

Сокращение потерь и порчи пищевой продукции в Европе и Центральной Азии

Региональная конференция

“Ускорение перемен”

5-6 октября 2022 года

Стамбул, Турция

Концептуальная записка

Содержание

Экологическая устойчивость глобальной продовольственной системы находится под угрозой из-за растущего спроса на продукты питания со стороны увеличивающегося населения планеты в сочетании с изменениями в рационе питания, связанными с ростом доходов населения. На этом фоне предотвращение и сокращение потерь и порчи пищевой продукции является одним из различных возможных мероприятий для обеспечения экологически устойчивого питания 9.7 миллиардов человек к 2050 году. Повышая эффективность использования ресурсов, сокращение потерь и порчи пищевой продукции может помочь увеличить поставки продовольствия, не усугубляя ущерб, наносимый окружающей среде. Такой подход может способствовать достижению продовольственной безопасности, улучшению питания и экологической устойчивости.

В сентябре 2015 года 193 государства-члена Организации Объединенных Наций приняли Повестку дня в области устойчивого развития на период до 2030 года, включающую 17 Целей устойчивого развития (ЦУР). Третья задача в рамках ЦУР 12 предусматривает сокращение вдвое количества потерь и порчи пищевой продукции на душу населения в мире как на уровне розничной торговли, так и на уровне потребителей, а также сокращение потерь и порчи в цепочках производства и поставок (включая послеуборочные потери) к 2030 году.

В качестве ответственного за реализацию ЦУР 12.3 учреждения, ФАО возглавляет борьбу с потерями и порчей пищевой продукции (ПППП) и сотрудничает с широким кругом заинтересованных сторон и партнеров для решения этой проблемы. С целью улучшения общего воздействия за счет совместного планирования и реализации, а также эффективного использования ресурсов, ФАО в партнерстве с Messe Düsseldorf в 2011 году запустила Глобальную инициативу по сокращению потерь и порчи пищевой продукции - [SAVE FOOD](#) («Береги продовольствие») - для руководства и содействия сотрудничеству между всеми сторонами, участвующими в борьбе с потерей и порчей пищевой продукции. SAVE FOOD использует межотраслевой комплексный подход, чтобы обеспечить техническую, экономическую, экологическую и социальную приемлемость, осуществимость и эффективность сокращения ПППП.

Сокращение потерь и порчи пищевой продукции в Европе и Центральной Азии

В рамках инициативы SAVE FOOD ФАО в Европе и Центральной Азии реализует комплексную программу по сокращению ПППП в этом регионе.

Программа оказывает поддержку целевым странам Восточной Европы и Центральной Азии в разработке и реализации национальных стратегий, планов действий и нормативно-правовой

базы по сокращению ПППП в соответствии с приоритетами стран и существующими соответствующими национальными стратегиями. Программа также направлена на повышение осведомленности о ПППП на региональном уровне, мобилизацию различных субъектов государственного и частного секторов и содействие сотрудничеству между ними для активизации действий.

С этой целью программа ФАО по сокращению потерь и порчи пищевой продукции сосредоточена на следующих направлениях деятельности:

1. Разработка национальных стратегий, планов действий и нормативно-правовой базы для предотвращения и сокращения ПППП

Разработка стратегии начинается с комплексного процесса сбора и тщательного анализа данных и информации. С этой целью ФАО изучает приоритетные производственно-сбытовые цепочки пищевых продуктов и сырьевые товары для оценки уровня ПППП, выявления "точек потерь", причин и последствий ПППП, а также проводит аудит нормативно-правовой базы для выявления законодательных пробелов и областей для улучшения существующего национального законодательства и политики, связанных с предотвращением ПППП и управлением ими.

Национальные стратегии по предотвращению и сокращению ПППП направлены на предотвращение потерь и порчи пищевой продукции на протяжении всей производственно-сбытовой цепочки продуктов питания - от производства до потребления - и поддерживают переход к круговой производственно-сбытовой цепочке пищевых продуктов. В них приоритет отдается предотвращению потерь и порчи пищевой продукции, а не спасению, восстановлению и переработке, чтобы сохранить и оптимизировать ресурсы, инвестируемые в производство продуктов питания.

