



Вдохновение каждый день

World Menu Report
Результаты
международного
исследования 2011 г.



**Экологичная
и эффективная
кухня: сокращение
пищевых отходов**



World Menu Report

Экологичная и эффективная кухня: сокращение пищевых отходов

Джонатан Порритт, эксперт по проблеме устойчивого экологического развития, основатель глобальной некоммерческой организации Forum for the Future.

В последнее десятилетие существенное внимание во многих секторах экономики уделяется минимизации отходов. Возможно, фраза «деньги не пахнут» звучит немного избито, но, если предприниматели могут хорошо заработать на отходах чьих-либо (или своих собственных) производств, рыночные силы по всему миру будут стремиться к достижению этой цели - пусть и разными способами.

Интересен, однако, тот факт, что среди всех отходов, пищевые привлекают гораздо меньше внимания. Например, уже на протяжении многих десятилетий значительные объемы сельскохозяйственного урожая, выращенного в развивающихся странах, никогда не превращаются в полезные продукты питания. Ситуация усложняется тем, что этим странам оказывается крайне малое содействие для борьбы с проблемой пищевых отходов.

И лишь в последние несколько лет на Западе становится более актуальным вопрос утилизации и уменьшения отходов от пищевых производств. По своему опыту я знаю, насколько шокированы были жители Великобритании, узнав о том, что почти треть всех купленных продуктов питания выбрасывается, так и не будучи съеденной.

И эта «эпидемия расточительности» стала характерной не только для наших домов. Как показывают данные отчета, который вы держите в руках, огромное количество пищи выбрасывается и на кухнях заведений общественного питания, как в процессе приготовления, так и после употребления посетителями готовых блюд.

Исследование, послужившее основой для World Menu Report, показывает, как сильно люди озабочены этим "злоупотреблением естественными богатствами Земли". Почти половина опрошенных считает, что правительства стран должны взять этот вопрос на особый контроль.

Однако государственные службы не стремятся решать проблему пищевых отходов. Именно поэтому вклад бизнеса в эту экологическую ситуацию становится необходимым. Unilever Food Solutions как один из крупнейших производителей пищевых ингредиентов для профессиональной кухни выступает со своей глобальной кампанией "Все вместе против отходов" (United Against Waste).

Это единственная инициатива такого рода, способная разорвать замкнутый круг перекладывания ответственности друг на друга. С такой поддержкой (и содействием со стороны тех, кто получает прибыль от деятельности заведений общественного питания) я не вижу препятствий, чтобы пищевая отрасль встала во главе глобального движения за более разумное отношение к проблеме отходов.

ОСНОВНЫЕ ВЫВОДЫ

Первый отчет World Menu Report, выпущенный в январе 2011 года, осветил одну из ключевых глобальных проблем – потребность потребителей в получении подробных сведений о тех продуктах питания, которые они едят вне дома. Второй отчет посвящен не менее важному вопросу, вызывающему беспокойство потребителей в разных странах, – экологически рациональному использованию продуктов в заведениях общественного питания.

Суть этой проблемы заключается в том, насколько экологически рациональны и эффективны принципы работы ресторанов и кафе в отношении производимых ими пищевых отходов. По всему миру потребители ясно заявили о том, что этот вопрос вызывает их серьезную озабоченность. Почти 80% опрошенных (8 из 10 человек) в западных странах выразили обеспокоенность проблемой пищевых отходов в заведениях общественного питания, а 87% респондентов из развивающихся стран это мнение поддержали.

66% людей на Западе заявили, что им важно знать, что происходит с пищевыми отходами, а 70% опрошенных в других странах подтвердили, что готовы платить больше за то, чтобы питаться в тех заведениях, где применяются экологически безопасные методы утилизации пищевых отходов.

Выводы, представленные в отчете World Menu Report, показывают: потребители считают необходимым, чтобы этим вопросом серьезно занимались либо представители бизнеса, либо правительства. Посетители ресторанов и кафе желают знать все о той еде, которую им предлагают – откуда она появилась, и как будут утилизированы отходы от нее. В условиях огромного воздействия человечества на окружающую среду, все более важной становится проблема минимизации пищевых отходов, как на бытовом уровне, так и в заведениях общественного питания.

