



EUROPEAN UNION

EUROPEAN
REGIONAL
DEVELOPMENT
FUND



WITH FINANCIAL
SUPPORT OF THE
RUSSIAN
FEDERATION

Принципы устойчивого общественного питания



Принципы устойчивого общественного питания

Восемь ключевых принципов устойчивых закупок и услуг общественного питания в регионе Балтийского моря и за его пределами



Финская ассоциация профессионального кейтеринга, фотограф: С. Хойско

Зачем закупать и развивать экологически-чистое общественное питание в регионе Балтийского моря?

Устойчивые продовольственные системы являются неотъемлемой частью устойчивых обществ. Таким образом, службы государственных закупок и общественного питания имеют все возможности для соблюдения политики устойчивого развития, независимо от того, формируются ли они государством, муниципалитетом, отдельными учреждениями или коммерческими организациями. Составляющие устойчивости социальной, экономической и экологической политики должны быть серьезно восприняты местными органами. Хорошей отправной точкой является рассмотрение аспектов устойчивости в сфере государственных закупок и услуг общественного питания, которые могут не только помочь обеспечить питание для потребителей с точки зрения экономики, но и помочь в достижении более широких целей в области устойчивого развития. Этими целями являются здоровье людей, устойчивость окружающей среды и сильная экономика.

Эти Принципы устойчивости были разработаны в регионе Балтийского моря, но они могут применяться и в других странах ЕС, и за его пределами в соответствии с местными условиями. Эти принципы предназначены для организации государственных закупок и общественного питания, начиная от сельскохозяйственного производства с одной стороны до потребителей с другой. Воздействие изменений, внесенных в обеспечение устойчивости, распространяется на всю пищевую цепочку, образуя сложные и разветвленные продовольственные сети.



Муниципалитет Рыбник, фотограф: В. Троцки

Принцип 1

Используйте стратегическое мышление SMART¹. Разработайте стратегию и поставьте цели. Трудно внести изменения, если не знаешь, какова цель, кто ее реализует и как. Стратегия устойчивого развития решает все эти вопросы.

Принцип 2

Подумайте о роли закупок в устойчивом развитии. Закупаемые товары, от продуктов питания до материалов, должны быть более экологичными, включая органические и хорошо продаваемые продукты питания, а также расходные материалы, такие как моющие средства, чистящее оборудование и нетканые полотенца. Схемы маркировки могут существенно поддержать выбор закупщиков.

Принцип 3

Повышайте осведомленность о предоставлении общественного питания, поскольку это часто упускается из виду заинтересованными сторонами, будь то клиенты, государственные органы, поставщики питания или НПО. Различные коммуникационные стратегии, такие как маркетинговые материалы, также распространяют информацию о многих аспектах экологически безопасного питания для всех заинтересованных сторон, которые оказывают услуги питания.

Принцип 4

Обеспечение возможности наращивания потенциала персонала, работающего в сфере государственных закупок и общественного питания. Задача создания и поддержания устойчивых продовольственных систем - сложная задача, требующая специальных знаний и сотрудничества. Следовательно, профессиональное обучение должно быть непрерывным по мере появления новых областей и возможностей для устойчивого развития.

Принцип 5

Разрабатывайте блюда и меню, чтобы обеспечить здоровое и устойчивое питание. Разрабатывайте рецепты в соответствии с рекомендациями по питанию и помогайте смягчить последствия изменения климата и эвтрофикации, уделяя особое внимание питанию, ориентированному на растения, что также может принести пользу биоразнообразию. Подумайте также о том, чтобы совместить это с приверженностью к использованию органических продуктов питания.

Принцип 6

Сосредоточьтесь на сокращении отходов, будь то продукты питания или другие материалы. Во-первых, узнайте больше про свои отходы и переосмыслите систему общественного питания в целом. Затем усовершенствуйте питание, использование материалов и обслуживание, чтобы избежать отходов. Важно учитывать пищевые отходы, возникающие и на кухне, и в процессе обслуживания.

Принцип 7

Переосмыслить помещения и кухонные процессы с точки зрения потребления энергии, воды и материалов. Внесите изменения, чтобы сохранить их, и, если возможно, установите новое, более энергоэффективное оборудование и процессы приготовления еды, такие как «готовить и подавать» и «готовить холодным».

Принцип 8

Увеличивайте возможности сотрудничества с заинтересованными сторонами поскольку это может способствовать дальнейшему развитию и обучению. Сотрудничество также подкрепляется указанными выше принципами наращивания потенциала и повышения осведомленности.

¹ SMART - это концепция разработки конкретных, измеримых, достижимых, актуальных и ограниченных по времени целей.



Принципы устойчивого общественного питания были разработаны в рамках проекта Interreg BSR StratKIT (2019-2021, #R088) путем прямых консультаций с ключевыми заинтересованными сторонами и экспертами из шести стран региона Балтийского моря.

www.sustainable-public-meal.eu

 www.stratkit.eu

 Twitter: @StratKIT