

FoRWaRD naujienlaiškis Nr. 1

Turinys

- Projektas
- Konsorciumas
- Konkretūs tikslai
- Aplinkos tvarumas
- Įvadinis posėdis



Daugiau informacijos rasite mūsų interneto svetainėje adresu: <http://foodrecoveryproject.eu>

Šiuo projektu siekiama sukurti nemokamą internetinį mokymo planą maisto tiekimo sektoriaus atstovams, t.y. praktinį vadovą, kuris jiems padės savo įmonėse įdiegti maisto atliekų mažinimo ir panaudojimo programą palaikant labdaringas organizacijas.

Projektu siekiama skatinti integruoti mokymąsi į darbo procesą, vadovaujantis nuostata "Nauji įgūdžiai naujoms darbo vietoms". Yra ypatingai didelis poreikis masiškai panaudoti vartojimui tinkamas maisto atliekas turint omenyje, kad maisto tiekėjai nėra pasirengę sumažinti maisto švaistymo mastus, dėl to jie turi

kreiptis į konsultantus ir nepriklausomus ekspertus.

Projektu siekiama skatinti mokymus darbo vietoje, kurie būtų parengti konkrečiai pagal esamus poreikius ir skirti darbo rinkai aktualių ir reikalingų profesinių įgūdžių tobulinimui.

Atsižvelgiant į Europos nuostatus dėl pagarbos aplinkai, šiltnamio efektą sukeliančių dujų emisijos mažinimo ir atliekų tvarkymo reglamentavimo, ateinančiais metais svarbiausia yra įgyti vartojimui tinkamų maisto atliekų panaudojimo bei maisto švaistymo mažinimo įgūdžius, ypatingai turint omenyje faktą, kad prognozuojama,

kad bendras maisto atliekų kiekis ES tik didės: dėl to labai svarbu numatyti darbo rinkos įgūdžių poreikius.

Tikimasi, kad pagrindinis projekto rezultatas bus užsakymo-tiekimo-panaudojimo grandinės patobulinimas, kuris leis pakeisti tam tikrą tikslinės grupės netvarią komercinę elgseną ir, savo ruožtu, klientų / vartotojų elgseną, sumažinti gamtinių išteklių eikvojimą ir šalinimo sąnaudas bei netiesiogiai sumažinti šiltnamio efektą sukeliančių dujų emisijas bei vandens suvartojimą.



ES namų ūkiuose, prekybos centruose, restoranuose ir visoje maisto tiekimo grandinėje kiekvienais metais išmetama apie 50% tinkamo vartoti ir sveiko maisto, kai tuo tarpu 79 milijonai ES piliečių gyvena žemiau skurdo ribos, o 16 milijonų yra priklausomi nuo labdaringų institucijų teikiamos pagalbos maistu. Europos Parlamentas pasitarkė 2012 m. sausio 19 d. priimtą rezoliuciją, kuria siekiama imtis skubių priemonių perpus sumažinti maisto švaistymą iki 2025 metų ir pagerinti skurstančių ES piliečių galimybes gauti maisto.

Kadangi maistas švaistomas visuose etapuose - pradedant nuo gamintojų, perdirbėjų, mažmenininkų, viešojo maitinimo įstaigų ir baigiant vartotojais, europarlamentarai ragina priimti suderintą strategiją, apjungiančią ES ir nacionalines priemones, skirtas maisto tiekimo ir vartojimo grandinių veiklos efektyvumui pagerinti palaipsniui visuose sektoriuose ir spręsti maisto švaistymo problemą skubos tvarka. Komisijos paskelbti tyrimo rezultatai rodo, kad, jei nebus imtasi atitinkamų priemonių, maisto švaistymas išaugs 40% iki 2020 m.



Lifelong
Learning
Programme

Šis projektas finansuojamas remiant Europos Komisijai. Šis leidinys (pranešimas) atspindi tik autoriaus požiūrį, todėl Komisija negali būti laikoma atsakinga už bet kokią jame pateikiamą informaciją naudojimą.



FoRWaRd konsorciumas

FoRWaRd konsorciumas sutelkė visus reikalingus įgūdžius, kurie yra būtini suplanuoti veiklai ir projekto tikslams pasiekti, įtraukiant visus vertės grandinės dalyvius, kurie yra reikalingi mokymo turinio ir platformos įgyvendinimui bei įvertinimui.



