

ECO_TAG POLITIKOS VADOVAS

Europos ir tarptautinės politikos kryptių
susiejimas su kulinarijos profesinio mokymo
centrų veikla

ECO_TAG projektas

PROJEKTO NUMERIS: 2022-1-ES01-KA220-VET-000085592



ECO_TAG

ACHIEVING SUSTAINABLE CULINARY CENTRES



Bendrai finansuojama pagal
Europos Sąjungos programą
„Erasmus+“



RODYKLĖ

2 ĮVADAS

4 ECO_TAG POLITIKOS VADOVAS

6 PAGRINDINĖS SĄVOKOS

9 JUNGTINIŲ TAUTŲ DARNAUS VYSTYMO SI GRUPĖ (DVT)

14 DARNUMAS IR GASTRONOMIJA

17 ES TVARIOS POLITIKOS

Europos žaliasis kursas
Nuo ūkio iki stalo
Green.Comp

23 VEIKLOS STRATEGIJOS

Kaip kulinarijos mokyklos gali prisidėti prie tarptautinės tvarumo politikos

32 TOLESNĖS ĮŽVALGOS

35 NUORODOS IR MEDŽIAGA

ĮVADAS

ECO_TAG PROJEKTAS

Klimato kaita ir aplinkos būklės prastėjimas kelia grėsmę Europai ir kitoms šalims pasaulyje. Todėl politiniu lygmeniu dedamos tarptautinės pastangos šiam iššūkiui spręsti ir sušvelninti jo padarinius, imantis tokių veiksmų kaip **ekologinės etiketės**, skirti mokykloms.

Tačiau šiose etiketėse neatsižvelgiama į specifinį HORECA sektoriui skirtų profesinio mokymo mokyklų pobūdį, kuriam reikalingas specializuotas mokymas ir specialus tvarus sertifikavimas.

Projekte „ECO-Tag“ dėmesys sutelkiamas į šį specifinį iššūkį, atsižvelgiant į maisto gamintojų, gastronomijos, kulinarijos meno, virtuvės valdymo ir maitinimo paslaugų profesinių mokyklų požiūrį.

Tai padės spręsti jų poveikio aplinkai ir jų santykių su maisto produktais problemas. Tai leis ugdyti specialiąsias ir bendrąsias tvarias kompetencijas, keisti elgseną ir mažinti anglies pėdsaką.

ECO_TAG KONSORCIUMAS



Ispanija: Valensijos kulinarijos centras
(pagrindinis partneris)



PÄRNUMAA
KUTSEHARIDUSKESKUS

Estija: Pärnumaa profesinio mokymo centras



Italija: Lula Consulting



Šveicarija: EFCoCert



Lithuania: Kauno maisto pramonės ir prekybos mokymo centras



Italija: Scuola Centrale Formazione (SCF)

ĮVADAS

ECO_TAG PROJEKTO TIKSLAI

Projektu siekiama spręsti poveikio aplinkai ir jo santykio su maistu problemas. Taip bus galima ugdyti specialiąsias ir bendrąsias tvarias kompetencijas, keisti elgseną ir mažinti anglies pėdsaką.

Pagrindiniai projekto tikslai yra:



Maisto sektoriaus tvarumo politikos formavimas ir jos ryšys su profesiniu rengimu (virėjo, gastronomijos ir kt. kvalifikacijos), kas palengvins profesijos mokytojų supratimą apie tai.



Konkrečių žinių apie tvarumą mokymas profesiniuose kulinarijos centruose.



Naujosios ES žaliosios programos taikymas profesinio rengimo sektoriui maisto gaminimo, gastronomijos srityse, prisidedant prie naujovių diegimo ir atnaujinimo švietimo sistemoje.



Patvirtinti ir sertifikuoti tiek kulinarijos centrų veiklą, tiek dalyvių įgytas kompetencijas, taikant projekto metu sukurtą sertifikavimo sistemą.



Didinti supratimą apie tvarumo svarbą ir žinoti, kaip tai perduoti kitiems.

ECO_TAG POLITIKOS VADOVAS

Pirmasis ECO_TAG projekto rezultatas yra vadovas apie **tarptautinę tvarumo politiką**, daugiausia dėmesio skiriant kulinarijos mokykloms / profesinio mokymo centrams, kurie specializuojasi **HORECA sektoriuje**.

Vadovo tikslas - trumpai paaiškinti šių politikos kryptių **pagrindimą**, jų **sąsajas** tarptautiniu ir Europos lygmenimis ir pabrėžti skirtingų tvarumo dimensijų **tarpusavio ryšį**, atsižvelgiant į visas šias koncepcijas kolegijos/mokyklos/profesinio mokymo centro požiūriu, kurie ugdo ir moko būsimus HORECA darbuotojus ir (arba) tobulina sektoriuje jau veikiančių specialistų kompetencijas.

Siekiant susieti tvarumo politiką su ekologiškų įgūdžių ugdymu, vadove apžvelgiamas **ES žalioji kursas**, t.y. Europos Komisijos Jungtinio tyrimų centro (JTC) pasiūlyta kompetencijų sistema, padedanti besimokantiems plėtoti žinias, įgūdžius ir nuostatas, skatinančias būdus mąstyti, planuoti ir veikti empatiškai, atsakingai ir rūpinantis mūsų planeta bei visuomenės sveikata.

POLITIKOS VADOVO TIKSLINĖ GRUPĖ

ECO-TAG politikos vadovas **skirtas**:

- Projekto konsorciumo profesinės mokyklos, teikiančios mokymus kulinarijos srityje
- Mokyklos ir profesinio mokymo centrai, siūlantys mokymus, susijusius su maisto gaminiu ir gastronomija, pavyzdžiui: mityba, svetingumas, maitinimo paslaugų valdymas, maitinimas, viešbučių valdymas ir kt.
- Mokytojai, vadovai, kulinarijos mokyklų ir profesinio mokymo centrų darbuotojai, siūlantys mokymus HORECA sektoriuje.



Kitos tikslinės grupės gali gauti tiesioginės ar netiesioginės naudos, pavyzdžiui:

- Studentai / besimokantieji iš kulinarijos mokyklų ir profesinio mokymo centrų, siūlančių mokymus HORECA sektoriuje.
- Gastronomijos ūkio sektoriaus veikėjai: restoranai, viešbučiai, barai, kavinės, kavinės ir jų darbuotojai.



ECO_TAG POLITIKOS VADOVAS

POLITIKOS VADOVO STRUKTŪRA

Vadovą sudaro pagrindinis dokumentas ir 2 priedai.

Pagrindiniame dokumente pateikiamos pagrindinės **tvarumo sąvokos** ir pagrindinės **politikos kryptys** nuo tarptautinio iki ES lygio, kurios turi esminės reikšmės profesiniam mokymui HORECA / kulinarijos sektoriuje, t.y.:

- **Jungtinių Tautų (JT) tvaraus vystymosi tikslai (SDG) iki 2030 m.**
- **Europos žaliasis kursas** (tai yra bendra tvarios ES politikos politikos sistema),
- strategija „**Nuo ūkio iki stalo**“, konkrečiai susijusi su maisto sektoriumi.

Naujoji **ES žalioji sistema** taip pat pateikiama kaip praktinis vadovas tvarumo aspektų taikyme.

Antroje pagrindinio dokumento dalyje pateikiami keli pavyzdžiai, kuriuos mokyklos ir profesinio mokymo centrai gali pritaikyti ir (arba) įtraukti į savo mokymo programas HORECA sektoriuje, kad pagerintų savo organizacijų ir mokymo pasiūlos tvarias savybes. Šios veiklos strategijos suskirstytos į pogrupius ir suskirstytos pagal jų ryšį su DVT (nuo 1-ojo iki 17-ojo DVT). Kiekviename pogrupyje paminėtos nuorodos į pagrindinius veiklos strategijos "Nuo ūkio iki stalo" punktus kartu su DVT kodais.

Paskutinėje pagrindinio dokumento dalyje pateikiamos nuorodos į vaizdo įrašus, šaltinius ir nuorodas, kurios gali padėti skaitytojui giliau susipažinti su tema.

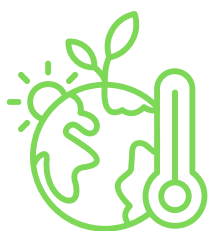


Politikos vadovą sudaro 2 priedai:

Atvejo tyrimų rinkinys, apimantis įvairias veiklos strategijas, susijusias su tvariais vystymosi tikslais ir pagrindiniais veiklos taškais „Nuo ūkio iki stalo“;
Apibendrintų lentelių rinkinys, skirtas geriau atskleisti ryšį tarp skirtingų politikos dokumentų ir tarp jų bei analizuojamų atvejų tyrimų.