По данным ЮНЕП (Программа ООН по окружающей среде - UNEP), более половины всех производимых сегодня продуктов питания в мире теряется, растрачивается впустую или выбрасывается в результате неэффективности пищевой цепочки в ресторанах и предприятиях розничной торговли продовольственными товарами¹. Это ясно проиллюстрировано и недавним исследованием Национальной ассоциации ресторанов (NRA), которое показало, что в сфере ресторанного бизнеса Великобритании 65% пищевых отходов приходится на стадию приготовления пищи и лишь 30% – на то, что остается на тарелках посетителей.²

В целом, данные, представленные в этом отчете, ясно демонстрируют, что количество пищевых отходов в заведениях общественного питания должно быть сокращено. Это необходимо как для удовлетворения требований потребителей, так и, соответственно, для того, чтобы участники рынка HoReCa эффективно использовали продукты питания при приготовлении блюд. Unilever Food Solutions намерен вынести эти вопросы на всеобщее обсуждение и - вместе с представителями пищевой отрасли и своими партнерами - найти совместное эффективное решение проблемы пищевых отходов в сфере общественного питания.

¹ UNEP, The Environmental Food Crisis <http://www.grida.no/publications/rr/food-crisis/ebook.aspx>

² National Restaurant Association US <http://www.p2pays.org/ref/03/02790.pdf>

Сопоставление на уровне стран

1 В среднем, 84% респондентов по всему миру сказали, что обеспокоены тем количеством продуктов, которые ежедневно выбрасываются в заведениях общественного питания. Уровень этой обеспокоенности особенно высок в Китае, Бразилии и Турции.

«Применение экологически рациональных и эффективных методов утилизации приводят к уменьшению затрат, повышению качества блюд и сокращению количества отходов».
(США)

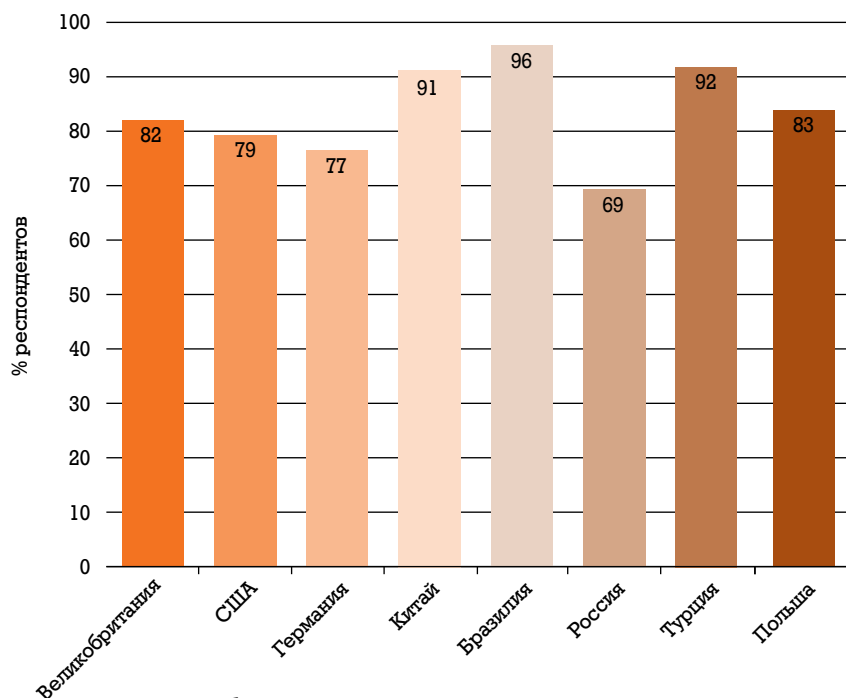
«Мы бы выбрали заведение, которое использует экологически рациональные методы на своей кухне, потому что нас беспокоит вопрос утилизации отходов».
(Бразилия)

«Людей, действительно, волнует проблема пищевых отходов, но я был поражен, узнав о том, насколько сильно они обеспокоены этой ситуацией применительно к ресторанам, кафе и столовым. Это настоящий призыв к действию, адресованный всем заведениям общественного питания мира»

Джонатан Порритт, эксперт по проблеме устойчивого экологического развития, основатель глобальной некоммерческой организации Forum for the Future.

