ ਇਸ ਡਰੈੱਸ ਦਾ ਬ੍ਰਾਂਡ ਸਥਾਪਤ ਕਰਨ ਲਈ ਵੱਡੀ ਪੱਧਰ ’ਤੇ ਇਸ਼ਤਿਹਾਰਬਾਜ਼ੀ ’ਤੇ ਖਰਚੀ ਰਕਮ

ਕਾਰਨ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਇਸ ਲਈ ਜਦੋਂ ਚੈਨਲ ਫੈਸ਼ਨ ਹਾਊਸ 1200 ਡਾਲਰ ਦੀ ਡਰੈੱਸ ਨੂੰ ਨਸ਼ਟ ਕਰਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਉਸ ਨੂੰ ਕੋਈ ਵੱਡਾ ਘਾਟਾ ਨਹੀਂ ਪੈਂਦਾ। ਇਸ ਡਰੈੱਸ ਨੂੰ ਸਸਤੀ ਕੀਮਤ 'ਤੇ ਵੇਚ ਕੇ ਆਪਣੇ ਬ੍ਰਾਂਡ ਦੀ ਕੀਮਤ ਘੱਟ ਕਰ ਲੈਣ ਦਾ ਖਤਰਾ ਚੈਨਲ ਨੂੰ ਇਸ ਡਰੈੱਸ ਨੂੰ ਨਸ਼ਟ ਕਰਕੇ ਪੈਣ ਵਾਲੇ ਘਾਟੇ ਨਾਲੋਂ ਵੱਡਾ ਜਾਪਦਾ ਹੈ।

ਕਈ ਕੇਸਾਂ ਵਿੱਚ ਸਰਕਾਰਾਂ ਦੇ ਕਸਟਮ ਦੇ ਕਾਨੂੰਨ ਵੀ ਫੈਸ਼ਨ ਨਾਲ ਸੰਬੰਧਿਤ ਕੰਪਨੀਆਂ ਨੂੰ ਆਪਣੀਆਂ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਨਸ਼ਟ ਕਰਨ ਲਈ ਉਤਸ਼ਾਹਿਤ ਕਰਦੇ ਹਨ। ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ ਫੈਸ਼ਨ ਲਾਅ ਦੇ ਸਾਈਟ 'ਤੇ ਛਪੇ *ਬਰਨਡ ਬੈਗਜ਼, ਡਿਸਟਰੌਇਡ ਵਾਚਜ਼: ਦੇਅਰ ਇਜ਼ ਮੋਰ ਟੂ ਦੀ ਅਲੈਜਡ ਡਿਸਟ੍ਰਕਸ਼ਨ ਆਫ ਲਗਜ਼ਰੀ ਗੁਡਜ਼ ਦੈਨ ਯੂ ਥਿੰਕ* ਨਾਮੀ ਲੇਖ ਅਨੁਸਾਰ ਅਮਰੀਕਾ ਦੇ ਕਸਟਮ ਦੇ ਕਾਨੂੰਨ ਅਨੁਸਾਰ ਜੇ ਅਮਰੀਕਾ 'ਚ ਦਰਾਮਦ (ਇੰਪੋਰਟ) ਕਰਕੇ ਲਿਆਂਦੀ ਕੋਈ ਚੀਜ਼ ਵਰਤੀ ਨਾ ਜਾਵੇ ਅਤੇ ਅਗਾਂਹ ਬਰਾਮਦ (ਐਕਸਪੋਰਟ) ਕਰ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇ ਜਾਂ ਕਸਟਮ ਵਾਲਿਆਂ ਦੀ ਨਿਗਰਾਨੀ ਹੇਠ ਨਸ਼ਟ ਕਰ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇ ਤਾਂ, ਤਾਂ ਉਹ ਚੀਜ਼ ਅਮਰੀਕਾ ਨੂੰ ਦਰਾਮਦ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਕੰਪਨੀ ਉਸ ਚੀਜ਼ ਨੂੰ ਦਰਾਮਦ ਕਰਨ ਲਈ ਦਿੱਤੀ ਕਸਟਮ ਡਿਊਟੀ, ਟੈਕਸ ਅਤੇ ਫੀਸ ਵਾਪਸ ਲੈਣ ਦੀ ਹੱਕਦਾਰ ਬਣ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਕਿਉਂਕਿ ਅਮਰੀਕਾ ਨੂੰ ਦਰਾਮਦ ਹੋਣ ਵਾਲੀਆਂ ਵੱਖ ਵੱਖ ਵਸਤਾਂ (ਹੈਂਡ ਬੈਗਾਂ, ਕੱਪੜਿਆਂ, ਘੜੀਆਂ ਆਦਿ) 'ਤੇ ਲੱਗਣ ਵਾਲੀ ਕਸਟਮ ਡਿਊਟੀ ਇਸ ਦੀ ਕੀਮਤ ਦੇ 11% - 60% ਤੱਕ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਇਸ ਲਈ ਜੇ ਫੈਸ਼ਨ ਕੰਪਨੀਆਂ ਆਪਣੀਆਂ ਅਣਵਿਕੀਆਂ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਕਸਟਮ ਦੇ ਨਿਯਮਾਂ ਅਨੁਸਾਰ ਬਰਾਮਦ ਕਰ ਦੇਣ ਜਾਂ ਨਸ਼ਟ ਕਰ ਦੇਣ ਤਾਂ ਉਹ ਕੰਪਨੀਆਂ ਇਹਨਾਂ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਨਸ਼ਟ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਵੱਡੀਆਂ ਰਕਮਾਂ ਦਾ ਵਾਪਸ ਲੈਣ ਦਾ ਕਲੇਮ ਕਰ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ।