PAGRINDINĖS SAVOKOS

DABARTINIAI PASAULINIAI IŠŠŪKIAI



Klimato kaita



Biologinės įvairovės
nykimas



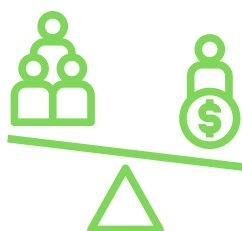
Maisto saugumas,
badas ir gyventojų
skaičiaus augimas



Ekonominė krizė



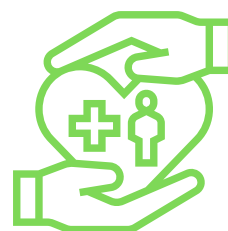
Energetikos krizė



Socialinė ir
ekonominė
pasaulinė nelygybė



Prieiga prie maisto,
vandens ir kitų
išteklių



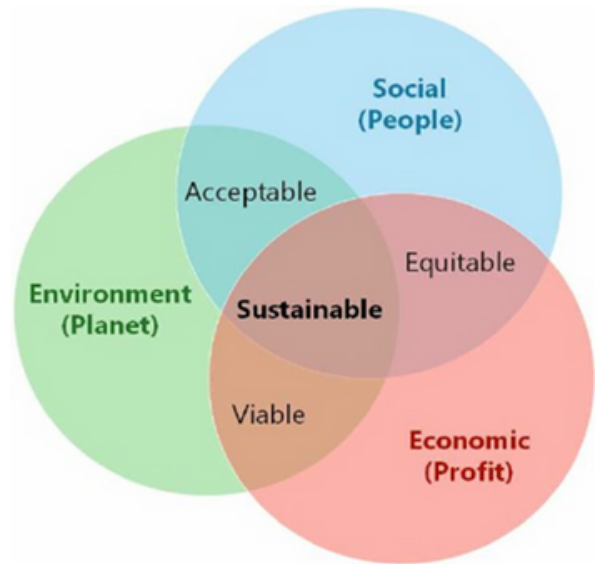
Visuomenės
sveikata

Būtina pereiti prie tvaresnės visuomenės.

PAGRINDINĖS SĄVOKOS

KAS YRA TVARUMAS?

Tvarumas – tai dabartinių kartų poreikių tenkinimas nepažeidžiant ateities kartų poreikių, kartu užtikrinant pusiausvyrą tarp ekonomikos augimo, aplinkos apsaugos ir socialinės gerovės. Tvarumas yra trijų dimensijų – socialinės, ekonominės ir aplinkos – sąveikos rezultatas.



Three dimensions of Sustainability
Source: United Nations (1987)

KAS YRA TVARUMAS GASTRONOMIJOJE?

Gastronomijos tvarumas yra daugialypis.

Visi matmenys yra sujungti vienas su kitu.

Sveikata ir kultūra yra kiti pagrindiniai aspektai.



Daugiamatis tvarumo pobūdis.
Šaltinis: paties kūrimas.

PAGRINDINĖS SĄVOKOS

TVARUMO LINK: KAI KURIOS PAGRINDINĖS SĄVOKOS

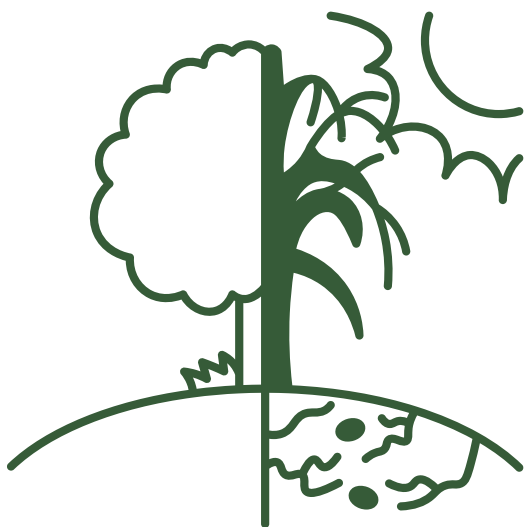
Biologinė įvairovė: gyvūnų, augalų, grybų ir net mikroorganizmų, tokių kaip bakterijos, įvairovė, sudaranti mūsų natūralų pasaulį. Kiekviena iš šių rūšių ir organizmų veikia kartu ekosistemose, kaip sudėtingas tinklas, kad išlaikytų pusiausvyrą ir palaikytų gyvybę.

Ekosistema: sąveikaujančių organizmų ir jų fizinės aplinkos biologinė bendruomenė.

Maisto sistemos: tarpusavyje susijusios sistemos ir procesai, turintys įtakos mitybai, maistui, sveikatai, bendruomenės vystymuisi ir žemės ūkiui.

Žiedinė ekonomika: ekonominė sistema, kuri nukreipta į nulinį atliekų ir taršos mažinimą per visą medžiagų gyvavimo ciklą, nuo aplinkos gavybos iki pramonės transformacijos ir galutinių vartotojų, taikoma visoms susijusioms ekosistemoms.

Klimato kaita: reiškia ilgalaikius temperatūros ir oro sąlygų pokyčius. Šie poslinkiai gali būti natūralūs. Tačiau nuo 1800-ųjų žmogaus veikla buvo pagrindinė klimato kaitos varomoji jėga, visų pirma dėl iškastinio kuro, pvz., anglies, naftos ir dujų, deginimo.



JUNGTINIŲ TAUTŲ DVT

JUNGTINIŲ TAUTŲ DARNAUS VYSTYMOSI TIKSLAI (DVT)

2030 m. tvaraus vystymosi darbotvarkė yra tvirtas tvarumo etalonas. 17 tvaraus vystymosi tikslų (DVT) yra visų šalių raginimas imtis skubių veiksmų pasaulinės partnerystės pagrindu.



Darnaus vystymosi tikslai. Šaltinis: Jungtinės Tautos (2017 m.)

JUNGTINIŲ TAUTŲ DVT

DARNAUS VYSTYMOSI TIKSLAI (2015 M.): MISIJOS TEIGINIAI



„Visur panaikinti visų formų skurdą“



„Įveikti badą, užtikrinti aprūpinimą maistu ir geresnę mitybą bei skatinti tvarų žemės ūkį“



„Užtikrinti sveiką gyvenimą ir skatinti visų amžiaus grupių gerovę“



„Užtikrinti įtraukų ir nešališką kokybišką švietimą ir skatinti mokymosi visą gyvenimą galimybes visiems“



„Pasiiekti lyčių lygybę ir suteikti galių visoms moterims ir mergaitėms“



„Užtikrinti vandens ir sanitarijos prieinamumą ir tvarų valdymą visiems“



„Užtikrinti prieigą prie prieinamos, patikimos, tvarios ir modernios energijos visiems“



„Skatinti tvarų, įtraukų ir tvarų ekonomikos augimą, visavertį ir produktyvų užimtumą ir padorų darbą visiems“



„Sukurti atsparią infrastruktūrą, skatinti įtraukų ir tvarią industrializaciją ir skatinti inovacijas“



„Mažinti nelygybę šalių viduje ir tarp jų“

JUNGTINIŲ TAUTŲ DVT

DARNAUS VYSTYMOŠI TIKSLAI (2015 M.): MISIJOS TEIGINIAI



„Padaryti miestus ir žmonių gyvenvietes įtraukiančius, saugius, atsparius ir tvarius“



„Užtikrinti tvaraus vartojimo ir gamybos modelius“



„Skubiai imtis veiksmų kovojant su klimato kaita ir jos poveikiu reguliuojant išmetamųjų teršalų kiekį ir skatinant atsinaujinančios energijos plėtrą“



„Išsaugoti ir tvariai naudoti vandenynus, jūras ir jūrų išteklius tvariam vystymuisi“



„Apsaugoti, atkurti ir skatinti tvarų sausumos ekosistemų naudojimą, tvariai valdyti miškus, kovoti su dykumėjimu, sustabdyti ir pakeisti žemės degradaciją bei sustabdyti biologinės įvairovės nykimą“



„Remti taikias ir įtraukias visuomenes siekiant tvaraus vystymosi, suteikti visiems galimybę kreiptis į teismą ir kurti veiksmingas, atskaitingas ir įtraukias visais lygiais institucijas“