2. Совершенствование систем измерения ПППП

Обучение национальных статистических управлений и участников производственно-сбытовой цепочки использованию существующих инструментов для измерения ПППП является основным направлением программы, с целью укрепления потенциала стран по мониторингу уровней ПППП на различных этапах производственно-сбытовой цепочки продуктов питания.

3. Продвижение и совершенствование систем восстановления и перераспределения продуктов питания

После предотвращения в источнике, восстановление и перераспределение безопасных и питательных пищевых продуктов для непосредственного потребления человеком является предпочтительным вариантом сокращения ПППП на уровне предприятий пищевой промышленности.

ФАО разработала руководство по восстановлению и перераспределению пищевых продуктов (R&R) на основе работы, проведенной в регионе (Европа и Центральная Азия). В этом документе предлагаются руководящие принципы и рекомендации для политиков по внедрению нормативно-правовой базы, способствующей деятельности по восстановлению и перераспределению продуктов питания, включая пожертвования продовольствия в своих странах.

Опираясь на эти руководящие принципы, ФАО помогает законодателям создавать правовую и политическую среду, благоприятную для проведения работ по восстановлению и

перераспределению продуктов питания, и оказывает поддержку операторам продовольственного сектора, внедряющим R&R системы и мероприятия.

4. Управление знаниями и развитие потенциала

Программа также поддерживает разработку руководств по надлежащей практике предотвращения и сокращения ПППП на различных этапах производственно-сбытовой цепочки продуктов питания, а также обучение участников этой цепочки для укрепления их знаний и потенциала в этой области.

5. Повышение осведомленности и изменение поведения

Информирование и углубление понимания причин и последствий потерь и порчи пищевой продукции, а также преимуществ, которые дает сокращение ПППП с точки зрения улучшения продовольственной безопасности и питания, экологической устойчивости и использования природных ресурсов, имеет важное значение для изменения поведения и поощрения отдельных лиц и сообществ к поддержанию такого поведения.

В этой связи ФАО изучает социальные, экономические и индивидуальные факторы, влияющие на выбор продуктов питания потребителями, а также их проблемы и мотивацию, и выявляет пробелы в знаниях, которые необходимо устранить для изменения поведения.

На основе собранных данных ФАО проводит кампании в СМИ и информационные кампании для населения, чтобы подтолкнуть потребителей во всем регионе к изменению своего поведения с целью сокращения порчи пищевых продуктов.

Кроме того, ФАО уделяет особое внимание образованию детей, чтобы создать культуру перемен и обеспечить устойчивость усилий по решению проблемы потерь и порчи пищевой продукции. В сотрудничестве с Международной коалицией по пищевым отходам, группой специалистов в области образования и социологов, ФАО разработала набор учебных пособий под названием "Твори добро: береги еду!", которые используются в начальных и средних школах Албании, Хорватии, Венгрии, Литвы, Португалии и Турции для продвижения практики сокращения порчи пищевой продукции на уровне домохозяйств.

6. Сотрудничество и развитие партнерских отношений

Как и другие сложные, многогранные проблемы, борьба с ПППП требует широкого сотрудничества между государственным и частным секторами, гражданским обществом, научными кругами и финансовыми учреждениями для того, чтобы лучше определить, понять и реализовать решения на практике. Партнерство и сотрудничество являются наиболее эффективными способами решения проблем, связанных с ПППП.

Профессиональное сообщество ФАО SAVE FOOD по сокращению потерь и порчи пищевой продукции продвигает и облегчает межотраслевое, ориентированное на решение проблем сотрудничество между государственными, частными и общественными структурами, позволяя им выявлять и создавать синергию и работать вместе эффективным и координированным образом.