ਇਸ ਹੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੀ ਸਥਿਤੀ ਇਟਲੀ (ਅਤੇ ਕਈ ਹੋਰ ਦੇਸ਼ਾਂ) ਵਿੱਚ ਹੈ। ਇਸ ਸੰਬੰਧ ਵਿੱਚ ਮਰਦਾਂ ਦੇ ਪਹਿਰਾਵੇ ਨਾਲ ਸੰਬੰਧਿਤ ਬਰਾਂਡ ਸਟੈਫਨੋ ਰਿੱਕੀ ਅਨੁਸਾਰ ਸਾਲ ਦੇ ਅੰਤ 'ਤੇ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਕਰਮਚਾਰੀ ਅਣਵਿਕੇ ਕੱਪੜਿਆਂ ਦੇ ਭਰੇ ਹੋਏ ਬਕਸੇ ਇਕੱਠੇ ਕਰਕੇ ਕੱਪੜਿਆਂ ਨੂੰ ਸਾੜਨ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ 'ਤੇ ਲੈ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਇਹਨਾਂ ਕੱਪੜਿਆਂ ਨੂੰ ਸਾੜਨ ਵਾਲੀਆਂ ਕੰਪਨੀਆਂ ਕੱਪੜਿਆਂ ਦੇ ਸਾੜਨ ਦੀ ਫਿਲਮ ਬਣਾ ਲੈਂਦੀਆਂ ਹਨ, ਤਾਂ ਕਿ ਇਟਲੀ ਦੇ ਟੈਕਸ ਅਧਿਕਾਰੀਆਂ ਸਾਹਮਣੇ ਸਾਬਤ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕੇ ਕਿ ਉਹਨਾਂ ਕੱਪੜਿਆਂ ਨੂੰ ਸੱਚਮੁੱਚ ਹੀ ਸਾੜ ਦਿੱਤਾ ਗਿਆ ਹੈ। ਇਸ ਕੰਪਨੀ ਦੇ ਇਕ ਅਧਿਕਾਰੀ ਦਾ ਕਹਿਣਾ ਸੀ ਕਿ ਕੰਪਨੀ ਚਾਹੇਗੀ ਕਿ ਉਹ ਆਪਣੀਆਂ ਕੁੱਝ ਅਣਵਿਕੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਦਾਨ ਕਰ ਦੇਵੇ, ਪਰ ਟੈਕਸਾਂ ਤੋਂ ਮਿਲਣ ਵਾਲੇ ਕਰੈਡਿਟ ਕੰਪਨੀ ਦੇ ਹੱਥ ਬੰਨ ਦਿੰਦੇ ਹਨ।