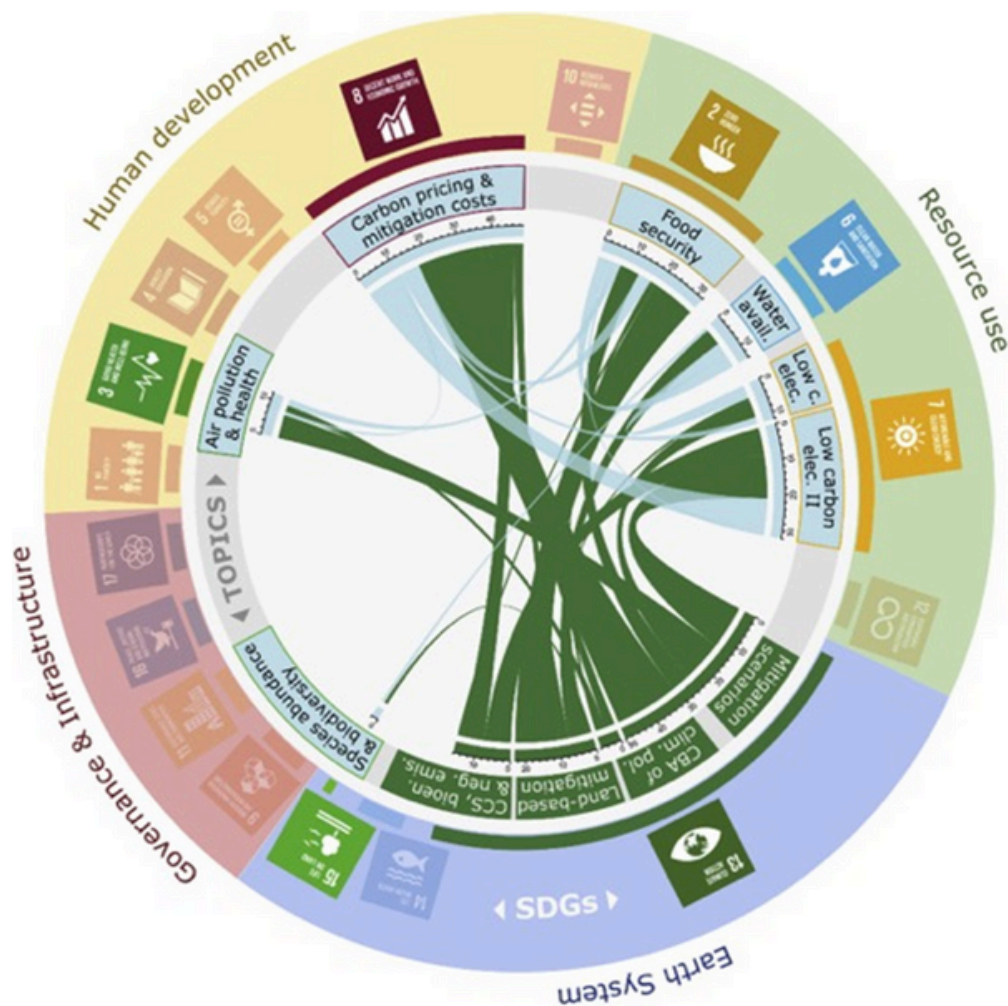
„Sustiprinti įgyvendinimo priemones ir atgaivinti pasaulinę partnerystę siekiant tvaraus vystymosi“

JUNGTINIŲ TAUTŲ DVT

DVT SĄVEIKA

Visi darnaus vystymosi tikslai sąveikauja vienas su kitu: jie yra integruotas pasaulinių prioritetų ir tikslų rinkinys, kurie iš esmės yra tarpusavyje susiję.

Norint išnaudoti visą jų potencialą bet kokių mastu, taip pat ir žemės ūkio ir maisto produktų sistemose, labai svarbu suprasti teigiamų ir neigiamų DVT sąveikų spektrą.



DVT sąveika. Šaltinis: Soest ir kt. (2019 m.)

JUNGTINIŲ TAUTŲ DVT

DVT YRA SUSIJĘ SU MAISTU

Dėl savo poveikio, maisto gamyba ir paskirstymas yra labai svarbūs siekiant tvarumo.

2030 m. darbotvarkėje nustatomi maisto pramonės ir tvariųjų vystymosi tikslų ryšiai, siekiant nustatyti tvirtas gaires kuriant ir remiant tvarias žemės ūkio ir maisto produktų tiekimo grandines.



Kaip aprūpinimas maistu siejamas su Jungtinių Tautų tvaraus vystymosi tikslais (DVT).

Šaltinis: FAO (2017).



Kaip maistas sieja visus Jungtinių Tautų tvaraus vystymosi tikslus. Rools ir kt. (2019 m.)

Ekonomika ir visuomenė turi būti laikomos įterptomis biosferos dalimis.

Šis supratimas gali padėti rasti veiksmingų strategijų kuriant tvarias maisto sistemas.

Šiuo požiūriu svarbios priemonės yra tvarios plėtros tikslai, kurie veikia sinergiškai ir daro įtaką vienas kitam.

DARNUMAS IR GASTRONOMIJA

KAS YRA TVARI DIETA?

Tvari dieta yra kelių dimensijų ir strategijų sąveikos rezultatas.

Tai apima veiksmus, kuriems reikalingas kelių lygių ir daugelio suinteresuotųjų šalių požiūris.

Gastronomija gali labai prisidėti prie tvarios mitybos.



Klausimai, į kuriuos reikia atsižvelgti apibrėžiant tvarią mitybą. Šaltinis: Garnett (2014).

DARNUMAS IR GASTRONOMIJA

TVARUMAS IR GASTRONOMIJOS VAIDMUO

Maisto sistemos susideda iš tarpusavyje susijusių etapų ir procesų. Maitinimo ir maitinimo paslaugos yra paskutiniame žemės ūkio maisto grandinės etape.

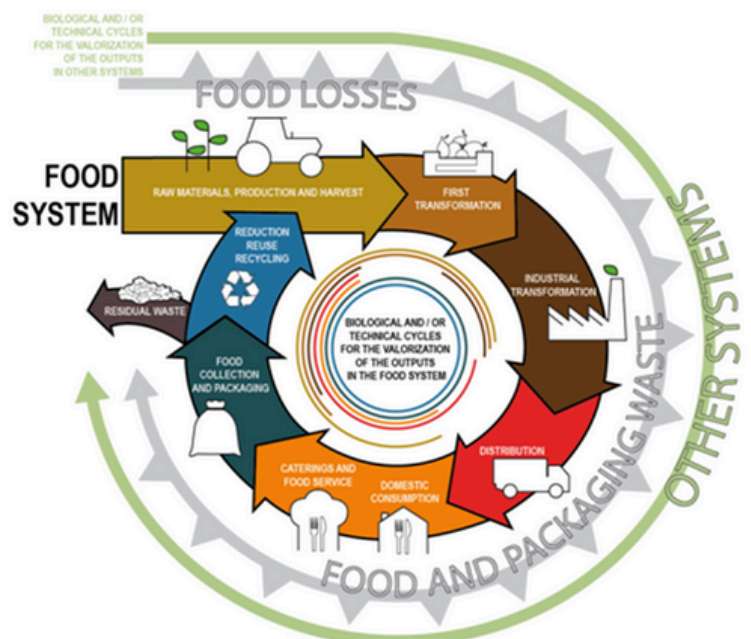


Žemės ūkio ir maisto tiekimo grandinių etapai. Šaltinis: Adaptuota iš FAO (2019).

Maitinimo ir maitinimo paslaugos gali atlikti pagrindinį vaidmenį kuriant ir stiprinant tvarias maisto sistemas.

Visų pirma, jie gali padėti tiesiogiai sumažinti maisto nuostolius ir maisto bei pakuočių atliekas, taip pat sukurti ir skatinti tvarius vartotojų ir darbuotojų modelius.

Norint skatinti žiedinę ekonomiką, būtina tinkamai valdyti maisto atliekas ir nuostolius.



Maisto tiekimo grandinė. Šaltinis: Fassio F., Tecco N. (2019) Žiedinė ekonomika maistui.

DARNUMAS IR GASTRONOMIJA

JUNGTINIŲ TAUTŲ APIBRĖŽIMAS: TVARI GASTRONOMIJA

„Tvari virtuvė – tai virtuvė, kurioje atsižvelgiama į tai, iš kur gaunami ingredientai, kaip maistas auginamas ir kaip jis patenka į mūsų rinkas ir galiausiai į mūsų lėkštes.



TVARIOS GASTRONOMIJOS DIENA

2016 m. gruodžio 21 d. JT Generalinė Asamblėja priėmė rezoliuciją A/RES/71/246 ir birželio 18 d. paskelbė tarptautine tvarios gastronomijos minėjimo diena.

