



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.

Сокращение потерь и порчи продовольственных продуктов в сфере гостеприимства и общественного питания

По оценкам недавнего исследования, в 2019 году 26 процентов всего объема испорченных продовольственных продуктов пришлось на сектор общественного питания. В этом отношении рестораны, предприятия общественного питания и сферы гостеприимства могут сыграть важнейшую роль в сокращении порчи продовольствия и тем самым способствовать достижению ЦУР 12.3.

Из-за большого разнообразия услуг, которые предоставляют предприятия в секторе ресторано-гостиничного обслуживания и общественного питания, а также типа вовлеченных акторов, меры будут различаться и могут включать внедрение соответствующих технологий и практик, улучшение инфраструктуры и навыков, а также продвижение осознанного поведения среди потребителей через повышение осведомленности и понимания причин и последствий проблемы. К разработке и выполнению программ по сокращению порчи продовольственных продуктов в этом секторе следует также привлекать государственный сектор и развивать межотраслевое сотрудничество.

В частности, государственные органы должны разрабатывать и распространять руководства и учебные материалы для предприятий, содействуя предотвращению порчи пищевых продуктов и сокращению их количества во всех процессах (заказ, хранение, подготовка, обслуживание и управление отходами пищевых продуктов), а также способствовать перераспределению излишков пищевых продуктов. Кроме того, государственные органы и НПО должны проводить информационные кампании с целью улучшения знания потребителей о простых способах и привычках, способствующих предотвращению порчи продуктов питания в местах общепита.

Также, предприятия в индустрии гостеприимства могут содействовать развитию технологических решений, позволяющих лучше планировать спрос и эффективнее управлять продуктовыми запасами, оптимизировать процессы на месте и способствовать сотрудничеству с поставщиками. Что касается посетителей заведений, то качественное информирование о размере порций, ингредиентах и т. д. могут помочь потребителям сделать осознанный выбор и минимизировать отходы.

Во время четвертой сессии серии веб-семинаров «Региональное воздействие» мы рассмотрим практические решения и возможные меры, направленные на борьбу с порчей пищевых продуктов в сфере гостеприимства и общественного питания, включая разработку отраслевых руководств, внедрение технологических инструментов и проведение информационных кампаний.

Детальная программа мероприятия в приложении.

Приложение: Программа мероприятия

Дата: 8 декабря, 2021 г.

Время: 10:00 - 12:00 (Центральноевропейское время)

Время	Докладчик
10:00 – 10:05	<i>Вступительное слово</i>
10:05 – 10:20	Мари Одрен, генеральный директор Ассоциации отелей, ресторанов и кафе Европы (Hotrec) <i>Общий подход и меры, предпринимаемые членами Ассоциации</i>
10:20 – 10:25	<i>Вопросы и ответы</i>
10:25 – 10:35	Тюлай Озель, руководитель отдела обеспечения качества, METRO Турция <i>Отраслевые руководства и рекомендации</i>
10:35 – 10:40	<i>Вопросы и ответы</i>
10:40 – 10:55	Рошит Раджан, руководитель отдела по вопросам устойчивого развития и сокращения порчи пищевых продуктов, Sodexo <i>Сокращение порчи продовольствия - от стратегии до реализации</i>
10:55 – 11:00	<i>Вопросы и ответы</i>
11:00 – 11:15	Ричард Суоннелл, международный директор, WRAP <i>Коммуникационная кампания Guardians of Grub («Стражи продовольствия»)</i>
11:15 – 11:20	<i>Вопросы и ответы</i>
11:20 – 11:30	Дэвид Джексон, директор по маркетингу и связям с общественностью, Winnow Solutions <i>Отслеживание и измерение пищевых отходов на коммерческих кухнях</i>
11:30 – 11:35	<i>Вопросы и ответы</i>
11:35 – 11:50	Никита Подерягин, шеф-повар, ресторан Bjorn ¹ <i>Оптимизация: сотрудничество с участниками цепочки поставок, налаживание процессов, формирование меню</i>
11:50 – 11:55	<i>Вопросы и ответы</i>
11:55 – 12:00	<i>Заключительное слово</i>

¹ <http://bjorn.rest/en/>