ਅਣਵਿਕੀਆਂ ਪਰ ਚੰਗੀਆਂ ਭਲੀਆਂ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਨਸ਼ਟ ਕਰਨ ਦਾ ਇਹ ਵਰਤਾਰਾ ਸਿਰਫ ਖਾਣੇ ਅਤੇ ਫੈਸ਼ਨ ਦੇ ਖੇਤਰਾਂ ਤੱਕ ਹੀ ਸੀਮਤ ਨਹੀਂ। ਇਸ ਨੂੰ ਹੋਰ ਕਈ ਖੇਤਰਾਂ ਵਿੱਚ

ਵੀ ਦੇਖਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਲੇਖ ਲੰਮਾ ਹੋਣ ਦੇ ਡਰੋਂ ਮੈਂ ਇੱਥੇ ਉਹਨਾਂ ਸਾਰਿਆਂ ਬਾਰੇ ਜ਼ਿਕਰ ਨਹੀਂ ਕਰਾਂਗਾ, ਸਿਰਫ ਆਨਲਾਈਨ ਵਸਤਾਂ ਵੇਚਣ ਵਾਲੀ ਵੱਡੀ ਕੰਪਨੀ ਐਮਾਜ਼ੌਨ ਦੇ ਵੇਅਰਹਾਊਸਾਂ ਵਿੱਚ ਅਣਵਿਕੀਆਂ ਪਰ ਚੰਗੀ ਭਲੀਆਂ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਨਸ਼ਟ ਕਰਨ ਬਾਰੇ ਸੰਨ 2021 ਵਿੱਚ ਆਈ ਇਕ ਰਿਪੋਰਟ ਵਿੱਚੋਂ ਕੁੱਝ ਜਾਣਕਾਰੀ ਸਾਂਝੀ ਕਰਾਂਗਾ। ਜੂਨ 2021 ਵਿੱਚ ਯੂ ਕੇ ਦੇ ਆਈ ਟੀ ਵੀ ਨੇ ਇਕ ਰਿਪੋਰਟ ਜਾਰੀ ਕਰਕੇ ਇਹ ਤੱਥ ਸਾਹਮਣੇ ਲਿਆਂਦੇ ਸਨ ਕਿ ਯੂ ਕੇ ਵਿੱਚ ਐਮਾਜ਼ੋਨ ਦੇ ਡਨਫਰਮਿਲਨ ਸਥਿਤ ਵੇਅਰਹਾਊਸ ਵਿੱਚ ਦਹਿ-ਲੱਖਾਂ (ਮਿਲੀਅਨਾਂ) ਦੀ ਗਿਣਤੀ ਵਿੱਚ ਅਣਵਿਕੀਆਂ ਪਰ ਚੰਗੀਆਂ ਭਲੀਆਂ ਵਸਤਾਂ ਨਸ਼ਟ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ। ਇਹਨਾਂ ਵਸਤਾਂ ਵਿੱਚ ਸਮਾਰਟ ਟੀ ਵੀ, ਲੈਪਟੌਪ, ਡਰੋਨ, ਹੇਅਰ ਡਰਾਇਰ, ਚੰਗੀ ਕੁਆਲਟੀ ਦੇ ਹੈੱਡਫੋਨ, ਕੰਪਿਊਟਰਾਂ ਦੀਆਂ ਡਰਾਈਵਾਂ, ਕਿਤਾਬਾਂ, ਮਾਸਕ, ਪੱਖੇ, ਹੂਵਰ ਅਤੇ ਆਈਪੈਡਾਂ ਵਰਗੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ। ਇਸ ਵੇਅਰਹਾਊਸ ਵਿੱਚ ਕੰਮ ਕਰਦੇ ਇਕ ਕਰਮਚਾਰੀ ਨੇ ਆਈ ਟੀ ਵੀ ਨੂੰ ਦੱਸਿਆ ਕਿ ਇਸ ਵੇਅਰਹਾਊਸ ਵਿੱਚ ਆਮ ਤੌਰ ’ਤੇ ਹਰ ਹਫਤੇ 1 ਲੱਖ 30 ਹਜ਼ਾਰ ਦੇ ਕਰੀਬ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਨਸ਼ਟ ਕਰ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਕੁੱਝ ਹਫਤਿਆਂ ਦੌਰਾਨ ਨਸ਼ਟ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਇਹਨਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੀ ਗਿਣਤੀ 2 ਲੱਖ ਤੱਕ ਪਹੁੰਚ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਇਹਨਾਂ ਵਸਤਾਂ ਵਿੱਚ ਗਾਹਕਾਂ ਵੱਲੋਂ ਮੋੜੀਆਂ ਗਈਆਂ ਵਸਤਾਂ ਦੇ ਨਾਲ ਨਾਲ ਅਣਖੋਲ੍ਹੇ ਪੈਕਟਾਂ ਵਿੱਚ ਬੰਦ ਨਵੀਆਂ ਨਕੋਰ ਚੀਜ਼ਾਂ ਸ਼ਾਮਲ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ। ਇਸ ਰਿਪੋਰਟ ਅਨੁਸਾਰ ਇਸ ਵੇਅਰਹਾਊਸ ਵਿੱਚ ਨਸ਼ਟ ਕੀਤੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਵਿੱਚੋਂ 50 ਫੀਸਦੀ ਚੀਜ਼ਾਂ ਬਿਲਕੁਲ ਨਵੀਆਂ ਸਨ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਪੈਕਟਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਨਹੀਂ ਕੱਢਿਆ ਗਿਆ ਸੀ। ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਵਸਤਾਂ ਦੀ ਇਹ ਗਿਣਤੀ ਯੂ ਕੇ ਵਿੱਚ ਐਮਾਜ਼ੌਨ ਦੇ ਇਕ ਵੇਅਰਹਾਊਸ ਦੀ ਗਿਣਤੀ ਹੈ। ਵਿਸ਼ਵ ਪੱਧਰ ’ਤੇ ਐਮਾਜ਼ੌਨ ਦੇ ਸੈਂਕੜੇ ਵੇਅਰਹਾਊਸ ਹਨ। ਜੇ ਐਮਾਜ਼ੋਨ ਦੇ ਹਰ ਵੇਅਰਹਾਊਸ ਵਿੱਚ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਹੁੰਦਾ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਪਾਠਕ ਆਪ ਹੀ ਅੰਦਾਜ਼ਾ ਲਾ ਸਕਦੇ ਹਨ ਕਿ ਪੂਰੀ ਦੁਨੀਆ ਵਿੱਚ ਐਮਾਜ਼ੋਨ ਵੱਲੋਂ ਕਿੰਨੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹੋਣਗੀਆਂ।

ਐਮਾਜ਼ੌਨ ਵੱਲੋਂ ਅਣਵਿਕਿਆਂ ਪਰ ਚੰਗੀਆਂ ਭਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਸ਼ਟ ਕਰਨ ਦਾ ਕੀ ਕਾਰਨ ਹੈ? ਆਈ ਟੀ ਵੀ ਵੱਲੋਂ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ਤ ਉਪ੍ਰੋਕਤ ਰਿਪੋਰਟ ਅਨੁਸਾਰ ਐਮਾਜ਼ੌਨ ਦਾ "ਕਾਮਯਾਬ" ਬਿਜ਼ਨਿਸ ਮਾਡਲ ਇਸ ਵਰਤਾਰੇ ਲਈ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰ ਹੈ। ਐਮਾਜ਼ੌਨ ਰਾਹੀਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਵੇਚਣ ਵਾਲੇ ਆਪਣੀਆਂ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਐਮਾਜ਼ੌਨ ਦੇ ਵੇਅਰਹਾਊਸ ਵਿੱਚ ਰੱਖਣ ਲਈ ਐਮਾਜ਼ੌਨ ਤੋਂ ਥਾਂ ਕਿਰਾਏ ’ਤੇ ਲੈਂਦੇ ਹਨ। ਜੇ ਉਹਨਾਂ ਦੀਆਂ ਵਸਤਾਂ ਜ਼ਿਆਦਾ ਦੇਰ ਨਾ ਵਿਕਣ ਤਾਂ ਉਸ ਕੰਪਨੀ ਤੋਂ ਵੇਅਰਹਾਊਸ ਵਿਚਲੀ ਥਾਂ ਦਾ ਜ਼ਿਆਦਾ ਕਿਰਾਇਆ ਲਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਲਈ ਇਕ ਸਮਾਂ ਅਜਿਹਾ ਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜਦੋਂ ਐਮਾਜ਼ੌਨ ਦੇ ਵੇਅਰਹਾਊਸ ਵਿੱਚ ਚੀਜ਼ਾਂ ਰੱਖਣ ਵਾਲੀ ਕੰਪਨੀ ਨੂੰ ਉੱਥੇ ਚੀਜ਼ਾਂ ਰੱਖੀ ਰੱਖਣ ਦੀ ਥਾਂ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਨਸ਼ਟ ਕਰਨਾ ਸਸਤਾ ਪੈਂਦਾ ਹੈ।