Sprendime gastronomija pripažįstama kaip kultūrinė raiška, susijusi su gamtos ir kultūrų pasaulio įvairove.

Tvari gastronomija – sezoninių ingredientų ir gamintojų populiarinimas, laukinės gamtos ir mūsų kulinariųjų tradicijų išsaugojimas – šiandien yra kaip niekad aktuali.



United Nations

Sustainable Gastronomy Day
18 June



ES TVARIOS POLITIKOS

RYŠYS TARP MAISTO IR TVARUMO: PAGRINDINIAI ES DOKUMENTAI

Europos žaliasis kursas (2019 m.) yra pagrindinis ES tvarumo politikos informacinis dokumentas. Iš to buvo sukurti kiti du svarbūs dokumentai: „Strategia nuo ūkio iki stalo“ ir „Žaliasis kursas“.



ES ŽALIASIS SUSITARIMAS



Europos žaliasis kursas yra neatsiejama ES Komisijos strategijos, skirtos įgyvendinti Jungtinių Tautų 2030 m. darbotvarkę ir tvaraus vystymosi tikslus, dalis.

Tai nauja augimo strategija, kuria siekiama paversti ES sąžininga ir klestinčia visuomene su modernia, efektyviai išteklius naudojančia ir konkurencinga ekonomika, kurioje 2050 m. nebus išmetamų šiltnamio efektą sukeliančių dujų, o ekonomikos augimas atsietas nuo išteklių naudojimo.

Ja siekiama apsaugoti, išsaugoti ir stiprinti ES gamtos kapitalą bei apsaugoti piliečių sveikatą ir gerovę nuo su aplinka susijusių pavojų ir poveikio.

ES žaliasis kursas sprendžia daugelį dabartinių aplinkosaugos, socialinių ir ekonominių problemų ir iššūkių.

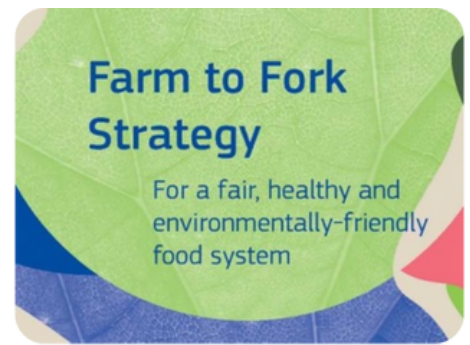
Vienas iš pagrindinių jos tikslų – sumažinti lakiųjų organinių junginių (LOJ) emisiją. Jame taip pat yra specialus skyrius, skirtas maisto sistemų tvarumui: strategija „Nuo ūkio iki stalo“.

ES ŽALIASIS SUSITARIMAS: TVARI MAISTO SISTEMA

ES žaliajame kurse pateikiamas tvarios maisto sistemos apibrėžimas:

„Europos maistas yra žinomas kaip saugus, maistingas ir kokybiškas. Dabar tai turėtų tapti pasauliniu tvarumo standartu... Mūsų (ES žaliojo kurso) strategija prisidės prie žiedinės ekonomikos. Ja bus siekiama sumažinti maisto perdirbimo ir mažmeninės prekybos sektoriaus poveikį aplinkai, imantis veiksmų dėl transportavimo, sandėliavimo, pakavimo ir maisto atliekų.

NUO ŪKIO IKI STALO



Strategija „Nuo ūkio iki stalo“ yra ES žaliojo kurso pagrindas.

Joje sprendžiami tvarių maisto sistemų iššūkiai ir pripažįstami sveikų žmonių, sveikos visuomenės ir sveikos planetos ryšiai.

Tai galimybė pagerinti gyvenimo būdą, sveikatą ir aplinką. Sukūrus palankią maisto aplinką, kuri padėtų lengviau pasirinkti sveiką ir tvarią mitybą, ji bus naudinga vartotojų sveikatai ir gyvenimo kokybei bei sumažės su sveikata susijusios visuomenės išlaidos.

NUO ŪKIO IKI STALO VEIKLOS TAŠKAI

Strategiją „Nuo ūkio iki stalo“ sudaro šeši pagrindiniai veiklos punktai (2 skyrius):

- 2.1. Tvarios maisto gamybos užtikrinimas
- 2.2. Maisto saugumo užtikrinimas
- 2.3. Tvaraus maisto perdirbimo, didmeninės, mažmeninės, svetingumo ir maitinimo paslaugų praktikos skatinimas
- 2.4. Skatinti tvarų maisto vartojimą ir palengvinti perėjimą prie sveikos, tvarios mitybos
- 2.5. Maisto praradimo ir švaistymo mažinimas
- 2.6. Kova su apgaulingumu maisto produktų tiekimo grandinėje

NUO ŪKIO IKI STALO: TVARIOS MITYBOS SISTEMA

Strategijoje „Nuo ūkio iki stalo“ pateikiamas tvaraus maisto sistemos apibrėžimas:

„Perėjimas prie tvaraus maisto sistemos yra galimybė pagerinti gyvenimo būdą, sveikatą ir aplinką. Sukūrus palankią maisto aplinką, kuri padėtų lengviau pasirinkti sveiką ir tvarią mitybą, bus naudinga vartotojų sveikatai ir gyvenimo kokybei bei sumažės su sveikata susijusios visuomenės išlaidos... Perėjimas prie tvaraus maisto sistemų taip pat yra didžiulė ekonominė galimybė.

GREENCOMP



„GreenComp“ atliepia Europos žaliajame kurse išdėstytus siekius.

Konkrečiau, tai reaguoja į didėjančią žmonių poreikį tobulinti ir plėtoti žinias, įgūdžius ir nuostatas gyventi, dirbti ir veikti tvariai.

GreenComp yra tvarumo kompetencijų atskaitos sistema. Ji suteikia besimokantiems bendrą pagrindą ir gaires lektoriams, kartu apibrėždama, kas yra tvarumas. Ji skirta remti mokymosi visą gyvenimą švietimo ir mokymo programas pagal DVT 4 (kokybiškas švietimas).

GREENCOMP KOMPETENCIJOS

GreenComp sudaro 12 kompetencijų, suskirstytų į keturias sritis:



1) Tvarumo vertybių įkūnijimas:

- a) vertinti tvarumą,
- b) remti teisingumą,
- c) gamtos puoselėjimas



2) Kompleksiškumo įtraukimas į tvarumą:

- a) sisteminis mąstymas,
- b) kritinis mąstymas,
- c) problemų formulavimas



3) Tvarios ateities numatymas:

- a) ateities raštingumas,
- b) prisitaikymas,
- c) tiriamasis mąstymas



4) Veiksmai siekiant tvarumo:

- a) politinis atstovavimas,
- b) kolektyvinis veiksmas,
- c) individuali iniciatyva

Taip pabrėžiama, kad tvarumas yra sudėtingas ir daugialypis klausimas.

GREENCOMP

Bitės atstovauja kompetencijoms, susijusioms su sritimi „**veikiančios tvarumo labui**“: bitės veikia ir kaip individai, ir kaip kolektyvinis organizmas. Kiekviena bitė atlieka gyvybiškai svarbų vaidmenį užtikrinant, kad kolonija veiktų, o jos visos kartu siektų to paties tikslo.

Gėlės reiškia kompetencijas, susijusias su sritimi „**tvarios ateities vizija**“. Gėlės gamina vaisius, o vaisiai – sėklas, kad gyvenimas galėtų tęstis.

Avilys reprezentuoja kompetencijas, susijusias su „**tvarumo vertybes įkūnijančia**“ sritimi: avilys saugo ir palaiko bites.

Žiedadulkės ir nektaras atspindi kompetencijas, susijusias su sritimi „**sudėtingas tvarumas**“: žiedadulkės ir nektaras pritraukia bites prie gėlių, o bitės perneša žiedadulkes nuo gėlės iki žiedo, rinkdamos maistą savo kolonijai. Žiedadulkių, bičių ir gėlių tarpusavio priklausomybės užtikrina tiek augalų, tiek bičių išlikimą.



ES TVARIOS POLITIKOS

ŽALIAJAM PERĖJIMUI SKIRTAS PROFESINIS MOKYMAS

Profesinis mokymas (PM) suteikia besimokantiesiems įgūdžių, padedančių jų asmeniniam ir profesiniam tobulėjimui. Nesvarbu, ar tai yra jauni žmonės, pradedantys savo karjerą, ar suaugę, norintys tobulintis ir persikvalifikuoti, profesinis mokymas leidžia besimokantiesiems prisitaikyti prie kintančių darbo pasaulio poreikių, įskaitant tuos, kurie susiję su žaliuoju perėjimu.