Усилия должны предприниматься на различных уровнях - правовом, политическом, техническом, образовательном и коммуникационном - для создания благоприятной среды для участников производственно-сбытовых цепочек продуктов питания и потребителей, чтобы они принимали меры для предотвращения и сокращения потерь и порчи пищевой продукции.

Цели конференции

В ходе Региональной конференции по сокращению потерь и порчи пищевой продукции будут рассмотрены препятствия на пути к сокращению ПППП, определены необходимые *обязательные условия* и рассмотрены практические пути решения проблемы потерь и порчи пищевой продукции.

В ходе конференции будет рассмотрен широкий спектр последних достижений и вызовов в области решения проблемы потерь и порчи пищевой продукции в регионе, а также представлены возможности для интерактивного обмена опытом и осуществления потенциальных решений участниками, работающими самостоятельно или в сотрудничестве.

В более широкой перспективе конференция предоставит участникам платформу для того, чтобы:

- проводить открытые дискуссии с коллегами
- обмениваться опытом и учиться у других
- расширять свое мышление и продвигать инновации
- повысить цели за счет более четкого понимания возможностей, перспектив и опыта коллег
- наладить контакты с коллегами и установить новые партнерские отношения.

Тема

Программа конференции (*см. Приложение 1*) будет сосредоточена на определении **основных элементов благоприятной среды и соответствующих инструментов**, включая законодательные и бизнес-инновации, стратегии сокращения ПППП и практические мероприятия, **поддерживающие переход к устойчивым производственно-бытовым цепочкам пищевых продуктов**.

В частности, на сессиях будут рассмотрены следующие темы¹:

Сессия 1

Во время первой сессии участникам будет предложен всесторонний обзор правовой и политической базы, которая должна способствовать улучшению управления потерями и порчей пищевой продукции путем создания благоприятных условий для действий соответствующих заинтересованных сторон, включая изменение законодательства и политики, охватывающих развитие сельского хозяйства, управление отходами, регулирование пожертвований и перераспределения продуктов питания, безопасность и качество продуктов питания и кормов, фискальные стимулы, а также обязанности различных государственных и частных учреждений, контролирующих эти области.

Сессия 2

Докладчики второй сессии, представляющие все сегменты производственно-бытовой цепи, поделятся практическим опытом, методами и решениями, которые доказали свою эффективность в предотвращении и сокращении потерь и порчи пищевой продукции. Список докладчи-

¹ Подробную повестку дня см. в Приложении I.

ков включает представителей крупнейших компаний по производству, переработке, упаковке и дистрибуции продуктов питания, а также сферы гостеприимства и общественного питания.

Сессия 3

Представленные кейсы раскроют проблемы и вызовы, связанные с сокращением потерь и порчи пищевой продукции и препятствующие эффективности принимаемых мер. Предметом обсуждения будут политические и правовые изменения, сельскохозяйственные и маркетинговые стандарты, правила маркировки дат и продовольственная безопасность.

Сессия 4

Многие предприятия уже внедряют инновационные решения по сокращению порчи пищевых продуктов в своем производстве, оказывая при этом положительное влияние на всю цепочку создания стоимости продуктов питания. Участники конференции узнают о новых технологиях и инновациях, в том числе о внедрении новых бизнес-моделей, искусственном интеллекте для маркировки пищевых продуктов, динамическом ценообразовании, отслеживаемости продуктов, инструментах обмена и перераспределения продуктов питания, а также других решениях.

Сессия 5

Последняя сессия конференция ознакомит участников с концепцией науки о поведении и ее потенциальном применении для решения проблемы порчи пищевых продуктов на уровне домохозяйств. Выступающие поделятся примерами мер влияния на поведение потребителей, в том числе путем регулирования, поощрения и информирования, чтобы помочь лицам, определяющим политику, на национальном и региональном уровнях, а также специалистам по маркетингу, в разработке и совершенствовании соответствующих мер против порчи пищевых продуктов.