ਪੂੰਜੀਵਾਦੀ ਪ੍ਰਬੰਧ ਵਿੱਚ ਕੂੜੇ ਦੀ ਪੈਦਾਵਾਰ ਬਾਰੇ ਉਪ੍ਰੋਕਤ ਜਾਣਕਾਰੀ ਇਹ ਸਪਸ਼ਟ ਕਰਦੀ ਹੈ ਕਿ ਇਸ ਪ੍ਰਬੰਧ ਵਿੱਚ ਵਸਤਾਂ ਦੇ ਉਤਪਾਦਨ, ਵਿਕਰੀ ਅਤੇ ਖਪਤ ਦੌਰਾਨ ਵੱਡੀ ਪੱਧਰ 'ਤੇ ਕੂੜਾ ਪੈਦਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਜਦੋਂ ਦੁਨੀਆ ਵਿੱਚ ਕ੍ਰੋੜਾਂ ਲੋਕਾਂ ਨੂੰ ਦੋ ਡੰਗ ਦਾ ਖਾਣਾ, ਤਨ ਢਕਣ ਲਈ ਕੱਪੜਾ ਅਤੇ ਦੂਸਰੀਆਂ ਮੁੱਢਲੀਆਂ ਲੋੜਾਂ ਪੂਰੀਆਂ ਕਰਨ ਲਈ ਹੋਰ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨਸੀਬ ਨਾ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹੋਣ ਉਦੋਂ ਇੰਨੀ ਵੱਡੀ ਗਿਣਤੀ ਵਿੱਚ ਖਾਣੇ, ਕੱਪੜਿਆਂ ਅਤੇ ਹੋਰ ਵਸਤਾਂ ਦਾ ਕੂੜੇ ਦੇ ਢੇਰ 'ਤੇ ਸੁੱਟ ਦਿੱਤੇ ਜਾਣਾ ਕਿਸੇ ਵੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਠੀਕ ਨਹੀਂ ਠਹਿਰਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ। ਇਸ ਦੇ ਨਾਲ ਨਾਲ ਕੂੜੇ ਦੀ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੀ ਪੈਦਾਵਾਰ ਅਤੇ ਚੰਗੀਆਂ ਭਲੀਆਂ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਵਸਤਾਂ 'ਤੇ ਲੱਗਿਆ ਕੱਚਾ ਮਾਲ, ਊਰਜਾ, ਮਜ਼ਦੂਰ ਸ਼ਕਤੀ ਆਦਿ ਧਰਤੀ ਦੇ ਵਸੀਲਿਆਂ ਦੀ ਅੰਞਾਈ ਵਰਤੋਂ ਵਿੱਚ ਵੱਡੀ ਭੂਮਿਕਾ ਨਿਭਾਉਂਦੀ ਹੈ। ਬਾਅਦ ਵਿੱਚ ਇਸ ਕੂੜੇ ਨਾਲ ਨਿਪਟਣ ਲਈ ਇਸ ਦੀ ਕੂੜੇ ਦੇ ਢੇਰਾਂ ਤੱਕ ਢੋਆ-ਢੁਆਈ, ਇਸ ਨੂੰ ਜ਼ਮੀਨ ਵਿੱਚ ਦੱਬਣ ਲਈ ਲੋੜੀਂਦੀ ਜ਼ਮੀਨ, ਇਸ ਨੂੰ ਸਾੜ੍ਹ ਕੇ ਖਤਮ ਕਰਨ ਦੀਆਂ ਕਾਰਵਾਈਆਂ ਆਦਿ ਧਰਤੀ, ਪਾਣੀ ਅਤੇ ਵਾਯੂਮੰਡਲ ਨੂੰ ਪ੍ਰਦੂਸ਼ਤ ਕਰਨ ਦਾ ਵੱਡਾ ਕਾਰਨ ਬਣਦੇ ਹਨ। ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ ਖਾਣਾ ਉਗਾਉਣ ਲਈ ਜ਼ਮੀਨ, ਪਾਣੀ ਅਤੇ ਊਰਜਾ ਦੀ ਲੋੜ ਪੈਂਦੀ ਹੈ। ਜਦੋਂ ਖਾਣਾ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਇਸ ਨੂੰ ਉਗਾਉਣ ਲਈ ਵਰਤੀ ਗਈ ਜ਼ਮੀਨ, ਪਾਣੀ ਅਤੇ ਊਰਜਾ ਨਸ਼ਟ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਅਰਥ.ਔਰਗ ਦੇ ਸਾਈਟ 'ਤੇ 17 ਜਨਵਰੀ 2022 ਨੂੰ ਛਪੀ *ਹਾਉ ਡਜ਼ ਫੂਡ ਵੇਸਟ ਅਫੈਕਟ ਦੀ ਇਨਵਾਇਰਮੈਂਟ* ਨਾਮੀ ਰਿਪੋਰਟ ਅਨੁਸਾਰ ਅਮਰੀਕਾ ਵਿੱਚ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਉਗਾਉਣ ਲਈ ਅਮਰੀਕਾ ਦਾ 21 ਫੀਸਦੀ ਤਾਜ਼ਾ ਪਾਣੀ, 19 ਫੀਸਦੀ ਰਸਾਇਣਕ ਖਾਦਾਂ, ਖੇਤੀਬਾੜੀ ਲਈ ਵਰਤੀ ਜਾਂਦੀ ਜ਼ਮੀਨ ਦਾ 18 ਫੀਸਦੀ ਹਿੱਸਾ, ਅਤੇ ਕੂੜੇ ਨੂੰ ਸੁੱਟਣ ਲਈ ਵਰਤੀ ਜਾਂਦੀ ਜ਼ਮੀਨ (ਲੈਂਡਫਿੱਲ) ਦਾ 21 ਫੀਸਦੀ ਹਿੱਸਾ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਗਾਂ ਦੇ ਮੀਟ ਦੇ ਇਕ ਕਿਲੋ ਨੂੰ ਕੂੜੇ ਦੇ ਢੇਰ 'ਤੇ ਸੁੱਟਣ ਦਾ ਅਰਥ 50,000 ਲੀਟਰ ਪਾਣੀ ਨੂੰ ਵਿਅਰਥ ਰੋੜਨਾ ਹੈ। ਜਦੋਂ ਦੁੱਧ ਦਾ ਇਕ ਗਲਾਸ ਸਿੰਕ ਵਿੱਚ ਡੋਲਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਸਮਝ ਲਉ ਕਿ ਪਾਣੀ ਦੇ 1000 ਲੀਟਰ ਸਿੰਕ ਵਿੱਚ ਰੋੜ ਦਿੱਤੇ ਗਏ ਹਨ। ਦੁਨੀਆ ਭਰ ਵਿੱਚ ਅੰਞਾਈ ਨਸ਼ਟ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਖਾਣਾ ਹਰ ਸਾਲ ਵਾਤਾਵਰਨ ਵਿੱਚ 8% ਗਰੀਨ ਹਾਊਸ ਗੈਸਾਂ ਫੈਲਾਉਣ ਦਾ ਕਾਰਨ ਬਣਦਾ ਹੈ।