Насколько важен тот факт, что заведения общественного питания применяют методы экологически рационального использования продуктов?

Рисунок 1. Людей по всему миру волнует количество пищевых отходов, производимых заведениями общественного питания



Необходимость сокращения количества продуктов питания, которые выбрасываются ежедневно. Более бережное отношение к продуктам.

2

Второй важный вопрос, который беспокоит респондентов по всему миру - это экологически безопасная утилизация пищевых отходов. И вновь он стоит более остро именно в развивающихся странах.

«Защита окружающей среды очень важна». (Россия)

«Защита окружающей среды важна для каждого». (Германия)

«Мы должны постараться уменьшить негативное воздействие на окружающую среду». (Турция)

«Проблема загрязнения экологии стала настолько серьезной, что мы больше не можем ее игнорировать». (Китай)

«Внимание к нуждам потребителей лежит в основе работы любого поставщика услуг в сфере питания. Наша ответственность как отрасли состоит в том, чтобы адаптироваться к требованиям потребителей и удовлетворять их, а также сделать все возможное для того, чтобы наши профессиональные навыки соответствовали этим ожиданиям и даже превосходили их. По всему миру потребители все больше узнают об экологически рациональном использовании ресурсов и о пищевых отходах в заведениях общественного питания. В итоге, пищевая отрасль должна продолжать играть ведущую роль в улучшении методов устойчивого экологического развития».

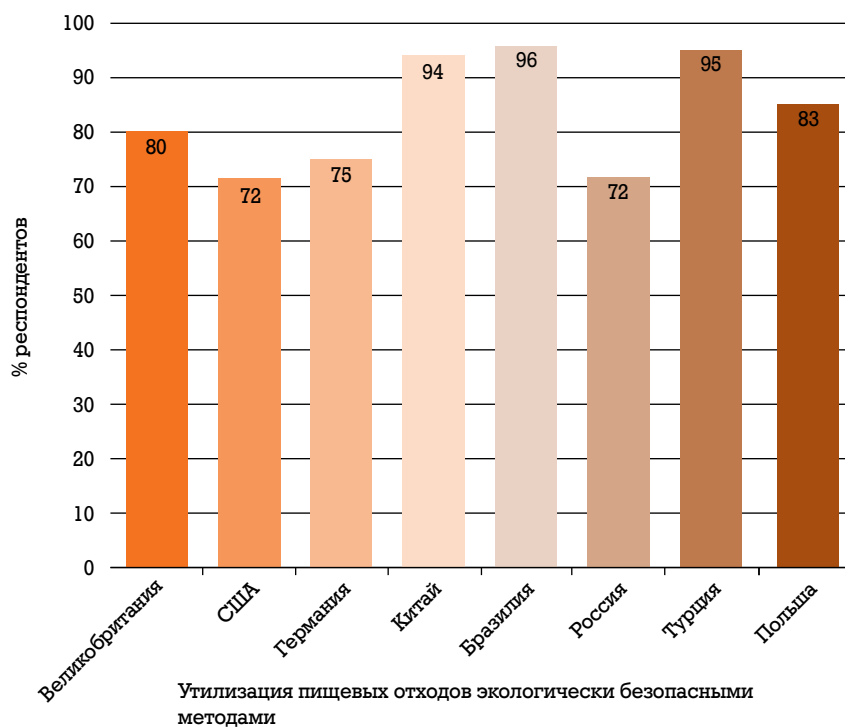
Ники Крейфорд, директор Направления здоровья, безопасности и защиты окружающей среды, Compass Group PLC

«Озабоченность потребителей проблемой пищевых отходов выгодна отрасли общественного питания по двум причинам. С одной стороны, это помогает улучшить репутацию отрасли в целом в глазах потребителей. А с другой, сокращая количество пищевых отходов, бизнесмены сокращают свои расходы и повышают эффективность работы заведений общественного питания».