Участники

Конференция призвана объединить партнеров ФАО и заинтересованные стороны, занимающиеся или заинтересованные в сокращении потерь и порчи пищевой продукции в регионе. Среди участников будут представители предприятий пищевой промышленности, государственных органов, муниципалитетов, научно-исследовательских учреждений и инновационных компаний, а также неправительственных организаций (НПО) из Европы и Центральной Азии.

Целевая аудитория может быть разделена на различные группы:

- 1. Государственные органы и международные организации**
- 2. Участники производственно-сбытовой цепочки пищевых продуктов, профессиональные ассоциации и союзы, инвесторы**
- 3. Научные круги, исследовательские институты и НПО**

Предусматривается очное участие в конференции до 200 участников, включая делегатов, приглашенных докладчиков и коллег из Регионального представительства ФАО в Европе и Центральной Азии, Субрегионального офиса ФАО для Центральной Азии и региональных представительств.

Кроме того, у участников будет возможность присоединиться к конференции и принять участие в дискуссиях виртуально.

Место проведения, формат, сроки, продолжительность и выводы

Конференция будет организована 5-6 октября 2022 года в Стамбуле, Турция, как гибридное мероприятие, допускающее как физическое, так и онлайн-участие.

Соответствующие ограничения COVID-19 будут приняты во внимание, и меры будут приняты должным образом.

Конференция продлится два дня и охватит широкий круг тем и позволит участникам провести живые дискуссии и обмен мнениями.

В преддверии конференции участникам будет предложено поделиться случаями и примерами мероприятий, которые оказались эффективными в решении различных аспектов ПППП на разных уровнях, секторах и этапах производственно-сбытовой цепочки пищевых продуктов. Собранные данные будут использованы для создания общедоступной базы данных ФАО о передовом опыте в области сокращения потерь и порчи пищевой продукции.²

Кроме того, организаторы конференции призывают участников присылать вопросы, рассказывать о проблемах, возникающих в ходе снижения ПППП, и делиться мнениями о существующих препятствиях и сложностях. Эти вопросы будут рассмотрены во время сессий вопросов и ответов и дискуссионных панелей.

Специальная заключительная сессия будет посвящена обмену планами и перспективами стран и заинтересованных групп, представленных участниками, чтобы вдохновить их на решительные действия.

Конференция организована ФАО совместно с Министерством сельского и лесного хозяйства Турецкой Республики и Региональным координационным центром Организации экономического сотрудничества по продовольственной безопасности (ECO-RCCFS) при поддержке Министерства сельского хозяйства, природы и качества продуктов питания Нидерландов в рамках Программы партнерства ФАО-Турция по вопросам продовольствия и сельского хозяйства (ППФТ-II), которая финансируется Министерством сельского и лесного хозяйства Турецкой Республики.

² База данных в процессе создания.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

ПРОГРАММА

ПЕРВЫЙ ДЕНЬ

8:30 – 9:00	<i>Регистрация участников</i>
9:00 – 9:40	<p>Приветствие и вступительное слово</p> <ul style="list-style-type: none"> • Первый основной доклад – Секретариат регионального координационного центра по реализации Региональной программы продовольственной безопасности (РКЦПБ-ОЭС) • Второй основной доклад – ФАО • Третий основной доклад – Министерство сельского и лесного хозяйства Турции <p>Введение, обзор повестки дня</p>
9:40 – 9:45	<p><i>Перерыв для смены докладчиков</i></p> <p><i>Министры сельского хозяйства стран Центральной Азии и стран РКЦПБ-ОЭС и другие высокопоставленные участники покидают основной зал заседаний</i></p>
9:45 – 11:15	<p>СЕССИЯ 1: СОЗДАНИЕ БЛАГОПРИЯТНОЙ СРЕДЫ - ПОЛИТИЧЕСКАЯ И ПРАВОВАЯ БАЗА, НАЦИОНАЛЬНАЯ СТРАТЕГИЯ И ИНВЕСТИЦИИ</p> <p><i>Темы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Правовая и политическая база (включая законодательство и политику, охватывающая сельское хозяйство в целом, цепочки поставок продовольствия, управление отходами, пожертвования продуктов питания, безопасность и качество пищевых продуктов, перераспределение продовольствия, а также обязанности различных государственных и частных учреждений, контролирующих эти сферы) • Национальные стратегии • Инвестиции <p><i>Докладчики:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Международный исследовательский институт продовольственной политики - Лусиана Дельгадо, старший аналитик-исследователь • ФАО - Маргрет Видар, сотрудник по правовым вопросам • Генеральный директорат Европейской комиссии по здравоохранению и безопасности пищевых продуктов (DG