ਫੈਸ਼ਨ ਸਨਅਤ ਵਲੋਂ ਨਸ਼ਟ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਕੱਪੜਿਆਂ ਦੇ ਵੀ ਵਾਤਾਵਰਨ 'ਤੇ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੇ ਹੀ ਬੁਰੇ ਅਸਰ ਪੈਂਦੇ ਹਨ। ਸਭ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਕੂੜੇ ਦੇ ਢੇਰਾਂ ਉੱਤੇ ਸੁੱਟੇ ਗਏ ਕੱਪੜਿਆਂ ਨੂੰ ਗਲਣ (ਬਾਇਓਡਿਗ੍ਰੇਡ ਹੋਣ) ਲਈ ਸੈਂਕੜੇ ਸਾਲ ਲੱਗ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਇਸ ਦੇ ਨਾਲ ਹੀ ਕੱਪੜਿਆਂ ਦੇ ਉਤਪਾਦਨ ਵਿੱਚ ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਪਾਣੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਈਕੋ ਵਾਚ ਦੇ ਸਾਈਟ 'ਤੇ ਛਪੇ *ਚਿੱਲੀਜ਼ ਆਟਾਕਾਮਾ ਡੈਜ਼ਰਟ: ਵਿਅਰ ਫਾਸਟ ਫੈਸ਼ਨ ਗੋਅਜ਼ ਟੂ ਡਾਈ* ਅਤੇ *ਫਾਸਟ ਫੈਸ਼ਨ 101: ਐਵਰੀਥਿੰਗ ਯੂ ਨੀਡ ਟੂ ਨੋਅ* ਨਾਮੀ ਲੇਖਾਂ ਅਨੁਸਾਰ ਜੀਨਾਂ ਦਾ ਇਕ ਜੋੜਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਲਈ 7500 ਲੀਟਰ ਪਾਣੀ ਲਗਦਾ ਹੈ।