„TEMPO“ yra viena iš didžiausių mokymų bei konsultacinių kompanijų Čekijos Respublikoje. Kompanija įgijo puikų patirties ir profesinių žinių portfolio. Šiuo metu šią organizaciją sudaro 3 savarankiški skyriai, kurie vykdo veiklą mokymų, darbo su žmogiškaisiais ištekliais ir ES plėtros projektų įgyvendinimo srityje.

<http://www.tempoc.cz/>



„Greenport Venlo“ yra ekonominis tinklas įmonių, organizacijų ir institucijų, susijusių su sodininkystės produktų tiekimo grandine. Šio tinklo inovacijų centras buvo įkurtas siekiant remti naujoves mažose ir vidutinėse įmonėse, susitelkiant ties dviem sritimis: maisto šviežumu ir žemės ūkio pramonės produktų logistika.

<http://www.greenportvenlo.nl/nl/innoveren>



Eurocrea Merchant ne tik teikia konsultacijas valdymo ir vadybos klausimais, bet taip pat organizuoja mokymo kursus bei dalyvauja ES projektų įgyvendinimo procese. Dalis kompanijos darbuotojų nuolat ieško geriausių Europos Komisijos siūlomų finansavimo galimybių bei kuria ir įgyvendina savo arba mažų ir vidutinių Italijos įmonių projektus.

www.eurocreamerchant.it



Pagrindinis Vengrijos maisto bankų asociacijos, kuri yra Europos maisto bankų federacijos (FEBA) narė, tikslas yra remti bado ir skurdo mažinimą surenkant bei išskiriant dovanotus maisto produktus Vengrijoje.

www.elelmiszerbank.hu



Lietuvos „Maisto bankas“ kasdien surenka ir išskirsto maisto produktus 32 Lietuvos miestuose. Didžiąją dalį surinkto maisto sudaro iš mažmenininkų surinkti maisto produktai, kurie priešingu atveju būtų išmetami. „Maisto bankas“ organizuoja viešas kampanijas, kuriomis siekiama propaguoti maisto atliekų kiekio mažinimą, atsakingą maisto vartojimą bei sveiką gyvenimą. <http://www.maistobankas.lt/>



European Retail Academy (ERA) - akademinis tinklas, kurio pirminis tikslas yra kurti verslo-verslui (B2B) dialogą tarp taikomojo mokslo universitetų ir kolegijų bei padėti mažmeninės pramonės atstovams, kurie ieško partnerių pasirinktose šalyse.

<http://www.european-retail-academy.org/>



Lenkijos maisto bankų federacija yra ne pelno siekianti organizacija, savanorystę pagrįsta asociacija, kurią bendromis jėgomis įkūrė įvairūs Lenkijos maisto bankai. Federacijos misija yra kovoti su maisto švaistymu ir neprivalgymu Lenkijoje.

www.bankizywnosci.pl



Avaca Technologies S.A. (AT) yra Atėnuose, Graikijoje, įsikūrusi nepriklausoma konsultacinė įmonė, teikianti konsultavimo, informacinių technologijų ir inžinerijos paslaugas. Kompanija turi vidinę R&D komandą, o praeityje dalyvavo ES ar Graikijos vyriausybės finansuojamuose tyrimų projektuose.

<http://www.avaca.eu>

Konkretūs projekto tikslai:

- Nustatyti bendrąsias strategijas, kurios padėtų užpildyti darbo rinkos įgūdžių, reikalingų sumažinti maisto švaistymą ir naudingai panaudoti neparduotus maisto produktus, trūkumą
- Apmokyti maisto tiekimo atstovus: 1) kaip mažinti iššvaistomų maisto produktų kiekį, 2) kaip išsaugoti bei efektyviai panaudoti neparduotus ir nesuvalgytus, bet maistui tinkamus, maisto produktus. Trumpai tariant, apmokyti maisto atliekų tvarkytojus.
- Sukurti e-mokymosi sistemą, kurioje būtų pateikiama mokomoji medžiaga su vaizdinėmis ir realybės imitavimo priemonėmis
- Sukurti technologiškai nesudėtingą IT sprendimą, leidžiantį susieti paramos maistu poreikius su atlikusiais maistui tinkamais maisto produktais
- Apmokyti labdarinių asociacijų, norinčių dalyvauti efektyvaus maistui tinkamų produktų panaudojimo procese, atstovus
- Skatinti Europos maisto pramonės bei tiekimo sektoriaus įmonių socialinę atsakomybę.