	<p>SANTE) – Анн-Лор Гассан, руководитель Платформы ЕС по продовольственным потерям и пищевым отходам</p> <ul style="list-style-type: none"> • Министерство сельского хозяйства, охраны окружающей среды и качества продуктов питания Нидерландов - Маартен Веген, советник по сельскому хозяйству Турции • Вагенингенский университет и научно-исследовательский центр - Санне Строуснайдер, руководитель программы по предотвращению потерь и порчи пищевых продуктов • Министерство сельского и лесного хозяйства Турции - Зейнеп Озкан, руководитель отдела гармонизации Европейского союза, координатор кампании Gıdanı Koru • Rabobank - Лике Верхофстат, отдел развития бизнеса, Глобальные продовольственные и сельскохозяйственные сети
11:15 – 11:30	Вопросы и ответы
11:30 – 11:45	Кофе-пауза
11:45 – 13:15	<p>СЕССИЯ 2: ДЕЙСТВИЕ - ПРОЦЕССЫ И ПОТЕНЦИАЛ ЦЕПОЧКИ ПОСТАВОК ПРОДОВОЛЬСТВИЯ</p> <p><i>Темы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Инфраструктура • Совершенствование знаний и развитие потенциала • Использование соответствующих методов и технологий (включая планирование производства, прогнозирование спроса/предложения, вопросы торговли, холодильного хранения и транспортировки) • Бизнес и маркетинг-стратегии • Способы упаковки <p><i>Докладчики:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cora-Cogesa – Бруно Менне, политический советник • Danone • Carrefour • Sodexo – Николас Гамильтон, глобальный директор по устойчивому развитию • Tetra Pak – Феррух Гуртас, директор по связям с общественностью и государственными органами
13:15 – 13:30	Вопросы и ответы
13:30 – 14:30	Обед
14:30 – 16:00	<p>СЕССИЯ 3: ПРОБЛЕМЫ И ВОЗМОЖНОСТИ ДЛЯ СНИЖЕНИЯ ПОТЕРЬ И ПОРЧИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ</p> <p><i>Темы:</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Политика и законодательство • Сельскохозяйственные и маркетинговые стандарты • Маркировка дат • Безопасность пищевых продуктов и юридическая ответственность доноров продуктов питания • Продовольственная безопасность <p><i>Докладчики:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • ФАО – Джуба Марушвили, старший советник по вопросам национальной политики • ЕЭК ООН – Марит Нильсес, сотрудник по экономическим вопросам, Отдел экономического сотрудничества и торговли • Платформа ЕС по продовольственным потерям и пищевым отходам • Too Good To Go – Кристоф Дирксенс, директор по международным связям с общественностью • Европейская федерация продовольственных банков (FEBA) – Анджела Фриго, генеральный секретарь • Региональный координационный центр Организации экономического сотрудничества по продовольственной безопасности (ОЭС-РКЦПБ)
16:00 – 16:15	Вопросы и ответы
16:15 – 16:30	<i>Перерыв</i>
16:30 – 17:30	<p>ПАНЕЛЬНАЯ ДИСКУССИЯ</p> <p><i>Тема для обсуждения:</i> Применимость знаний и передового опыта в других странах и контекстах.</p> <p><i>Участники панельной дискуссии:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Член парламента Грузии • Danone • Carrefour • Международная коалиция по пищевым отходам (IFWC) - Томас Кандиал, руководитель проекта по устойчивому развитию • Европейская федерация продовольственных банков (FEBA) - Анджела Фриго, генеральный секретарь
17:30 – 18:00	Заключительные выступления
19:00	<i>Коктейль</i>