ਇੰਨਾ ਪਾਣੀ ਇਕ ਆਮ ਇਨਸਾਨ ਦੀਆਂ ਪੀਣ ਵਾਲੇ ਪਾਣੀ ਦੀਆਂ ਲੋੜਾਂ 5 ਸਾਲਾਂ ਲਈ ਪੂਰੀਆਂ ਕਰ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਕੁੱਲ ਮਿਲਾ ਕੇ ਦੁਨੀਆ ਭਰ ਵਿੱਚ ਫੈਸ਼ਨ ਦੀ ਸਨਅਤ ਹਰ ਸਾਲ 93 ਅਰਬ (ਬਿਲੀਅਨ) ਘਣ ਮੀਟਰ ਪਾਣੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੀ ਹੈ। ਇੰਨਾ ਪਾਣੀ 50 ਲੱਖ ਲੋਕਾਂ ਲਈ ਪੀਣ ਲਈ ਕਾਫੀ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਤੋਂ ਬਿਨਾਂ ਦੁਨੀਆ ਭਰ ਵਿੱਚ ਹਰ ਸਾਲ ਵਾਤਾਵਰਨ ਵਿੱਚ ਫੈਲਾਈ ਜਾਂਦੀ ਕਾਰਬਨਡਾਇਔਕਸਾਈਡ ਦਾ 8-10 ਫੀਸਦੀ ਹਿੱਸਾ ਕੱਪੜਿਆਂ ਦੀ ਸਨਅਤ ਕਾਰਨ ਪੈਦਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਕੱਪੜਿਆਂ ਨੂੰ ਰੰਗਨ ਲਈ ਕਈ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੇ ਰਸਾਇਣਕ ਪਦਾਰਥ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਡੈਨਿਮ ਜੀਨ ਦਾ ਉਤਪਾਦਨ ਧਰਤੀ ਉਤਲੇ ਤਾਜ਼ਾ ਪਾਣੀ ਨੂੰ ਪ੍ਰਦੂਸ਼ਤ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਸ੍ਰੋਤਾਂ ਵਿੱਚ ਦੂਜੇ ਨੰਬਰ ’ਤੇ ਆਉਂਦਾ ਹੈ। ਇਕ ਅੰਦਾਜ਼ੇ ਅਨੁਸਾਰ ਏਸ਼ੀਆ ਦੀਆਂ 70 ਫੀਸਦੀ ਝੀਲਾਂ ਅਤੇ ਨਦੀਆਂ ਕੱਪੜਿਆਂ ਦੀ ਸਨਅਤ ਕਾਰਨ ਪੈਦਾ ਹੋਣ ਵਾਲੀ 2.5 ਅਰਬ (ਬਿਲੀਅਨ) ਗੈਲਨ ਦੀ ਰਹਿੰਦ ਖੂਹੰਦ ਨਾਲ ਪ੍ਰਦੂਸ਼ਤ ਹੋ ਚੁੱਕੀਆਂ ਹਨ।