Maisto grandinės tvarumas

Dauguma gyventojų nieko nežino apie vieną iš labiausiai paplitusių problemų, turinčią įtakos mūsų ekonomikos sistemai bei vartojimo modeliui: daugybė maisto produktų išmetama kiekvieną dieną maisto gamybos/tiekimo grandinėje ir namų ūkio/vartotojų sektoriuje.

Europos Komisija šiuo metu sutelkia savo pastangas pagerinti maisto tiekimo grandinės tvarumą iki minimumo sumažinant išmetamo maisto kiekius bei optimizuojant maisto pakavimo procesus (http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/index_en.htm).

Ypač kelia nerimą galimos pasekmės: maisto švaistymas prisideda prie perteklinio gėlo vandens ir iškastinio kuro suvartojimo, o tai, kartu su yrančio maisto išskiriamomis metano ir CO₂ dujomis, daro įtaką pasaulio klimato kaitai. Didžioji dalis maisto atliekų patenka į sąvartynus, kurie išskiria didelį kiekį metano - šiltnamio efektą sukeliančių dujų, kurios remiantis apskaičiavimais teršia atmosferą 20 kartų stipriau nei anglies dioksidas (Tarpvyriausybinių klimato kaitos komisijos apskaičiuotas globalinis klimato atšilimo potencialas). Kalbant apie šiltnamio efektą sukeliančias dujas, tyrimo duomenimis bendras maisto švaistymo poveikis 170 Mt CO₂ekv./per metus, t.y. 3% bendro EU27 emisijų kiekio 2008 m.



Projekto rezultatai ir tikslinės grupės:

Šiuo projektu siekiama dvejopo rezultato: viena, sukurti mokymus maisto tiekimo, nevyriausybinių organizacijų bei labdaros asociacijų atstovams, o kita - sukurti paprastą IT sistemą, kurios pagalba bus galima išsaugoti ir panaudoti maisto produktus. Tikslinės grupės taip pat yra dvi: maisto tiekimo grandinės (žemės ūkio, gamybos, prekybos centrų, viešojo maitinimo sektoriaus, ligoninių, restoranų, maisto ruošimo įmonių, viešbučių) atstovai ir nevyriausybinių organizacijų bei labdaros asociacijų atstovai.

Projektas bus naudingas abiem grupėms, nes projekto dalyviai bus parengti būti maisto atliekų tvarkytojais: jie gebės nustatyti, kur ir kaip susidaro maisto atliekos bei rasti geriausius sprendimo būdus, kaip sumažinti išmetamų maisto produktų kiekį surenkant maisto produktus ir taip sutaupant lėšas, sumažinant taršą bei sutaupant laiką.

Europiečiai išmeta apie 90 milijonų tonų maisto per metus, t.y. kiekvienas Europos pilietis išmeta apie 180 kg maisto per metus. Į šį skaičių neįtrauktos žemės ūkio atliekos ir žuvies atliekos.

Remiantis MŽŪO (angl. FAO) duomenimis, visame pasaulyje išmetama apie trečdalis žmonėms vartoti skirto maisto - apie 1,3 milijardus tonų per metus;

Pramoninėse šalyse maisto švaistymo lygis yra toks pat aukštas kaip ir besivystančiose šalyse:

Besivystančiose šalyse daugiau kaip 40% maisto produktų nuostolių patiriama po derliaus nuėmimo bei maisto produktų perdirbimo metu;

Pramoninėse šalyse daugiau kaip 40% maisto produktų iššvaistoma mažmeninės prekybos ir vartojimo lygmenyje.

PROJEKTO KOORDINATORIUS


eurocreamerchant
consulenza direzionale d'impresa

Via Domenico Scarlatti 30, Milano - Italy

Tel. +39 02 87284807

Faksas: +39 02 87284808

www.eurocreamerchant.it

El. paštas: gianluca.coppola@eurocreamerchant.it

Atsakomybė už maisto švaistymą:

- namų ūkiai: 42% (60% gali būti išvengta)
- gamintojai: 39%
- mažmenininkai: 5%
- viešojo maitinimo sektorius: 14%