Серджио Перельман, директор Направления по упаковке и устойчивому экологическому развитию Unilever Food Solutions

Насколько Вам важен тот факт, что заведения общественного питания используют методы экологически рационального использования ресурсов?

Рисунок 2
Люди также обеспокоены вопросом экологически безопасной утилизации пищевых отходов





3

В развивающихся странах большее количество людей (70%), чем в западных странах (46%), готово переплачивать за еду в тех заведениях, в которых применяются экологически безопасные методы утилизации пищевых отходов.

«Экологически безопасные методы работы также приносят пользу нашему здоровью». (Китай)

«Все мы хотели бы поддержать рестораны в их выборе экологически рациональных методов использования продуктов». (США)

«Мы выберем ресторан, применяющий экологически рациональные методы использования ресурсов, потому что нас беспокоит состояние окружающей среды и наше воздействие на нее». (Великобритания)

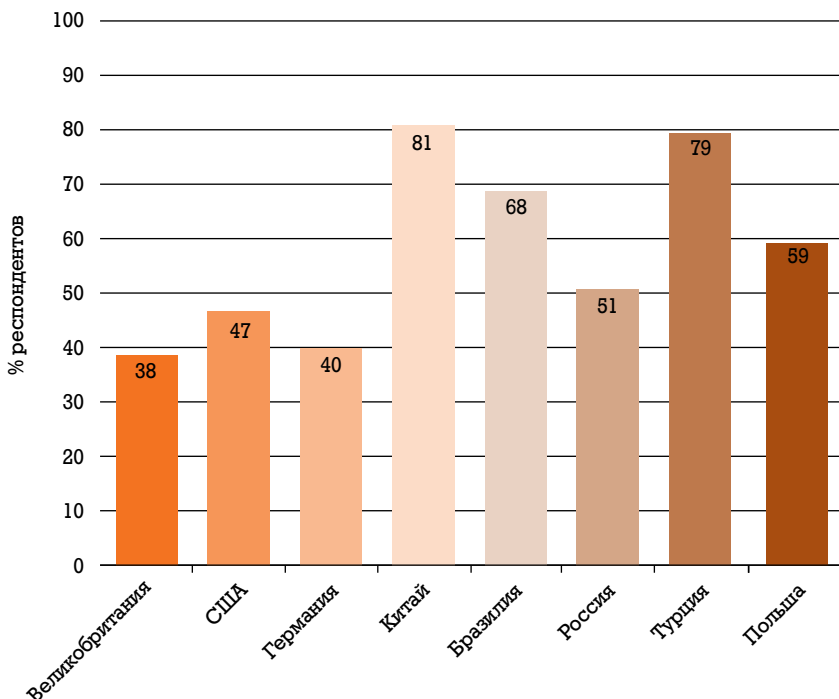
«Когда я ем вне дома, я беспокоюсь о том, применяются ли в этом заведении экологически рациональные методы использования ресурсов, способы утилизации отходов и защиты окружающей среды». (Бразилия)

«Специальная подготовка профессиональных шеф-поваров и их авторитет наряду со значительностью количества продуктов, используемых в сфере общественного питания, приводят к тому, что именно эта отрасль способна оказывать значительное положительное воздействие на сокращение количества отходов и продвижение идей экологически рационального использования ресурсов по всему миру».

Гиссур Гудмундссон, президент Всемирной Ассоциации Сообществ Шеф-поваров (WACS)

«Я считаю, что сейчас стремление шеф-поваров к экологической рациональности в приготовлении блюд стало необходимостью и неписаным законом профессиональной поварской этики. Если вы задумаетесь о применении более эффективных методов приготовления пищи, то одно это действие принесет вам выгоду сразу по двум направлениям. Это позволит вам выработать эффективный подход к приготовлению блюд, что будет выгодно шеф-повару, во-первых, в связи сокращением пищевых отходов и энергетических затрат, во-вторых, принося финансовую выгоду от экономии трудовых ресурсов, а также за счет снижения издержек на утилизацию отходов».