Žaliojo perėjimas gali lemti daugybę visiškai naujų profesijų, tačiau tai daugiausia pakeis užduotis esamose profesijose.

„Kvalifikuota darbo jėga yra raktas į tai, kad tai taptų realybe. Sąžiningumas ir įtrauktis turi būti neatsiejami nuo ekologiško perėjimo, kad būtų sukurta daugiau kokybiškų darbo vietų.

Komisijos nario Schmito pratarinė tema „Profesinis švietimas ir mokymas bei ekologiškas perėjimas: įkvepiančių praktikų sąvadas

ŽALIOJO PERĖJIMO ĮGŪDŽIAI

Gamybos ir paslaugų teikimo pokyčiams reikės dviejų pagrindinių įgūdžių:

- **horizontalieji įgūdžiai**, tokie kaip gebėjimas prisitaikyti, išmokti reaguoti į greitą ir nenuspėjamą aplinkos pokyčių pobūdį, kritinis mąstymas, problemų sprendimas, siekiant nustatyti galimybes pagerinti verslo procesų tvarumą ir sukurti tinkamus sprendimus, komandinio darbo ir bendradarbiavimo įgūdžius, kad būtų galima įveikti daugialypius iššūkius; tuos įgūdžius galima pritaikyti visose profesijose, pvz. taupant energiją, perdirbant, taip pat ugdant ekologiškesnį mąstymą ir elgesį;
- **techniniai įgūdžiai**, būdingi atskiroms profesijoms, kur jie gali padėti užpildyti įgūdžių spragas ir neatitikimus. Šių įgūdžių reikės kuriant ir tiekiant naujus produktus ir paslaugas, kurių reikia norint sušvelninti klimato kaitos poveikį arba prie jo prisitaikyti ir sumažinti kitą poveikį aplinkai.

VEIKLOS STRATEGIJOS

NUO TEORIJOS IKI PRAKTIKOS: APIBRĖŽIANT VEIKLOS STRATEGIJAS

ES dokumentai yra tvirtas etalonas formuojant į tvarumą orientuotas žemės ūkio ir maisto produktų sistemas. FAO ir JT ataskaitos taip pat gali padėti apibrėžti naudingą praktiką ir praktinius sprendimus siekiant užtikrinti tvarumą.

Konkrečiau, šiuose dokumentuose pateikiama politikos sistema, kurią galima paversti veiklos strategijomis.

Kulinarijos mokyklos gali veiksmingai prisidėti prie žemės ūkio ir maisto produktų sistemos tvarumo užtikrinimo.



VEIKLOS STRATEGIJOS

KAIP KULINARIJOS MOKYKLOS GALI PRISIDĖTI PRIE TARPTAUTINĖS TVARUMO POLITIKOS

SDG 1 – 2.1, 2.2, 2.3 (nuo ūkio iki stalo)

- **Vietos ekonomikos skatinimas ir rėmimas:** regioninių ir vietinių maisto sistemų rėmimas, siekiant sukurti darbo vietas ir išsaugoti ekosistemas, kurios yra vietos bendruomenių pragyvenimo pagrindas.
- **Nelygybės mažinimas:** informuotumo apie vietinę ir pasaulinę nelygybę ir jų priežastis (nelygūs mainai, nesąžininga praktika ir kt.) skatinimas.
- **Tarptautinių santykių ir pasaulinės ekonomikos pusiausvyros atkūrimas:** informuotumo apie pasaulinės šiaurės ir pasaulio pietų ekonominės ir politinės galios asimetriją skatinimas
- **Bendruomenės valdomų trumpo tiekimo grandinių skatinimas:** vietos ir neturtingų bendruomenių įtraukimas į maisto tiekimo grandines; dalyvaujamojo planavimo; papildomos ekonominės veiklos, susijusios su maisto gamyba, kūrimas ir skatinimas (t. y. kulinarinis turizmas ir kt.)

SDG 2 – 2.2, 2.5 (nuo ūkio iki stalo)

- **Sąžiningų tiekimo grandinių skatinimas ir rėmimas:** remti, su tinkamu ir informuotu viešųjų pirkimų pasirinkimu, atsparią žemės ūkio praktiką, kuria siekiama išsaugoti agroekosistemas ir stiprinti tiekimo grandinės sąžiningumą.
- **Atliekų mažinimas:** geresnis maisto produktų tvarkymas, taip pat „atliekų“ sąvokos persvarstymas (visas maisto produktų panaudojimas „išmaniųjų“ receptų dėka)
- **Maisto perskirstymas:** mažas pajamas gaunantiems žmonėms siūlomi neparduoti maisto produktai iš turgų, prekybos centrų ar maitinimo paslaugų už mažesnę kainą arba nemokamai.

VEIKLOS STRATEGIJOS

KAIP KULINARIJOS MOKYKLOS GALI PRISIDĖTI PRIE TARPTAUTINĖS TVARUMO POLITIKOS

SDG 3 – 2.2, 2.4 (nuo ūkio iki stalo)

- **Sveikas maisto gaminimas:** sveikos mitybos propagavimas ir sveikų ingredientų naudojimas (ekologiška produkcija, sezoniniai produktai, tinkamos vaisių ir daržovių porcijos...)
- **Gyvenimo higiena:** sveikų įpročių skatinimas (geras miegas ir fizinis aktyvumas, mitybos pusiausvyra ir kt.)
- **Darbuotojų sauga ir sveikata:** sveikų ir saugių darbo sąlygų užtikrinimas
- **Cheminių pavojų prevencija:** užtikrinti, kad mokyklos ir darbo aplinka būtų be kenksmingų cheminių medžiagų
- **Pamokos ir užsiėmimai lauke:** skatinti mokyklos veiklas vykdyti lauke
- **Alerginių reakcijų ir netoleravimo kontrolė:** su maisto produktais susijusių alerginių reakcijų ir netoleravimo kontrolė

SDG 4 – 2.1, 2.3, 2.4 (nuo ūkio iki stalo)

- **Mokymasis bendradarbiaujant:** bendradarbiavimą ir komandinį darbą laikyti pagrindiniais mokymosi aspektais
- **Nuolatinis mokymas:** skatinti ir remti tęstinio mokymo veiklą
- **Švietimas tvarumo klausimais:** informuotumo apie tvarumo ramsčius ir daugiadiscipliniškumą skatinimas (gebėjimas suprasti įvairių disciplinų, dimensijų ir funkcijų sąsajas)
- **Mokymo programos ir rinkos poreikiai:** rinkos poreikių tenkinimas atsižvelgiant į vartotojų pageidavimus ir profesinius įgūdžius
- **Gyvenimo įgūdžių integravimas į ugdymą:** skatinama didesnė išmokytų žinių ir gyvenimo įgūdžių (kritinio ir kūrybingo mąstymo, efektyvaus bendravimo ir kt.) integracija.

VEIKLOS STRATEGIJOS

KAIP KULINARIJOS MOKYKLOS GALI PRISIDĖTI PRIE TARPTAUTINĖS TVARUMO POLITIKOS

SDG 5 – 2.1, 2.3 (nuo ūkio iki stalo)

- **Kova su išankstiniu nusistatymu ir diskriminacija dėl lyties:** priešingai nei bet kokiai diskriminacijai, susijusiai su lytimi ar seksualiniais pomėgiais ir orientacija
- **Remti j moteris orientuotus tiekėjus:** skatinti ir remti tiekimo grandines ir įmones, kuriose moterys yra pagrindinės veikėjos ir aktyviai dalyvauja valdymo ir sprendimų procesuose.
- **Skatinti mokines moteris:** skatinant ir remiant švietimo aplinką, kurioje nėra skirtumų tarp studentų vyrų ir moterų ir kurioje moterys gali laisvai išreikšti savo nuomonę.
- **Remti šeimos teises:** skatinti ir remti politiką, kuria siekiama suderinti darbą su motinystės ir šeimos poreikiais (motinystės atostogos, finansinė parama ir kt.)

