



Как сократить продовольственные потери и отходы? ФАО и партнеры предлагают решения

На выставке *ураковка 2018* представлены инновационные решения по сбережению сельскохозяйственной продукции от поля до прилавка



Фото: ©ФАО/Владимир Михеев

23 января 2018, Москва, Российская Федерация – На проходящей в Москве Международной специализированной выставке *ураковка 2018* – одной из крупнейших в регионе отраслевых ярмарок, посвященной технологиям упаковки, Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН (ФАО) и организатор мероприятия – компания «Мессе Дюссельдорф», стратегический партнер ФАО в рамках инициативы «Сохранить продовольствие» (“SAVE FOOD”), провели семинар на тему, каким образом упаковочные технологии могут способствовать сокращению сельскохозяйственных потерь и пищевых отходов.

Дискуссии в рамках этого семинара, на котором модератором выступала Евгения Серова, руководитель Отделения ФАО для связи с Российской Федерацией, была сосредоточена на

инновационных упаковочных решениях и современных технологиях, предназначенных для сокращения пищевых отходов и сельскохозяйственных потерь. В числе ораторов и участников форума присутствовали высокопоставленные представители отраслевых союзов, частного бизнеса и экспертного сообщества, в том числе и специалисты ФАО.

«Мы являемся свидетелями осознания в обществе такой проблемы, как пищевые отходы и сельскохозяйственные потери», – говорит Роберт ван Оттердаик, специалист ФАО по агропромышленному сектору, эксперт в области сельскохозяйственных потерь и пищевых отходов. «Индустрия пищевой упаковки, в частности, продемонстрировала серьезный интерес к поиску решений этой действительно глобальной проблемы».

«Сокращение сельскохозяйственных потерь и пищевых отходов само по себе не является целью», – отметил также ван Оттердаик. «Это существенная часть создания эффективных цепочек добавленной стоимости, которые являются основой устойчивых продовольственных систем, обеспечивающих продовольственную безопасность и безопасность пищевых продуктов, экономический рост и смягчение воздействия изменения климата.

«Источниками парниковых газов являются земледелие, животноводство, продовольственные системы, требующие энергетических затрат, а также утилизация отходов. При этом сельскохозяйственные потери и пищевые отходы являются одним из главных факторов, способствующих изменению климата, поскольку на них приходится порядка 8% всех выбросов парниковых газов», – сказал в своем выступлении Мушег Мамиконян, Председатель Попечительского Совета Фонда им. Столыпина П.А.

Позитивным опытом сотрудничества с Фондом продовольствия «Русь» поделилась с аудиторией Ирина Антюшина, Вице-президент по устойчивому развитию бизнеса и корпоративным отношениям компании «Юнилевер». Помимо этого, компания в период с 2012 по 2017 год сумела добиться на своих производствах в России существенного снижения воздействий на окружающую среду: на 73,1% сократился объем отходов, на 21,8% – выбросы парниковых газов и на 3,8% - расход воды.

Высокоэффективным способом сохранения урожая зерна могут послужить мобильные безразмерные «элеваторы», основанные на технологии хранения в «рукавах» – в Аргентине ими пользуется каждое второе хозяйство. Технологические преимущества этого метода в целях сокращения потерь – сохранение качества и возможность хранения влажного зерна, подчеркнул в своей речи Армен Налбандян, Генеральный директор ООО «Лилиани».

Проблемой остается состояние подвижного состава, используемого для перевозки скоропортящихся грузов (СПГ). В России отсутствуют пункты сертификации и проверки теплотехнических свойств вагонов. Фактически ни один вагон не проверялся на соответствие теплотехническим свойствам. Тем не менее, не секрет, что на сегодняшний день 95% вагонов отработали свой ресурс и эксплуатируются на условиях продления срока службы, проинформировал собравшихся Виталий Момот, Президент Ассоциации операторов рефрижераторного подвижного состава. При этом в 2020 году с учетом новых технических условий модернизации и продления полезного срока службы более 90% вагонного парка должно быть списано. Для разрешения этого давно назревавшего кризиса сейчас готовится возобновление производства рефрижераторных секций в России.

Перевозки в морских контейнерах, железнодорожных вагонах или грузовых автомобилях нередко сопряжены с образованием вредного микроклимата, который приводит к конденсации и, затем, к «контейнерному дождю», что подвергает груз опасности повреждения от влаги. Существуют технологические решения, защищающие грузы от вредного воздействия влаги и окисления. Например, это мешочки и пакеты с влагопоглотителем, абсорбенты кислорода, влагомеры, влагопоглотительные пробки и компоненты, а также термоплавкий клей для

упаковки, рассказали в своих презентациях Ольга Максютова, менеджер по развитию бизнеса по России и СНГ, и ее коллега Светлана Смайлс, менеджер по развитию «Клариант».

Производство упаковочных изделий из пульперкартона, который отличает четыре характеристики – влагостойкость, влагопоглощение, отложенное биоразложение и уникальная механика, расчетные прочностные свойства, налажено на Солнечногорском опытно-экспериментальном механическом заводе (СОЭМЗ), рассказал директор по развитию Александр Зенкин. Сейчас предприятие разрабатывает различные упаковки из формованного бумажного волокна. «На сегодняшний день российская целлюлозно-бумажная промышленность готова предложить альтернативу полистиролу из макулатуры. Макулатура является возобновляемым биоразлагаемым материалом и не причиняет вреда окружающей среде. Более того, она может перерабатываться до 65 раз».

Преимущества мультитемпературного хранения и хорошо организованной складской логистики рассказала Асмик Чахалян, Операционный директор Московского логистического комплекса Ice House. Особый акцент эксперт сделала на достоинствах устройств с регулируемой атмосферой.

