



Новое сотрудничество направлено на сокращение объема порчи пищевой продукции в Турции



Гостиницы, рестораны и предприятия общественного питания играют жизненно важную роль в сокращении потерь и порчи пищевой продукции. Их функции включают в себя проверку закупок и поставок продуктов питания, создание меню и переработку остатков пищи и пищевых отходов.

В целях достижения позитивных изменений в этой области ФАО объединяет усилия субъектов частного и государственного секторов для обеспечения единства действий. В этой связи ФАО провела встречи с METRO Турция (дочерняя компания METRO AG – международной специализированной организации в сфере оптовой торговли продуктами питания) и Министерством сельского и лесного хозяйства Турции и обсудила вопросы реализации совместных действий в деле сокращения потерь и порчи пищевой продукции в секторе ресторанно-гостиничного обслуживания и общественного питания Турции.

Сокращение объема порчи пищевой продукции является одной из основных глобальных задач нашего времени. Только в одной Турции ежегодно выбрасывается 18 млн. тонн продуктов питания, а в странах ЕС – около 88 млн. тонн. Образовавшиеся таким образом пищевые отходы также приводят к

потере ценных ресурсов, используемых в производстве, еще до учета высокой стоимости утилизации этих отходов.

Существенные объемы продуктов питания, потерянные во время приготовления и хранения, отсутствие знаний об утилизации остатков (будь то на кухне, фуршетных столах или тарелках клиентов), а также избыточное снабжение и чрезмерное производство как результат неточных оценок – все это привело к тому, что управление отходами стало одним из ключевых приоритетов в пищевой промышленности и гостиничном бизнесе. Для решения проблемы потерь и порчи пищевой продукции и смягчения отрицательных последствий от их образования будет крайне важно определить, где и почему они возникают, а также внедрить передовые методы эффективного управления.

Объединяя свой опыт и усилия ФАО, Министерство и METRO Турция стремятся разработать руководство, контрольные перечни и практические рекомендации, которым сможет следовать любое предприятие в индустрии гостеприимства для сокращения порчи пищевой продукции. В руководство будут включены рекомендации по предотвращению порчи пищевой продукции, а также информация о том, как использовать неизбежные излишки продовольствия, а именно о пожертвовании нуждающимся или о повторном использовании остатков и/или несъедобных частей пищевых продуктов для других целей (например, для производства кормов, энергии с помощью компоста и т. д.).

Открывая встречу, Субрегиональный координатор по Центральной Азии и Представитель ФАО в Турции Виорел Гуцу отметил, что это трехстороннее сотрудничество поможет расширить возможности персонала сектора продовольствия и гостеприимства, способствуя внедрению мер по эффективному сокращению порчи пищевой продукции и управлению ею.

Три стороны проведут серию учебных занятий и мероприятий по наращиванию потенциала и повышению осведомленности персонала предприятий общественного питания. В ходе учебных занятий будут изучены «безотходные меню», разработанные известными поварами, рассмотрены способы надлежащего хранения продуктов, а также повторного использования и переработки остатков пищевых продуктов.

Айшин Ышыкгеже, заместитель министра сельского и лесного хозяйства Турции пояснила, что кампания «Берегите еду!» является флагманским проектом и отметила, что министерство гордится тем, что будет работать над его реализацией совместно с ФАО. Она также отметила: «Как человек, имеющий многолетний опыт работы в секторе розничной торговли, я надеюсь, что это трехстороннее сотрудничество будет способствовать сокращению порчи пищевой продукции, особенно в турецком гостиничном секторе».

Партнерство также предусматривает проведение информационной кампании о фруктах и овощах необычной формы, которых часто избегают покупатели. В рамках кампании внимание общественности будет привлечено к тому, что такие продукты не менее питательны, чем «нормальные» продукты.

«Треть продовольствия в мире либо растрачивается, либо теряется, и этих объемов хватило бы для удовлетворения потребностей в продовольствии в мире. Мы стремимся найти решения вместе с нашими партнерами по производственно-сбытовой цепочке из области промышленности, политики и гражданского общества и с нашими клиентами. Для нас большая честь объединить усилия с ФАО и Министерством сельского и лесного хозяйства для сокращения порчи пищевой продукции в секторе продовольствия и гостеприимства, с которым мы тесно сотрудничаем на протяжении 30 лет в Турции. Мы хотим, чтобы едой наслаждались до самого последнего кусочка. Порча пищевой продукции – это пустая трата времени, усилий, денег и других ценных ресурсов, используемых по всей цепочке поставок», – отметила Генеральный директор METRO Турция Синем Тюрюнг.

В связи с этим в мае прошлого года ФАО и Министерство сельского и лесного хозяйства Турции выпустили первые в Турции Национальную стратегию и План действий по предотвращению и сокращению потерь и порчи пищевой продукции. В Плане действий содержится призыв к многоотраслевому и многостороннему подходу к предотвращению, сокращению и управлению потерями и порчей пищевой продукции, начиная от частного сектора и заканчивая неправительственными организациями.

METRO AG привержена делу осуществления резолюции Форума потребительских товаров и является членом инициативы 10x20x30 Института мировых ресурсов. Компания также находится в активном поиске решений для достижения 50-процентного сокращения порчи пищевой продукции в рамках всей своей деятельности к 2030 году. В целях содействия выполнению глобальных обязательств METRO Турция инициировала в 2017 году «Движение за продовольствие» в целях повышения осведомленности о проблеме и обмена передовым опытом по вопросам потерь и порчи пищевой продукции между субъектами в секторе продовольствия и гостеприимства.

Региональное отделение ФАО | 20 Kalman Imre H-1054 Budapest Hungary
+36 1 4612000 | www.fao.org/europe/ru