Клис ван Эрп, ведущий шеф-повар Unilever Food Solutions

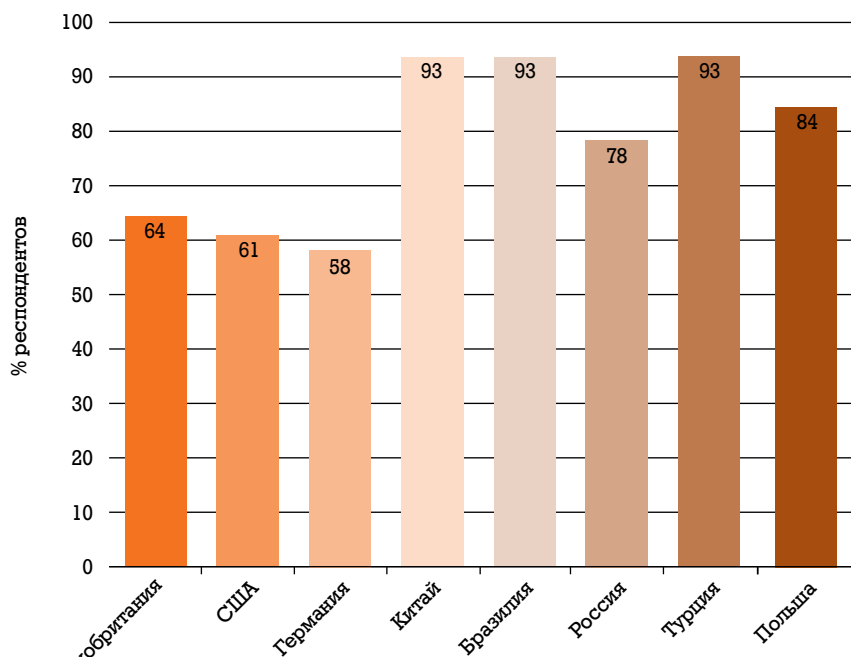


Скажите, пожалуйста, насколько вы согласны или не согласны со следующим утверждением: «Я готов(а) заплатить больше за блюда в тех заведениях, где применяются особые методы утилизации пищевых отходов для сокращения их общего количества и уменьшения неблагоприятного воздействия на окружающую среду».

Рисунок 3
Жители стран, не относящихся к западным, готовы заплатить больше за блюда в тех заведениях, где применяются экологически безопасные методы утилизации пищевых отходов

4

В Китае, Бразилии, России и Турции гораздо большее количество людей (89%), чем в развитых странах (66%), согласилось, что применяемые методы экологически рационального использования ресурсов в заведениях общественного питания должны быть более прозрачны.



Необходима ли большая прозрачность информации о том, из чего было приготовлено ваше блюдо, как эти продукты были получены и переработаны?

Как вы считаете, необходима ли большая прозрачность информации о том, из чего было приготовлено ваше блюдо, как эти продукты были получены и переработаны?

Рисунок 4
В развивающихся странах большее количество потребителей считает, что необходимо получать информацию о том, какие экологически рациональные методы использования ресурсов применяются в заведениях общественного питания



«Будет лучше, если происхождение продуктов будет известно».
(Китай)

«Ты знаешь, как были выращены эти продукты, и поэтому ты больше им доверяешь».
(Россия)

«Если у меня будет возможность выбора, я выберу ресторан, применяющий экологически рациональные методы использования ресурсов».
(Великобритания)

«Сегодня потребители, как и шеф-повара, беспокоятся об окружающей среде. Когда шеф-повара демонстрируют свою приверженность экологически безопасным и рациональным методам использования продуктов, потребитель может быть уверен в том, что его желание уменьшить свое воздействие на окружающую среду будет исполнено».