Для компании PepsiCo Россия одобренные ООН принципы устойчивого развития, включающие в себя сокращение сельскохозяйственных потерь и пищевых отходов, записаны в бизнес-стратегию. С этой целью компания взяла на себя обязательство эффективно использовать водные ресурсы, значительно снизить выбросы углекислого газа, ответственно подходить к поставкам сырья и уменьшить количество отходов, заявил Сергей Перминов, директор по исследованиям и развитию PepsiCo Россия.

О решении обострившейся в последние годы проблемы избыточного предложения хлеба и хлебобулочных изделий, что обусловило увеличение возврата части нереализованной в торговых сетях продукции производителям, рассказал Юрий Кацнельсон, Президент НП «Российская Гильдия пекарей и кондитеров (РОСПиК)». После принятия ряда мер по оптимизации заказов и поставок хлебобулочной и мучнисто-кондитерской продукции в торговые сети, после того, как был найден баланс интересов потребителей, торговых сетей и поставщиков с использованием принципов саморегулирования, РОСПиК провела опрос своих членов и направила запросы руководителям регионов. Обработаны ответы из более чем 55 регионов. Результаты опросов показали, что за первое полугодие 2017 года возвраты снизились в два и более раза, как в натуральном выражении, так и в стоимостном. По итогам отказа от возврата, субъекты хлебопечения России сэкономили около 5 млрд. рублей.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

До одной трети всего производимого в мире продовольствия либо портится, либо бездумно расходуется до того, как поступает конечным потребителям, свидетельствуют исследования ФАО. При этом также растрачиваются впустую необходимые для производства этого продовольствия энергетические источники, вода, плодородные почвы и другие ресурсы.

Потери пищевых продуктов составляют примерно 680 млрд. долл. США в промышленно развитых странах и 310 млрд. долл. США в развивающихся странах. Промышленно развитые и развивающиеся страны теряют примерно одинаковое количество продовольственных ресурсов – соответственно, 670 и 630 миллионов тонн.

Глобальные количественные потери продуктов питания в год составляют около 30% для зерновых, 40-50% для корнеплодов, фруктов и овощей, 20% для масличных, мяса и молочных продуктов и 35% для рыбы.

* * *

«Российский продовольственный рынок, второй крупнейший по объему рынок в Европе, демонстрирует динамичный рост», – говорит Бернд Яблоновский, директор департамента упаковочных выставок «Мессе Дюссельдорф ГмбХ». «Для того, чтобы распределять пищевые ресурсы в такой большой стране и при этом не допускать, чтобы они испортились, необходимо их правильно упаковывать. Выставка упаковка, которая является крупнейшим отраслевым форумом в России и входит в союз interpack, – это идеальная платформа для повышения осведомленности об инициативе SAVE FOOD и одновременно для распространения информации об инновационных решениях этой проблемы».

ФАО и «Мессе Дюссельдорф» сотрудничают с донорами, международными агентствами, финансовыми институтами и партнерами в частном секторе для претворения в жизнь Глобальной инициативы по сокращению продовольственных потерь и пищевых отходов, сокращенно – «Сохранить продовольствие» (“SAVE FOOD”).

ФОТОГРАФИИ ОРАТОРОВ:

Фото: ©ФАО/Владимир Михеев



Роберт ван Оттердайк

специалист ФАО по агропромышленному сектору,
эксперт в области сельскохозяйственных потерь и пищевых отходов



Мушер Мамиконян,

Председатель Попечительского
Совета Фонда им. Столыпина П.А.



Ирина Антюшина, Вице-президент по

устойчивому развитию бизнеса и корпоративным отношениям
компании «Юнилевер»



Армен Налбандян, Генеральный директор ООО «Лилиани»

Виталий Момот, Президент Ассоциации операторов рефрижераторного подвижного состава



Ольга Максютова, менеджер по развитию бизнеса по России и СНГ (компания «Клариант»), и ее коллега **Светлана Смайлс**, менеджер по развитию (компания «Клариант»)

Александр Зенкин, Директор по развитию, Солнечногорский опытно-экспериментальный механический завод (СОЭМЗ)



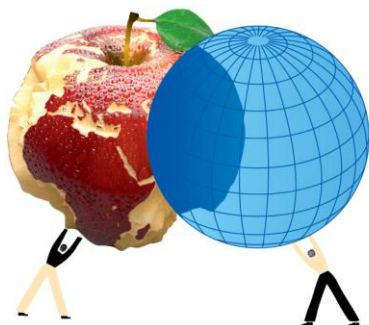
Асмик Чахалян, Операционный директор Московского логистического комплекса Ice House

Сергей Перминов, директор по исследованиям и развитию
PepsiCo Россия



Юрий Кацнельсон, Президент НП «Российская Гильдия пекарей и кондитеров (РОСПИК)»

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИЛЛЮСТРАЦИИ:



ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ:

Портал ФАО: Потери продовольствия и пищевые отходы

<http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/ru/>

FAO food loss and waste portal

<http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/en/>

СОХРАНИТЬ ПРОДОВОЛЬСТВИЕ – Глобальная инициатива по сокращению продовольственных потерь и пищевых отходов

<http://www.fao.org/save-food/ru/>

SAVE FOOD: Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction

<http://www.fao.org/save-food/en/>

Это видео изменит ваш взгляд на пищевые проблемы (1'25")

https://www.youtube.com/watch?time_continue=1&v=7SqLz4O32vc

This VIDEO will change the way you see food (1'25")

https://www.youtube.com/watch?time_continue=1&v=7SqLz4O32vc