SDG 6 – 2.1, 2.2 (nuo ūkio iki stalo)

- **Vandens laikymas pagrindiniu ištekliu:** didinti supratimą apie vandens svarbą, įskaitant procesus, kuriais siekiama užtikrinti veiksmingą ir saugų jo naudojimą (taupymo praktika, apdorojimo ir gerinimo būdai ir kt.)
- **Sanitarinių produktų ir metodų poveikis:** informuotumo apie sanitarijos produktų ir metodų naudojimą ir sudedamąsias dalis skatinimas; renkantis kuo daugiau mažai teršiančių ir aplinkai nekenksmingų produktų
- **Tvarios praktikos propagavimas:** lietaus vandens surinkimo ir surinkimo metodų įgyvendinimas

VEIKLOS STRATEGIJOS

KAIP KULINARIJOS MOKYKLOS GALI PRISIDĖTI PRIE TARPTAUTINĖS TVARUMO POLITIKOS

SDG 7 – 2.1, 2.2, 2.3 (nuo ūkio iki stalo)

- **Energijos taupymo strategijos:** informuotumo apie energijos suvartojimą, susijusį su maisto gamyba, konservavimu, laikymu, paruošimu (įskaitant pilkąją energiją), skatinimas ir energijos taupymo strategijų rėmimas.
- **Atsinaujinantys energijos šaltiniai:** informuotumo apie atsinaujinančius energijos šaltinius skatinimas ir jais pagrįstų tvarių technologijų (saulės ir vėjo technologijų ir kt.) diegimo/naudojimo rėmimas.
- **Efektyvių ir išmaniųjų įrenginių naudojimas:** skatinamas šviesos detektorių, išmaniųjų lempučių, išmaniųjų termostatų ir kt. naudojimas ir diegimas.

SDG 8 – 2.1, 2.2, 2.3, 2.5 (nuo ūkio iki stalo)

- **Pagarba darbuotojų teisėms:** gerbti darbo teises, užtikrinti teisingą atlyginimą ir skatinti saugią darbo aplinką visiems darbuotojams, įskaitant migrantus.
- **Ekonominis produktyvumas:** diversifikacijos, technologijų modernizavimo ir inovacijų skatinimas siekiant padidinti našumą.
- **Remti tvarias bendruomenes:** įgyvendinti politiką, kuria siekiama remti tvarų turizmą, siekiant sukurti darbo vietas ir populiarinti vietos kultūrą bei produktų naudojimą.
- **Jaunimo užimtumas:** indėlis į pasaulinę jaunimo užimtumo strategiją ir Tarptautinės darbo organizacijos Pasaulinio darbo pakto įgyvendinimą.
- **Darbo tęstinumo užtikrinimas:** remti politiką, kuria siekiama užtikrinti pastovias sezoninių darbuotojų pajamas.

VEIKLOS STRATEGIJOS

KAIP KULINARIJOS MOKYKLOS GALI PRISIDĖTI PRIE TARPTAUTINĖS TVARUMO POLITIKOS

SDG 9 – 2.1, 2.3, 2.4, 2.5 (nuo ūkio iki stalo)

- **Moksliniai tyrimai:** prisidėjimas prie mokslinių tyrimų žemės ūkio maisto sektoriuje, gerinant maisto tvarkymą ir ruošimą, maisto paslaugų praktiką ir atliekų tvarkymo būdus bei dalijantis geriausia turima patirtimi.
- **Technologinės naujovės:** programėlių, skirtų sveikai mitybai ir tvariems įpročiams skatinti ir vietinei maisto gamybai bei paslaugoms gerinti, kūrimas ir diegimas, taip pat tiekimo grandinės skaidrumo užtikrinimas (t. y. *blockchain*); naujovių ir mobiliųjų technologijų sprendimų priėmimas vietinių produktų reklamai.
- **Socialinės inovacijos:** naujų idėjų kūrimas ir dalijimasis, siekiant skatinti gyvenimo būdo ir vartojimo bei gamybos modelių pokyčius, taip pat sukurti veiksmingesnes ir sąžiningesnes tiekimo grandines.

SDG 10 – 2.1, 2.2, 2.3 (nuo ūkio iki stalo)

- **Nelygybės mažinimas:** lytinės/kultūrinės/etninės diskriminacijos darbo vietoje kontrastas ir tinkamo darbo užmokesčio užtikrinimas; sąžiningos/lygios darbo aplinkos užtikrinimas; kova su nelegaliu darbu.
- **Sąžiningų tiekimo grandinių skatinimas ir palaikymas:** sąžiningumo/teisingumo skatinimas stebint atskirus etapus visoje tiekimo grandinėje, stebint grandinės dalyvių komercinę praktiką ir pasirenkant teisingiausias galimybes; užtikrinti maisto įperkumą, atsižvelgiant į vartotojų poreikius ir siūlyti sąžiningas kainas.
- **Patogi dokumentacija:** lengvai skaitomų dokumentų rengimas, nepamirštant mokymosi sunkumų ar kitų negalių turinčių asmenų.

VEIKLOS STRATEGIJOS

KAIP KULINARIJOS MOKYKLOS GALI PRISIDĖTI PRIE TARPTAUTINĖS TVARUMO POLITIKOS

SDG 11 – 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 (nuo ūkio iki stalo)

- **Tvaraus maisto strategijų skatinimas:** energijos taupymas (transportavimas, saugojimas ir kt.), organinių medžiagų perdirbimas/pakartotinis naudojimas, vietos tvarios ekonomikos skatinimas (tinklas tarp vietos gamintojų ir maisto paslaugų teikėjų).
- **Maisto perskirstymas:** užkirsti kelią gedimui, plačiai paplitusiam / kapiliariniam nepanaudoto arba netrukus pasibaigusio maisto paskirstymui.
- **Bendruomeniniai sodai:** bendruomeninių sodų, skirtų vietiniam maistui gaminti ir socialiniam bendradarbiavimui skatinti, kūrimas; sodų ant stogo kūrimas, kad pastatai būtų naudojami maisto gamybai.
- **Remti tvarias bendruomenes:** skatinti kaimo turizmą ir agroturizmą, siekiant sukurti darbo vietas ir ekonomines galimybes bei prieštarauti kaimo gyventojų mažėjimui.

SDG 12 – 2.1, 2.3, 2.4 (nuo ūkio iki stalo)

- **Švietimas aplinkos ir maisto klausimais:** informuotumo apie maisto produktų ir žaliavų ekologinį poveikį skatinimas; dietų, kuriose suvartojama didesnės daržovių porcijos, propagavimas; laukinių veislių atpažinimas ir naudojimas; persvarstyti maisto atliekas kaip išteklius.
- **Tvarus žemės ūkis:** tvaresnių technologijų ir metodų (ekologinės gamybos, agroekologijos ir kt.) skatinimas ir rėmimas.
- **Energijos taupymo strategijos:** efektyvių ir mažai suvartojančių prietaisų ir technologijų diegimas.
- **Maisto kontekstas:** vietinio ir sezoninio maisto vartojimo skatinimas, trumpų tiekimo grandinių kūrimas ir palaikymas bei logistikos optimizavimas.
- **Abipusės žinios:** vizitai pas vietinius gamintojus; skatinti glaudesnius mokinių, vartotojų ir gamintojų santykius (taip pat įtraukiant gamintojus į mokyklos programą).

VEIKLOS STRATEGIJOS

KAIP KULINARIJOS MOKYKLOS GALI PRISIDĖTI PRIE TARPTAUTINĖS TVARUMO POLITIKOS

SDG 13 – 2.1, 2.3 (nuo ūkio iki stalo)

- **Miško atkūrimo veiksmai:** tiekėjų, įsipareigojusių atkurti mišką, nustatymas.
- **Energijos taupymo strategijos:** efektyvių prietaisų ir gerai izoliuotų pastatų naudojimas mokymo veiklai.
- **Be popieriaus:** QR kodo meniu ir maisto užsakymo automatinės sistemos naudojimas.
- **Perdirbimas:** perdirbto popieriaus naudojimas komunikacijai/informacijai.
- **Mažai teršalų išmetančios tiekimo grandinės:** mažiau išmetamų teršalų dėl trumpų tiekimo grandinių ir gamybos modelių, kuriuose naudojama mažesnė naftos produktų (organinių trąšų ir pesticidų) dalis.
- **Menu strategijos:** sudaryti sezoninį meniu su didesnėmis daržovių porcijomis ir mažesnėmis daug teršalų išskiriančių maisto produktų (t. y. mėsos) porcijomis.

SDG 14 – 2.1, 2.3, 2.4 (nuo ūkio iki stalo)

- **Plastiko mažinimas:** ekologiškų arba 100% biologiškai skaidžių pakuočių, indų ir puodelių naudojimas.
- **Tausiųjų žvejybos būdų propagavimas:** svarstymas ir informuotumo apie žvejybos poveikį aplinkai skatinimas; remiant mažo poveikio metodus, kuriais siekiama išsaugoti žuvų išteklius.
- **Tvarios akvakultūros skatinimas:** tvarios akvakultūros sudedamųjų dalių ir maisto produktų parama.
- **Mitybos pokyčiai ir maisto švietimas:** žuvies ir vėžiagyvių vartojimo mažinimo skatinimas, siekiant daugiau vartoti augalinių baltymų ar kitų jūros gėrybių produktų (t. y. jūros dumblių).

