



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



Grow,
Nourish,
Sustain.
Together.

Инициатива SAVE FOOD по сокращению пищевых потерь и пищевых отходов в Европе и Центральной Азии

Серия онлайн-семинаров

Внимание международного сообщества к проблеме потерь и порчи продовольствия нашло отражение в Повестке дня в области устойчивого развития на период до 2030 года. В частности, задача 12.3 Целей устойчивого развития (ЦУР) призывает к 2030 году сократить вдвое в пересчете на душу населения общемировое количество пищевых отходов на розничном и потребительском уровнях и уменьшить потери продовольствия в производственно-сбытовых цепочках, в том числе послеуборочные потери. Многие страны уже принимают меры по сокращению потерь и порчи продовольствия, но для окончательного решения проблемы нам необходимо активизировать усилия.

Предотвращение и сокращение потерь и порчи пищевых продуктов является сложной задачей, поэтому требуется комплексный целостный подход с участием всех ключевых игроков из государственного и частного секторов, чьи действия будут охватывать каждый этап производственно-сбытовой цепочки пищевых продуктов.

С целью продвижения передовых практик и стимулирования действий по предотвращению и сокращению потерь и порчи продовольствия по всей цепочке поставок продовольствия ФАО в Европе и Центральной Азии организует цикл онлайн-семинаров.

Каждый семинар будет посвящен обзору решений проблемы на конкретном этапе производственно-сбытовой цепочки - от производства до потребления, предлагая практические и основанные на фактах способы предотвращения и сокращения продовольственных потерь и порчи пищевых продуктов, которые могут быть реализованы на национальном или региональном уровне.

Соответственно, цель вебинаров:

- собрать вместе экспертов, представителей государственного сектора и частных компаний для обмена знаниями, разработки решений и идей по сокращению потерь и порчи продовольствия;
- продемонстрировать последние решения, инструменты и подходы к сокращению потерь и порчи продовольствия;
- вдохновить и побудить к действию всех заинтересованных лиц.

ФОРМАТ

Вебинары продолжительностью 90 - 120 минут будут состоять из трех разделов: (1) основная презентация, представляющая проблему на конкретном этапе производственно-сбытовой цепочки и предлагающая соответствующие решения, (2) тематические доклады и презентации проектов и усилий, предпринятых на местном уровне, и (3) серия вопросов и ответов.

ДОКЛАДЧИКИ

Докладчики будут включать представителей государственного и частного секторов, а также неправительственных организаций, что позволит взглянуть на решение проблемы на разных уровнях и с разных точек зрения.

Онлайн-семинар II

Уменьшение пищевых потерь и отходов при переработке

На данном вебинаре – втором в серии, посвященной потерям и порче продовольствия (ППП) на всех этапах производственно-сбытовой цепочки – участники изучат проблему ППП, возникающую во время вторичной обработки (переработки) и упаковки продуктов питания, а также возможные способы и меры по предотвращению и сокращению ППП.

Обработка (переработка) продуктов питания и упаковка помогают продлить срок их хранения. Тем не менее, существует множество факторов, которые могут привести к потерям и порче продовольствия на данном этапе, например: несоответствие или непригодность перерабатывающих мощностей, технические неисправности, отсутствие надлежащего управления процессом, стандарты и технические требования к продукции (размер, пр.), человеческий фактор и, в дополнение ко всему, недостаточный экономический стимул для предотвращения этих потерь (в случаях, когда внедрение мер по предотвращению и сокращению ППП обходится дороже, чем вызванные потерями убытки).

Это приводит к порче продовольственного сырья во время обработки или отбраковке конечного продукта и, следовательно, к финансовым потерям.

Поэтому предотвращение потерь и порчи продуктов питания является одним из приоритетов для производителей продуктов питания и напитков. Действительно, многие компании включают его в план управления качеством своих корпоративных целей и общую стратегию устойчивого развития.

Основной потенциал для предотвращения и сокращения ППП в этом секторе находится в области улучшения методов обработки, применения инновационных решений для упаковки и продвижения циркулярного подхода за счет использования побочных продуктов переработки и пищевых излишков для создания новых продуктов питания.

Приглашенные докладчики представят лучшие практики, используемые для предотвращения и сокращения потерь и порчи продуктов питания во время обработки, включая внедрение принципов сокращения ППП в корпоративную стратегию (Unilever), оптимизацию процессов (Banvit Турция), координацию между участниками производственно-сбытовой цепочки (Danone Россия), переработку излишков пищевых продуктов (InStock) и разработку новых упаковочных решений.

Программу мероприятия Вы можете найти в Приложении I.

Приложение I.

Дата: 26 мая 2021 г.

Время: 10:00 - 12:15 (центральное-европейское летнее время)

Программа

Время	Тема и докладчик
10:00 – 10:05	Вступление, ФАО
10:05 – 10:30	<i>Тема: «Продовольственная стратегия будущего» компании Unilever¹</i> <i>Докладчики:</i> Теа Конинг, старший менеджер по глобальным корпоративным связям и вопросам, подразделение продуктов питания и прохладительных напитков, Unilever Марта Перриконе, менеджер по цепочке поставок продуктов питания и прохладительных напитков, Unilever
10:30 – 10:40	<i>Вопросы и ответы</i>
10:40 – 10:55	<i>Докладчик:</i> Василий Фокин, руководитель направления устойчивого развития, Россия и СНГ, Danone
10:55 – 11:00	<i>Вопросы и ответы</i>
11:00 – 11:15	<i>Докладчик:</i> Кристин Мазиеро, директор по международным рынкам, BRF/ Vanvit²
11:15 – 11:20	<i>Вопросы и ответы</i>
11:20 – 11:35	<i>Докладчик:</i> Сельма Седдик, соучредитель и владелец Instock³
11:35 – 11:40	<i>Вопросы и ответы</i>
11:40 – 12:00	Панельная дискуссия по вопросу решений и инноваций в области упаковки продуктов питания <i>Участники:</i> <ul style="list-style-type: none">• Анжелика Крайст, независимый консультант, бывший генеральный секретарь Европейской федерации производителей гофрированного картона (FEFCO)• Ульфард Тоден ван Велзен, старший научный сотрудник по технологиям упаковки и вторичной переработке, Вагенингенский университет и научно-исследовательский центр

¹ <https://www.unilever.com/brands/foods-and-refreshment/food-system-changes.html>

² <https://brf-me.com/sustainability/how-we-act/sustainability-commitments/>
<https://brf-me.com/sustainability/>

³ <https://www.instock.nl/en/>

- Эрик Монссон, генеральный директор **Innoscentia**⁴

12:00 – 12:15

Вопросы и ответы, заключительное слово

⁴ <https://www.innoscentia.com/>