

Flemmings Stenders
Dānijas vēstnieks Latvijā

Kopīgiem spēkiem pret pārtikas izniekošanu

Pēdējās pāris nedēļas es strādāju no mājām koronavīrusa krīzes dēļ. Šajā laikā esmu kļuvis vēl uzmanīgāks, lai pārtika manā ledusskapī netiktu izniekota un nesabojātos, un lai maksimāli samazinātu nepieciešamību doties uz lielveikalu iepirkt pārtiku.

Pārtikas izniekošana ir viens no mūsu lielākajiem globālajiem izaicinājumiem, kas ietver gan sociālos, gan ekonomiskos, gan vides aspektus. Pārtikas izniekošana rada 8 procentus no pasaules CO₂ emisijām, un izmestās pārtikas apjoma samazināšanas jautājums ierindojas trešajā vietā starp pasaules top 10 klimata risinājumiem. Cīņa pret pārtikas izniekošanu nekad nav bijusi svarīgāka, un vēl daudz jāpaveic, lai sasniegu ANO Ilgtspējīgas attīstības mērķus - līdz 2030. gadam divkārt samazināt globālo pārtikas izniekošanu mazumtirdzniecības un patērētāju līmenī.

Katru gadu aptuveni trešdaļa pasaules pārtikas krājumu sabojājas vai tiek izmesti. Kopējais pārtikas zaudējumu apjoms pasaulē ir 1,6 miljardi tonnu aptuveni 1,2 triljonu ASV dolāru vērtībā. Aplēses liecina, ka Eiropā tiek izniekots līdz pat 300 kilogramiem pārtikas uz cilvēku gadā. Izniekotā pārtika varētu pabarot miljoniem cilvēku. Pārtikas izniekošanas mazināšana ir nepieciešama ilgtspējīgai attīstībai, taču tā ir arī laba biznesa iespēja.

Pārtikas izniekošana nenozīmē tikai labas pārtikas izmešanu atkritumos, tā nozīmē arī izniekošanu visā piegādes ķēdē – audzējot, ražojot, transportējot, apstrādājot un iepakojot, kā arī pasniedzot restorānos. Lai arī mēs nebūtu spējīgi apēst visu pārtiku, kas tiek izmesta, tomēr daži pētījumi liecina, ka aptuveni pusi no izmestās pārtikas būtu bijis iespējams apēst.

Pārtikas izniekošanu sekmē arī mulsums par datumu zīmogiem uz produktiem. Rezultātā ēdama pārtika tiek izmesta gan māsaimniecībās, gan restorānos. Daži lielākie Dānijas pārtikas ražošanas uzņēmumi šobrīd maina datumu marķējumus, pievienojot tekstu "bieži derīgs pēc", tādējādi signalizējot, ka produktu, iespējams, nevajag izmest.

Dānija ir viena no vadošajām valstīm un pionieriem, kas, cīņā pret pārtikas izniekošanu, nākusi klajā ar vairākām iniciatīvām, veicinot ilgtspējīgāku

pārtikas kultūru kā jebkurā citā Eiropas valstī. No izpratnes veicināšanas kampaņām līdz pārtikas taupīšanas kustībām, kā arī inovatīviem, radošiem un uz tirgu orientētiem pārtikas atkritumu mazināšanas risinājumiem un praksēm, ko attīsta privātais sektors.

Daži no risinājumiem ir pārtikas atlikumu virtuves, kur brīvprātīgie gatavo bezmaksas maltītes no veikalu ziedotiem pārtikas produktiem, kas sasnieguši realizācijas datumu. Cits risinājums ir pārtikas atlikumu lielveikali, kuros uz atsevišķām paletēm izvieto produkciju ar iepakojumu kļūdām, kā arī veikalos pārpalikušo pārtiku, kas tiek tirgota par zemām cenām. Kāds Dānijas *start-up* uzņēmums radījis aplikāciju, kurā par pieticīgu cenu var iegādāties pārpalikušo pārtiku, ko citkārt veikali un restorāni, slēdzot iestādes dienas beigās, būtu izmetuši. Šī vietne kļuvusi par pasaulē lielāko tiešsaistes tirdzniecības vietu, kur tiek tirgota pāri palikusī pārtika.

Cīņu pret pārtikas izniekošanu Dānijas valdība izvirzījusi par savu galveno prioritāti. 2019. gadā valdība nodibināja domnīcu "Viena/Trešdaļa" ar mērķi padarīt Dāniju par pionieri pārtikas zaudējumu novēršanā un atkritumu mazināšanā. Savedot kopā visas iesaistītās puses, kas pārstāv visu pārtikas aprites ķēdi - sākot ar "no fermas līdz dakšiņai", valsts iestādēm un NVO līdz pat pētnieciskajām organizācijām - domnīca izstrādās turpmākos soļus cīņai pret pārtikas izniekošanu un zaudējumiem.

Pēdējo gadu laikā Dānija arī kļuvusi par Jaunās Ziemeļvalstu virtuves centru. Balstoties uz ilgtspējīgu, organisku, vietējo un sezonālo pārtiku, Dānija iemantojusi plašu atpazīstamību pasaulē kā vieta, kur augsta gastronomiskā kvalitāte iet roku rokā ar klimata apsvērumiem.

Augsti kvalitatīva gastronomija, ilgtspējīga ēdināšana un pārtikas izniekošanas novēršana bija tās vērtības, uz ko balstījās Dānijas Kultūras institūts Igaunijā, Latvijā un Lietuvā, Dānijas vēstniecība Latvijā un Latvijas Restorānu asociācija, šogad februārī organizējot projektu "Great taste – Zero waste" (Lieliska garša-bez atlikumiem). Projekta mērķis ir vairot izpratni par pārtikas izmantošanu restorānu biznesā un attīstīt platformu ilgtspējīgu gastronomijas ideju apmaiņai un sadarbībai starp Dāniju, Latviju un pārējām Baltijas valstīm.

Pārtikas izniekošana ir problēma, kuras risināšanā mēs ikviens varam sniegt savu artavu. Mums bieži vien ir tendence nopirkt vairāk nekā nepieciešams. Arī tas šodien nav mazsvarīgi. Mums visiem ir pienākums palīdzēt mazināt pārtikas izniekošanu, piedomājot - cik daudz mēs pārkam. Lai mazinātu pārtikas izniekošanu, mums visiem kopā un starpvalstu sadarbībā jāstrādā pie vienotas darba kārtības.