Гиссур Гудмундссон,
президент Всемирной Ассоциации Сообществ Шеф-поваров (WACS)

5

Люди во всем мире считают, что правительства обязаны обеспечить открытость применения экологически рациональных методов использования ресурсов заведениями общественного питания.

«Кто-то должен изменить направление, в котором движется человечество, иначе мы поглотим весь мир». (Турция)

«Еда является неотъемлемой частью нашей жизни. Шеф-повара находятся на переднем рубеже пищевой отрасли, а значит, и формируют тенденции, которые переживают люди, готовя у себя дома. Наша профессиональная обязанность - применять ответственные методики и быть постоянно вовлеченными в какие-либо мероприятия, направленные на обучение других людей и продвижение экологически приемлемых норм»
Гиссур Гудмундссон, президент Всемирной Ассоциации Сообществ Шеф-поваров (WACS).

«Мы не хотим жить на мусорной куче»
(Польша)

«Все игроки на рынке продуктов питания должны быть более открыты в отношении тех методов, которые они применяют для использования продуктов и утилизации отходов, сообщая своим гостям о тех действиях, которые они предпринимают для повышения экологичности этого процесса. В Unilever Food Solutions мы относимся к этому серьезно. Наш замысел состоит в том, чтобы в два раза снизить воздействие нашей продукции на окружающую среду и обеспечить стопроцентную устойчивость наших сельскохозяйственных ресурсов к 2020 году. Мы работаем над достижением этой грандиозной цели с помощью небольших шагов, которые непременно приведут к большим изменениям»
Серджио Перелман директор Направления по упаковке и устойчивому экологическому развитию Unilever Food Solutions

Кто должен отвечать за обеспечение большей открытости в применении устойчивых методов работы в заведениях общественного питания?
Необходима ли большая прозрачность в вопросе применения экологически рациональных методов в заведениях общественного питания?

