Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций

ПРЕСС-РЕЛИЗ

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ

Возможности и проблемы, касающиеся употребления местных продуктов питания

©ФАО/Gent Skhullaku

15/06/2023

В преддверии Дня устойчивой гастрономии (18 июня) Европейский банк реконструкции и развития (ЕБРР) и Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций (ФАО) подготовили новую публикацию для гостиниц, ресторанов и предприятий общественного питания («HoReCa») о наилучших способах организации закупки продуктов питания у местных поставщиков.

Публикация, разработанная в рамках совместных усилий ЕБРР и ФАО по поддержке местных малых и средних агропродовольственных предприятий и развитию более коротких и устойчивых цепочек поставок агропродовольственных товаров в странах Восточной и Центральной Европы, Центральной Азии, Южного и Восточного Средиземноморья, раскрывает возможности и проблемы, связанные с закупкой туристическим сектором продуктов питания и ингредиентов местного производства, а также предоставляет ценные советы покупателям.

У «употребления продуктов питания местного производства» может быть много преимуществ, таких как сокращение количества «продовольственных миль», возможное положительное влияние на местную экономику и возможности повышения традиционной культуры питания. Но при закупке продуктов питания у местных поставщиков также возникают проблемы.

Мелким производителям может быть сложно выполнять стандарты обеспечения безопасности пищевых продуктов или работать со сложными системами закупок. Это может означать, что у покупателей могут возникать трудности с сохранением поставок и гарантированием качества.

«Большинство стран, где ЕБРР осуществляет свои операции, имеют крупные сельскохозяйственные сектора, а также целый ряд потенциально знаковых продуктов питания, являющихся объектами местного культурного наследия, в том числе оливковое масло, вино, травы, фрукты, овощи и многое другое», – сказал Неманья Гргич, руководитель консультационной группы по вопросам агробизнеса ЕБРР.

«С помощью этой новой публикации ФАО и ЕБРР помогают предприятиям общественного питания и индустрии гостеприимства укреплять связи с местными производителями. Возможным побочным эффектом укрепления таких связей является развитие «гастрономического туризма» с выгодами для всех сторон в экономике, а также для окружающей среды», – сказал Неманья Гргич.

Местные = устойчивые?

Местные продукты питания – это продукты питания, которые выращиваются, собираются и распределяются недалеко от того места, где они будут потребляться.

Это способствует снижению углеродного следа продуктов питания за счет сокращения транспортных выбросов. Это также способствует сокращению потерь и порчи пищевой продукции за счет уменьшения количества посредников в цепях поставок.

Другими экологическими преимуществами являются сохранение биологического разнообразия, когда производство местных сельскохозяйственных и пищевых продуктов осуществляется традиционными методами, которые базируются на более широком разнообразии сортов растений или пород животных.

«Местные источники снабжения» могут подразумевать более свежие, сезонные, вкусные, более здоровые, более традиционные продукты питания в местах, где в изобилии хорошие местные продукты питания, – сказала специалист по безопасности и управлению качеством пищевых продуктов Инвестиционного центра ФАО, соавтор публикации Арианна Карита. – Однако крайне важно, чтобы эти короткие цепочки создания стоимости способствовали развитию эффективных, экологически безопасных и социально ответственных методов на всех этапах от производства до переработки и распределения».

В плане бизнеса местные продукты питания и ингредиенты могут быть привлекательными для клиентов сектора «HoReCa». Туристов часто интересуют более локализованные, аутентичные и уникальные впечатления, начиная с еды, которую они потребляют. Наличие в меню местных продуктов питания может способствовать развитию туризма.

Еще одним положительным побочным эффектом является создание рабочих мест, что может являться крайне важной возможностью для удержания молодежи в сельской местности.

Местные источники снабжения – риск или возможность?

Несмотря на то, что у местного снабжения есть многочисленные преимущества для операторов сектора «HoReCa», его организация не всегда является легкой задачей. Среди проблем можно перечислить нерегулярность и перебойность поставок, непостоянство маркировки и упаковки продуктов питания и даже потенциальные проблемы с безопасностью пищевых продуктов. Поставляемые сезонные или нестандартные продукты питания могут иметь различные требования к доставке или охлаждению.

Местным производителям и мелким землевладельцам также может потребоваться финансовая поддержка или обучение для соблюдения стандартов и требований.

Рецепты успеха

«Мы рекомендуем предприятиям начинать с малого, создавать местные системы снабжения и сохранять креативность, – сказала Кэролайн де Бруассиа, специалист по цепочкам создания стоимости из Инвестиционного центра ФАО. – Для развития отношений с надежными поставщиками необходимо время, а также часто, чтобы сгладить проблемы, необходимо повышать потенциал. Разрабатываемые стратегии бренда и маркетинговые стратегии должны подчеркивать связь с местностью».

Цифровые многосторонние инструменты или платформы в сфере закупок в секторе «HoReCa» могут использоваться для управления снабжением и оптимизации логистики, в то время как сторонние компании могут также помочь с поиском качественных поставщиков или управлением системой распределения.

В публикации содержатся и другие советы, в том числе рекомендации по адаптации меню с целью творческого использования преимуществ сезонных и местных продуктов. Или использованию маркетинговых «кулинарных нарративов», рассказывающих истории о происхождении еды и способствующих укреплению связей между клиентами сектора «HoReCa» и местными производителями.

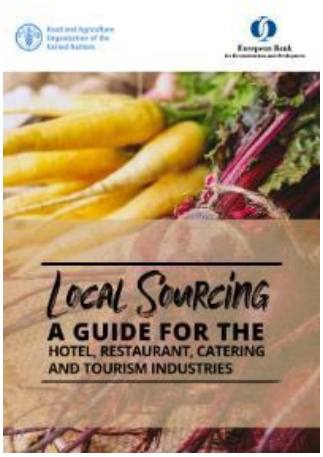
При правильных инвестициях «переход на местное снабжение» может помочь сектору «HoReCa» стать частью производственно-сбытовых цепочек, для которых ценны качество, аутентичность и устойчивость от поля до тарелки.

Полный текст документа можно прочитать здесь.

15 июня 2023 г., Рим, Италия

Далее по теме

Сохранить ароматы Черногории
Грузия намеревается стать страной устойчивого агротуризма
Устойчивое производство продовольствия и ведение сельского хозяйства



Региональное отделение ФАО | 20 Kalman Imre H-1054 Budapest Hungary

+36 1 4612000| www.fao.org/europe/ru