ਇਸ ਦਾ ਅਰਥ ਇਹ ਹੋਇਆ ਹੈ ਕਿ ਪੂੰਜੀਵਾਦੀ ਪ੍ਰਬੰਧ ਮਜ਼ਦੂਰਾਂ ਦਾ ਸ਼ੋਸ਼ਣ ਕਰਨ ਦੇ ਨਾਲ ਨਾਲ ਵਾਤਾਵਰਨ ਦਾ ਸ਼ੋਸ਼ਣ ਵੀ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਪ੍ਰਬੰਧ ਜਿੱਥੇ ਆਮ ਇਨਸਾਨ ਦੀ ਭਲਾਈ ਲਈ ਖਤਰਾ ਹੈ, ਉੱਥੇ ਇਹ ਧਰਤੀ ਦੇ ਬਚੇ ਰਹਿਣ ਲਈ ਵੀ ਖਤਰਾ ਹੈ।

***

ਸੁਖਵੰਤ ਹੁੰਦਲ ਦੀਆਂ ਹੋਰ ਲਿਖਤਾਂ ਉਸ ਦੇ ਬਲਾਗ ’ਤੇ ਪੜ੍ਹੀਆਂ ਜਾ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ:

https://sukhwanthundal.wordpress.com/

ਹੋਰ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਸਾਈਟ:

ਸੁਖਵੰਤ ਹੁੰਦਲ ਦਾ ਪੌਡਕਾਸਟ

https://shows.acast.com/sukhwant-hundals-podcast

ਇਸ ਪੌਡਕਾਸਟ ’ਤੇ ਤੁਸੀਂ 200 ਦੇ ਕਰੀਬ ਪੰਜਾਬੀ ਦੇ ਇਨਕਲਾਬੀ ਅਤੇ ਅਗਾਂਹਵਧੂ ਗੀਤ ਸੁਣ ਸਕਦੇ ਹੋ।

ਪੰਜਾਬੀ ਮੈਗਜ਼ੀਨਾਂ ਦੇ ਆਰਕਾਈਵ:

https://sedharchive.wordpress.com/ਪੰਜਾਬੀ-ਦੇ-ਹੋਰ-ਮੈਗਜ਼ੀਨਾਂ-ਦ/

ਇਸ ਸਾਈਟ ’ਤੇ ਤੁਸੀਂ ਪੰਜਾਬੀ ਦੇ ਸਾਹਿਤਕ ਮੈਗਜ਼ੀਨਾਂ – ਵਤਨੋਂ ਦੂਰ/ਵਤਨ, ਸਿਰਜਣਾ, ਸਮਤਾ, ਮੰਚਨ ਅਤੇ ਸੇਧ ਦੇ ਪੁਰਾਣੇ ਅੰਕ ਪੜ੍ਹ ਸਕਦੇ ਹੋ।

ਸੰਪਰਕ:

sukhwanthundal123@gmail.com