VEIKLOS STRATEGIJOS

KAIP KULINARIJOS MOKYKLOS GALI PRISIDĖTI PRIE TARPTAUTINĖS TVARUMO POLITIKOS

SDG 15 – 2.1, 2.3, 2.4 (nuo ūkio iki stalo)

- **Cheminių pavojų prevencija:** mažiau teršiančių arba natūralių valymo priemonių naudojimas.
- **Tvaraus žemės ūkio skatinimas:** tvaraus žemės ūkio ir gyvulininkystės metodu, turinčių mažą poveikį natūralioms ekosistemoms (ekologinė žemdirbystė, agroekologija ir kt.), skatinimas ir rėmimas.
- **Nuosavos gamybos sodai:** savarankiškai tvarkomų sodų ir vietinės maisto gamybos skatinimas ir rėmimas, siekiant sutrumpinti tiekimo grandines.
- **Mitybos pokyčiai ir švietimas apie maistą:** skatinti mėsos suvartojimo mažinimą ir didesnį augalinės kilmės baltymų vartojimą.

SDG 16 – 2.1, 2.3, 2.5 (nuo ūkio iki stalo)

- **Sąžiningų tiekimo grandinių skatinimas ir rėmimas:** sąžiningumo skatinimas visoje tiekimo grandinėje, pasirenkant pagrįstus pirkimus, siekiant skatinti skaidrumą ir pavyzdinį elgesį.
- **Tarptautinių santykių ir pasaulinės ekonomikos pusiausvyros atkūrimas:** informuotumo apie pasaulinius skirtumus skatinimas ir viešųjų pirkimų pasirinkimų bei strategijų, skirtų nelygybei ir nevienodiems mainams mažinti, rėmimas.
- **Pasaulinis maisto valdymas:** mąstymas vietine ir pasauline perspektyva, siekiant skatinti lygias galimybes ir užkirsti kelią konfliktams dėl maisto išteklių.

SDG 17 – 2.1, 2.2, 2.3, 2.5 (nuo ūkio iki stalo)

- **Partnerystės skatinimas:** gamintojų/socialinių įmonių/vartotojų asociacijų bendradarbiavimo skatinimas; pirmenybę teikia tiesioginiams vartotojų ir gamintojų santykiams.
- **Pasaulinis maisto valdymas:** mąstymas vietine ir pasauline perspektyva, siekiant skatinti pasaulinį su maistu susijusių iššūkių ir problemų (sąžiningos tiekimo grandinės, tvari gamyba ir kt.) valdymą.

ECO_Tag projektas

TOLESNĖS ĮŽVALGOS

ŠEFAI IR TVARUMAS

Žemiau yra keletas nuorodų į dabartinę **tvarumo gastronomijos patirtį**:

- <https://www.youtube.com/watch?v=B4FrvpdRfMw> (Šefas ir tvarumas – ES).
- <https://www.youtube.com/watch?v=4iyAJkZiYKE> (Franco Alberti).
- <https://www.youtube.com/watch?v=QXtwUBEFQCE> (Porta Paziienza – buvusi picerija Masaniello, Bolonija).
- <https://www.youtube.com/watch?v=9jNxFcRJKD0&t=152s> (Massimo Bottura, Modena).
- <https://www.youtube.com/watch?v=U1r-FqoCbH4> (Pietro Leemannas, Milanas).



Ar galite rasti kitų pavyzdžių savo šalyje?

TOLESNĖS JŪVALGOS

KILMĖS VIETOS NUORODOS ETIKETĖS SVARBA EUROPOS VIRTUVĖSE

Daugelis Europos produktų yra registruoti kaip turintys saugomą geografinę nuorodą (SGN). Ši schema apsaugo konkrečių produktų pavadinimus dėl jų unikalių savybių, susijusių su jų geografine kilme ir tradicine patirtimi.

Europos gaminiai, kuriems suteiktas kokybės ženklas, visada pasižymi unikaliomis savybėmis. Jie būdingi regionui, kuriame jie auginami ar gaminami, ir, svarbiausia, yra puikios kokybės.

Maisto kokybės etiketės atitinka didesnio žemės ūkio ir maisto sistemų skaidrumo poreikį ir pastaraisiais metais sulaukė vis didesnio virėjų ir maisto paslaugų teikėjų susidomėjimo.



2012 m., siekiant nustatyti ir apsaugoti šią kilmės vietos nuorodą arba tradicinį gamybos būdą, buvo įvestos šios kokybės schemos:

- **SKVN (saugoma kilmės vietos nuoroda):** šios kategorijos produktai turi aiškų ir neginčijamą ryšį su jų gamybos vieta. Tai reiškia, kad visi gamybos proceso aspektai, paruošimas ir perdirbimas, turi vykti konkrečiame regione, kuriam taikoma apsauga.
- **SGN (saugoma geografinė nuoroda):** ši etiketė paaiškina ryšį tarp regiono ir produkto pavadinimo. Priešingai nei produktai su SKVN etikete, viena viso proceso dalis (bent vienas etapas) turi vykti toje vietovėje, kuriai taikoma geografinė nuoroda.

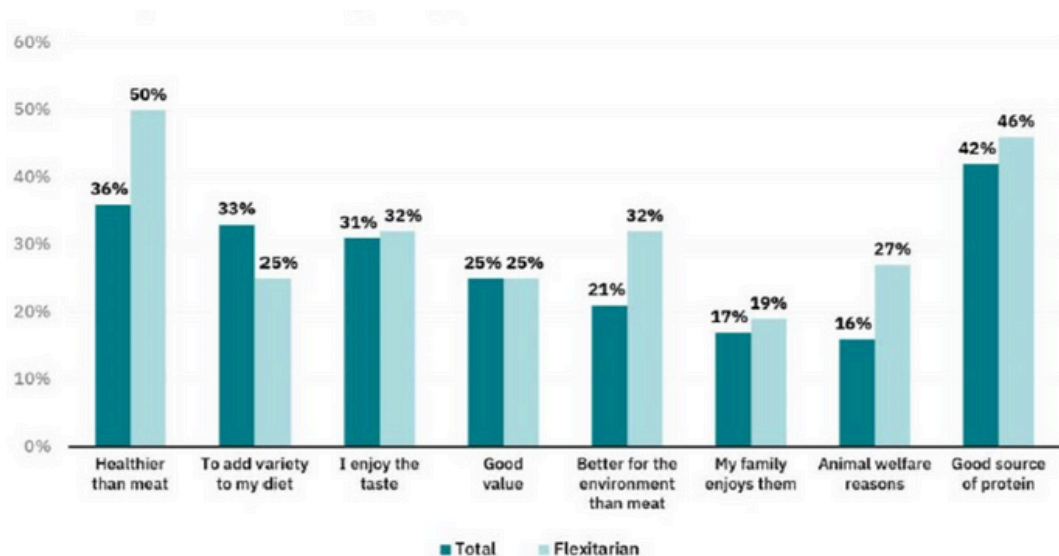


TOLESNĖS ĮŽVALGOS

ALTERNATYVŪS BALTYMAI

Tikimasi, kad iki 2050 m. pasaulinė mėsos gamyba padvigubės, kad būtų patenkinta didėjanti paklausa, tačiau dabartiniai gamybos būdai yra netvarūs siekiant klimato, sveikatos, aprūpinimo maistu ir biologinės įvairovės tikslų. Siekiant tvariai patenkinti šią paklausą, būtina pereiti prie alternatyvių baltymų, ir tai taip pat svarbu, kaip ir perėjimas prie atsinaujinančiosios energijos, siekiant sušvelninti klimato kaitą.

Neseniai „GFI Europe“ atlikto tyrimo metu buvo apklausti keturių Europos šalių vartotojai, iš kurių 27-50 proc. vartotojų, nurodė, kad bent kartą per mėnesį vartoja augalinės kilmės mėsą. Tarp jaunų 16-40 metų amžiaus vartotojų 10-ye šalių 66 proc. planuoja ateityje daugiau išlaidų skirti augalinės kilmės mėsos ir pieno alternatyvoms.



Reasons for consuming plant-based products (2022). Source: Global Food Institute Report, 2023.