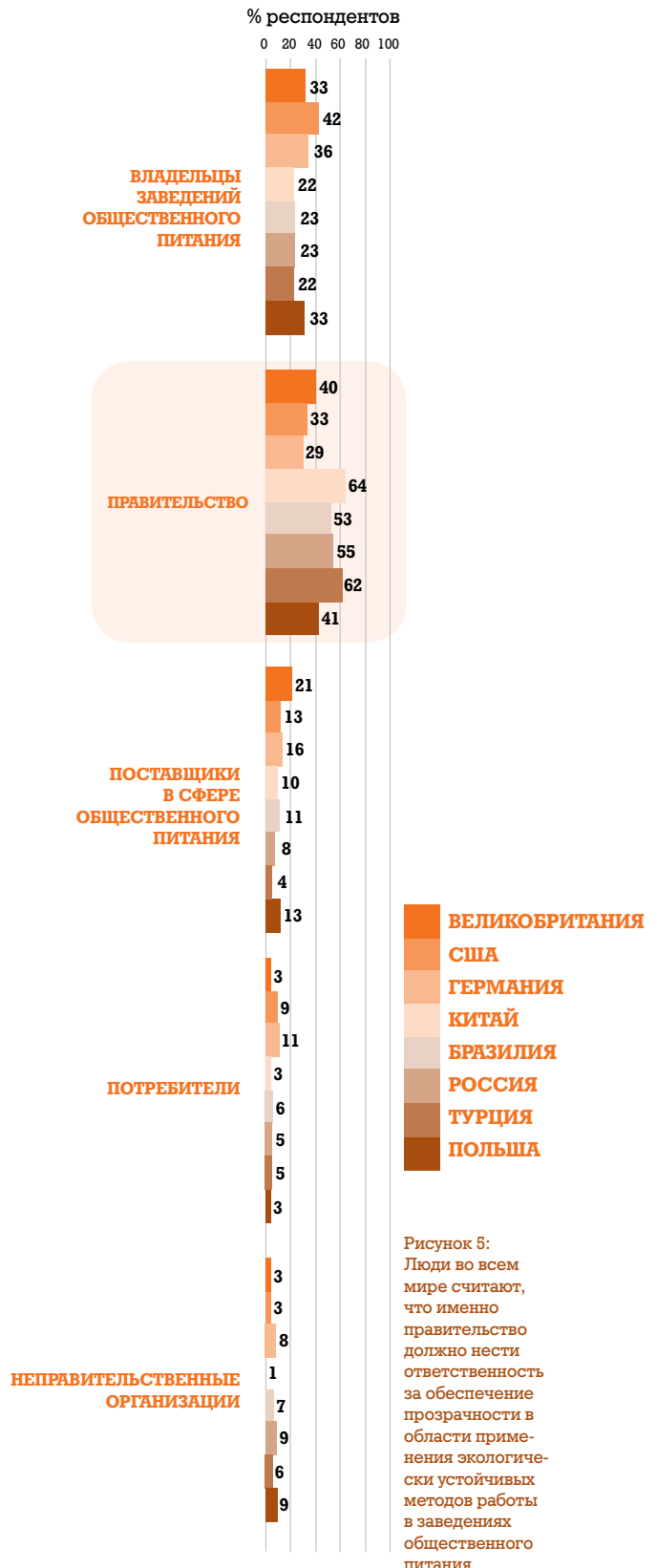


Рисунок 5: Люди во всем мире считают, что именно правительство должно нести ответственность за обеспечение прозрачности в области применения экологически устойчивых методов работы в заведениях общественного питания

Заключение

Второе исследование World Menu Report, проведенное по инициативе Unilever Food Solutions, показывает возрастающую озабоченность мирового населения проблемой пищевых отходов в заведениях общественного питания.

Эта тенденция имеет место во всех странах мира, но в развивающихся странах - за исключением России - она даже выше. С точки зрения потребителей, эта озабоченность является результатом желания уменьшить воздействие, которое оказывают на окружающую среду пищевые отходы. Минимизация пищевых отходов в наших домах и за их пределами станет небольшим, но существенным шагом на пути к уменьшению экологических последствий нашей деятельности в глобальном масштабе.

Способствуя борьбе с загрязнением окружающей среды, это принесет ощутимую пользу и самой отрасли: снижение количества пищевых отходов означает снижение затрат на их утилизацию, увеличение эффективности работы на кухне и, в конечном счете, уменьшение вредного влияния всей пищевой отрасли на экологию. Небольшие, поэтапные шаги могут привести к огромным изменениям. Более эффективное управление запасами, гибкость меню, размер порций, учет сезонных изменений и многие другие составляющие на пути продуктов питания от фермы к тарелке являются частью этой проблемы и должны быть приняты во внимание.

Потребители также выразили свою убежденность, что именно правительство должно нести ответственность за применение экологически устойчивых методов в работе ресторанов и столовых. Однако Unilever Food Solutions стремится сделать первый, значительный и многообещающий шаг, чтобы направить отрасль на путь активного решения данной проблемы. Компания Unilever уже осуществила определенные меры, направленные на уменьшение количества отходов и усовершенствование своих устойчивых подходов к ведению бизнеса в рамках недавно принятого Unilever Sustainable Living Plan ("План по устойчивому развитию и улучшению качества жизни"). Мы бы хотели, чтобы нашим клиентам и потребителям стало ясно, что мы твердо намерены помогать в решении проблемы пищевых отходов в сфере HoReCa и активно работаем совместно с другими представителями этой отрасли для претворения этих планов в жизнь.

Unilever Food Solutions будет продолжать сотрудничество со своими коллегами и партнерами, поддерживая движение под общим названием "Все вместе против отходов" (United Against Waste) по всему миру. Подобные объединения будут основаны в 74 странах. В их состав войдут группы местных экспертов отрасли, работающих совместно над решением проблемы потерь в сфере продуктов питания. Объединяя партнеров и потребителей в их стремлении к более разумному отношению к проблеме отходов, это движение будет работать сообща для того, чтобы найти эффективные способы сокращения потерь в сфере продуктов питания по всему миру.