ВТОРОЙ ДЕНЬ

8:30 – 9:00	<i>Регистрация участников</i>
9:00 – 9:30	Программа ФАО по сокращению потерь и порчи пищевых продуктов
9:30 – 11:00	<p>СЕССИЯ 4: ТЕХНОЛОГИЯ, НАУКА И ИННОВАЦИИ</p> <p><i>Темы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Новые бизнес-модели (циркулярная экономика, доступ к новым рынкам и каналам и т.п.) • Наука и технология для снижения потерь и порчи пищевой продукции <p><i>Докладчики:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • IBM • Google • Ocado • Вагенингенский университет и научно-исследовательский центр - Санне Струснайдер, руководитель программы по предотвращению потерь и порчи пищевых продуктов • Glovo — Себастьян Пельон, руководитель глобального отдела воздействия и устойчивого развития • WholeSurplus – Олчай Силахли, соучредитель и генеральный директор • Rabobak FoodBytes!
11:00 – 11:15	Вопросы и ответы
11:15 – 11:45	<p>ИННОВАЦИОННАЯ ДЕМО-СЕССИЯ</p> <p>Будет предоставлена платформа для демонстрации инновационных идей (на пилотных или ранних стадиях жизненного цикла), направленных на предотвращение и сокращение потерь и порчи пищевой продукции.</p> <p>Идеи и кейсы будут представлены онлайн.</p>
11:45 – 12:00	Кофе-пауза
12:00 – 13:00	<p>СЕССИЯ 5: ПОТРЕБИТЕЛИ (ЧАСТЬ I)</p> <p><i>Темы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Измерение порчи пищевой продукции в домохозяйствах • Корректировка/изменение «архитектуры» потребительского выбора • Применение поведенческой теории для решения социальных проблем <p><i>Докладчики:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Вагенингенский университет и научно-исследовательский

	<p>центр – Эрика ван Херпен, доцент группы маркетинга и потребительского поведения</p> <ul style="list-style-type: none"> • ФАО – Кортни Прайс, ведущий специалист по поведенческим наукам • Ogilvy Consulting – Джордан Бак, старший консультант, практика поведенческих наук
13:00 – 13:00	Вопросы и ответы
13:15 – 14:15	Обед
14:15 – 15:15	<p>СЕССИЯ 5: ПОТРЕБИТЕЛИ (ЧАСТЬ II)</p> <p><i>Темы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Преобразование социальных норм • Информирование и повышение осведомленности <p><i>Докладчики:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Институт мировых ресурсов (WRI) – Софи Эттвуд, старший научный сотрудник в области поведения • Фонд «Объединяйтесь против порчи пищевых продуктов» – Туан Тиммерманс, директор • Всемирная программа по снижению порчи пищевой продукции (WRAP)
15:15 – 15:30	Перерыв
15:30 – 16:45	<p>ДИСКУССИОННАЯ ПАНЕЛЬ</p> <p><i>Участники дискуссионной панели:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Европейский совет по информации о пищевых продуктах (EUFIC) - Софи Хайке, руководитель отдела потребительских исследований • ФАО – Кортни Прайс, ведущий специалист по поведенческим наукам • Too Good To Go – Кристоф Дирксенс, директор по международным связям с общественностью • Всемирная программа по снижению порчи пищевой продукции (WRAP) • EIT Food - Мари Амманн, менеджер по инновациям • Rabobank (FoodBytes)
16:45 – 17:15	ДАЛЬНЕЙШИЕ ДЕЙСТВИЯ: планы и перспективы
17:15 – 18:00	Вопросы и ответы, подведение итогов конференции и заключительные выступления