JAV maisto ir vaistų administracija baigė pirmąją augintos mėsos produkto išankstinę rinkos peržiūrą, o kitos peržiūros dar laukia, todėl investuotojai jaučia didelį rizikos sumažėjimą.

Europoje Nyderlandai paskelbė 65 mln. dolerių vertės finansavimo iniciatyvą, skirtą kultivuotai mėsai ir tiksliajai fermentacijai, ir tai yra didžiausia viešoji investicija į ląstelinę žemdirbystę. Izraelis, Kinija ir Pietų Korėja taip pat padidino politinę paramą auginamos mėsos plėtrai.

TOLESNĖS ĮŽVALGOS

ALTERNATYVŪS BALTYMAI

Alternatyvūs baltymai gaunami iš **kitų šaltinių nei įprasti gyvūninės kilmės**, t. y. iš augalinių, mikrobu, vandenynų, grybų ir vabzdžių šaltinių.

Europos vartotojai **vis labiau domisi** alternatyvių baltymų įtraukimu į savo racioną kaip perspektyvią ir tvarią alternatyvą įprastiniam gyvūninės kilmės maistui. Augantis vartotojų potraukis tokiems produktams laikomas puikiu keliu į **tvaresnę ir sveikesnę europietišką mitybą**.



Siekdama **pakeisti** baltymų mitybą, maisto pramonė gali sutelkti dėmesį į **alternatyvių baltymų šaltinių įvairinimą** ir patrauklių naujų produktų kūrimą, taip patenkindama vartotojų poreikius, susijusius su didesniu pasirinkimu ir produktų kokybe. Šiuo atžvilgiu svarbų vaidmenį gali atlikti maitinimo paslaugos, įtraukiant į savo valgiaraščius daugiau alternatyvių produktų ir kuriant **naujus receptus**, siekiant patenkinti klientų skonį.

TOLESNĖS ĮŽVALGOS

BIOLOGINĖS PAKUOTĖS

Biologiškai skaidžios maisto pakuotės gaminamos iš medžiagų, kurios daro mažą arba jokio poveikio aplinkai.

- **Cukranendrių masė (cukranendrių išspaudos):** gaunama iš cukranendrių smulkinimo ir presavimo liekanų. 100 % perdirbama ir biologiškai suyanti.
- **Popierius ir kartonas:** 100 % perdirbama ir biologiškai suyanti.
- **Mediena:** visiškai perdirbama ir gali skatinti teigiamą poveikį aplinkai ir ekonomikai.
- **Dumbliai ir augalai:** 100 % biologiškai suyra. Be to, auginami jūros dumbliai 20 kartų greičiau nei medžiai sulaiko anglį.



Per pastaruosius kelerius metus Anglijos bendrovė „Notpla“, gaminanti regeneruojančias pakavimo medžiagas iš jūros dumblių ir augalų, sėkmingai sukūrė daugiau kaip milijoną maisto pristatymo į namus dėžučių olandų maisto užsakymo ir pristatymo internetu bendrovei „Just Eat Takeaway.com“. Šias dėžutes dabar gali įsigyti devynių „Just Eat“ rinkų restoranai per bendrovės vietines internetines parduotuves.

2022 m. „Notpla“ gavo „Earthshot“ apdovanojimą. Šis pripažinimas buvo suteiktas kartu su asmenine tvirto tinklo parama ir 1 mln. svarų sterlingų prizų, todėl 2023 m. „Notpla“ galėjo toliau plėsti savo tvarų verslą.

LITERATŪRA IR MEDŽIAGA

ES dokumentai:

- **EU Green Deal (2019):** https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:b828d165-1c22-11ea-8c1f01aa75ed71a1.0002.02/DOC_1&format=PDF
- **Farm to Fork Strategy (2019):** https://food.ec.europa.eu/system/files/2020-05/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf
- **Directive (EU) 2019/633 of the European Parliament and of the Council on unfair trading practices in business-to-business relationships in the agricultural and food supply chain (2019):** <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32019L0633>
- **Circular Economy Plan (2020):** https://ec.europa.eu/environment/circulareconomy/pdf/new_circular_economy_action_plan.pdf
- **EU Code of Conduct on Responsible Food Business and Marketing Practices (2022):** https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-06/f2f_sfpd_coc_final_en.pdf
- **Green Comp (2022):** https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:b828d165-1c22-11ea-8c1f01aa75ed71a1.0002.02/DOC_1&format=PDF

JT ir FAO dokumentai:

- **Influencing Food Environments for Healthy Diets – FAO (2016):** <https://www.fao.org/3/i6484e/i6484e.pdf> Resolution 71/246.
- **Sustainable Gastronomy Day – UN (2016):** <https://documentsddsny.un.org/doc/UNDOC/GEN/N16/461/87/PDF/N1646187.pdf?OpenElement>

LITERATŪRA IR MEDŽIAGA

JT ir FAO dokumentai:

- The Future of Food and Agriculture: Trends and Challenges - FAO (2017): <https://www.fao.org/3/i6583e/i6583e.pdf>
- Sustainable Healthy Diets: Guiding Principles - FAO (2019): <https://www.fao.org/3/ca6640en/ca6640en.pdf>
- Tourism Education Guidelines – UNWTO (2022 m.): <https://webunwto.s3.eu-west-1.amazonaws.com/s3fs-public/2022-11/tourism-education-v-digital.pdf?VersionId=YePZcV1oZ9jkhO86IKAHww1oZ9jkhO86IKA>

Kiti dokumentai:

- Garnett T. (2014). What is a Sustainable Healthy Diet? Discussion Paper. Oxford, United Kingdom: Food Climate Research Network (FCRN).
- Fassio F., Tecco N. (2019) Circular Economy for Food. „Ambiente Editions“, Milan
- Roos et al. (2019). The role of dairy and plant based dairy alternatives in sustainable diets, Swedish University of Agricultural Sciences: https://pub.epsilon.slu.se/16016/1/roos_e_et_al_190304.pdf
- Soest et al. (2019). Analysing interactions among Sustainable Developments Goals with Integrated Assessment Models. In Global Transitions. <https://doi.org/10.1016/j.glt.2019.10.004>

LITERATŪRA IR MEDŽIAGA

MEDŽIAGOS

Pagalbiniai dokumentai ir svetainės, kad sužinotumėte daugiau ir pasisemtumėte įkvėpimo:

- [SDG išteklių pedagogams](#)
- [“How to be efficient and save energy cooking”](#) (Endesa, 2021)
- [Anglies pėdsako skaičiuoklė asmenims ir namų ūkiams](#): interneto pirmaujančiu anglies pėdsako skaičiuotuviu galima nemokamai naudotis, jis leidžia bet kam, pradedant fiziniiais ar namų ūkiais ir baigiant įmonėmis, apskaičiuoti metinį išmetamų teršalų kiekį pagal tokius veiksnius kaip energijos suvartojimas namuose, skrydžiai, automobilio ar motociklo naudojimas ir net jūsų antrinis anglies pėdsakas, kuris reiškia anglies dvideginio išmetimą, susijusį su prekių ir paslaugų, pvz., vaistų, drabužių ar net pramoginės veiklos, vartojimu.
- [Aplinkos apsaugos darbo grupė \(EWG\)](#) turi puikią svetainę, skirtą tvarumo klausimams, turintiems įtakos klimato kaitai. Gaukite naujausią informaciją iš jų ekspertų, kad „pažintumėte savo aplinką ir apsaugotumėte savo sveikatą.
- Ši ekologiškai statybai skirta [svetainė](#) yra išsamus informacijos apie tvarias medžiagas, statybos kodeksus, vyriausybės programas ir kt. šaltinis. Ši 25 metų organizacija užsiima viskuo – nuo atvejų tyrimų iki išorinių publikacijų ir vietinių iniciatyvų.
- Helsinkio miestas parengė [vadovą](#), kurį sudaro 25 kriterijai, skatinantys tvarią maitinimo įstaigų (barų, restoranų ir kt.) plėtrą ir mažinantys jų poveikį aplinkai. Įstaigos, atitinkančios 10 iš 25 kriterijų, portale MyHelsinki.fi įtrauktos į ekologiškų verslų sąrašą. Kriterijai suskirstyti į 4 makrosritis (energija, maistas ir gėrimai, socialinis tvarumas ir kt.) pateikia tikslius nurodymus, ką daryti. Pavyzdžiui, naudojant tiekėjus, kurie gamina energiją tik iš atsinaujinančių šaltinių, arba siekiant sumažinti maisto švaistymą, programėlės („ResQ Club“ ir „Lunchie Market“) išskiriamos tam, kad parduotų tai, kas „liko“ su nuolaida.