Кроме того, в 2011 году Unilever Food Solutions запускает новый проект в рамках сервисного бренда "Ваша кухня" под названием "Эффективная работа кухни: разумное отношение к проблеме отходов" (Work Smart Wise Up on Waste). Этот проект должен принести существенную пользу, помогая сокращать количество отходов и увеличивать чистую прибыль, поощряя ответственность отрасли, повышая эффективность работы кухни, а также привлекая новых клиентов информацией об успешной борьбе с отходами. В конечном итоге, потребители будут получать удовольствие от еды вне дома в экологически ответственных заведениях. О людях судят по их делам. Мы бы хотели работать совместно с другими представителями пищевой индустрии с тем, чтобы помочь операторам в снижении количества пищевых отходов и, в свою очередь, убедить потребителей, что мы все объединились в борьбе за окружающую среду.



Об отчете World Menu Report

Это второй отчет World Menu Report, опубликованный по инициативе Unilever Food Solutions в 2011 году. Он дает точную характеристику предпочтений посетителей ресторанов, кафе и столовых, основанную на опросах потребителей по всему миру. Исследование проводится с целью сравнить и сопоставить меняющиеся вкусы и типы поведения на рынке пищевой отрасли.

Об исследовании

World Menu Report издается по инициативе Unilever Food Solutions два раза в год с целью объективно оценить предпочтения и потребности посетителей заведений общественного питания.

Это исследование, которое проводится путем опроса репрезентативной выборки потребителей семи стран мира: США, Великобритании, Китая, Германии, России, Бразилии, Польши и Турции. Его результаты наглядно отражают все аспекты текущей ситуации в индустрии общественного питания во всем мире.

Methodology

Исследование World Menu Report для Unilever Food Solutions проводится компанией BrainJuicer в сотрудничестве с агентством Salt PR (Великобритания). В опросе приняли участие 4 000 человек (500 жителей каждой из восьми стран), которые посещают заведения общественного питания как минимум один раз в неделю.

В отчете представлены как качественные, так и количественные показатели. Исследование проводилось с использованием специальных методик, принадлежащих компании BrainJuicer®. В их числе: MindReader® (запатентованный метод использования открытых вопросов для получения более глубоких диагностических данных в количественных исследованиях) и FaceTrace® (уникальный и отмеченный многими наградами метод измерения эмоциональной реакции).

Unilever Food Solutions О нас

В Unilever Food Solutions мы помогаем профессионалам и владельцам заведений общественного питания любого уровня оптимизировать производственные процессы на кухне, добиваясь отличного вкуса и высокого качества приготавливаемой еды. Решения, предлагаемые нашими экспертами, не только вдохновляют на новые творческие поиски и совершенствование кулинарного мастерства, но и дают возможность использовать в работе самые современные технологии. Такие продукты, как Knorr, Hellmann's, Lipton и др., являются ключевыми ингредиентами, которыми постоянно пользуются на своих кухнях профессиональные повара 74 стран мира.

Мы работаем в пищевой отрасли с 1880 года. Мы сами профессионалы кулинарного дела. Поэтому мы, как никто, понимаем важность соблюдения разумного баланса между удовлетворением потребностей гостей и получением прибыли. С нашей помощью вы всегда сможете сохранять новизну и привлекательность своих меню и рецептов в мире постоянно меняющихся вкусов.

Об организации Forum for the Future

Forum for the Future - это некоммерческая общественная организация, работающая по всему миру совместно с предпринимателями и правительствами с целью создания экологически устойчивого будущего. Ее цель - трансформировать такие важные составляющие нашей жизни, как еда, энергия и финансы, с тем, чтобы они могли соответствовать задачам 21 века. Организация на протяжении более 15 лет внедряет инновационные способы построения творческого партнерства и развития практических инноваций, под влиянием которых формируется новое мышление, и в будущем изменится к лучшему весь мир.



**За дополнительной информацией обращайтесь
в пресс-службу Unilever Food Solutions:**

ufs-press@imars.ru
+7 495 745 75 00

Вдохновение каждый день