

MAISTO ŠVAISTYMAS



MAISTO ŠVAISTYMO PRIEŽASTYS

Maisto švaistymo problema aktuali visoje maisto tiekimo grandinėje, pradedant žemės ūkio produktų gamyba ir baigiant sandėliavimu, perdirbimu, transportavimu, prekyba ir vartojimu.

Nepamatuotą vartojimą ir maisto švaistymą skatina:

- Netinkamas pirkinių ir ruošiamo maisto porcijų skaičiaus planavimas
- Reklaminių akcijų paskatintas apsipirkimas
- Žinių, kaip reikėtų vartoti produktus, pažymėtus tinkamumo vartoti terminais „geriausias iki“ ir „tinka vartoti iki“, trūkumas
- Standartinės patiekalų porcijos restoranuose ir valgyklose, per mažai galimybių vartotojui užsisakyti pusę porcijos arba ne visą porciją (atsisakant kurio nors ingrediento)
- Iššūkiams restoranams, valgykloms ir kitoms viešojo maitinimo įstaigoms numatyti ir suplanuoti klientų skaičių (perteklinė gamyba)
- Išskirtinės kokybės reikalavimai ir rinkodaros taisyklės maisto produktų, ypač vaisių ir daržovių, kepinų, formai, spalvai, konsistencijai ir pan. mažmeninėje prekyboje
- Sezono metu natūraliai atsirandantis tam tikrų maisto produktų perteklius
- Įtakos saugai neturintys produktų ar jų pakuotės pažeidimai gamybos, pakavimo ar transportavimo metu
- Netinkamas produktų laikymas / transportavimas
- Netinkamai įvertintos gamybos apimtys, blogas žaliavų valdymas ir produkcijos perteklius gamyboje ir kt.



Iniciatyvos maisto švaistymui ES sumažinti – kovojant su maisto švaistymo problema Europos Sąjungos šalys įsipareigojo iki 2030 m. siekti perpus sumažinti maisto atliekų susidarymą visoje maisto grandinėje „nuo lauko iki stalo“.

Maisto atliekų prevencija įtraukta į Europos Komisijos naująjį žiedinės ekonomikos paketą, skirtą Europos perėjimui prie žiedinės ekonomikos, kuris turėtų paskatinti pasaulinį konkurencingumą, tvarų augimą ir naujų darbo vietų kūrimą.

Maisto švaistymas – Jungtinių Tautų maisto ir žemės ūkio organizacijos (FAO) duomenimis, beveik trečdalis viso pasaulyje pagaminto maisto prarandama ar išmetama. Maistas atliekomis virsta tiek išsivysčiusiose, tiek ir besivystančiose šalyse. Kasmet maisto atliekos pasaulyje sudaro 1,6 mlrd. tonų. Europos Sąjungoje (ES) – 88 mln. tonų. Preliminariais skaičiavimais, kiekvienas ES gyventojas kasmet išmeta apie 173 kg maisto, o kiekvienas lietuvis – apie 60 kg maisto, kuris dar galėtų būti suvartotas.

Maistas kasdien prarandamas arba išmetamas viešojo maitinimo įstaigose, mažmeninės bei didmeninės prekybos vietose ir namų ūkyje. Daugiausia maisto atliekų ES susidaro namų ūkyje – apie 53 proc., tačiau nemažai maisto atliekų išmetama ir perdirbimo įmonėse (apie 19 proc.), viešojo maitinimo įmonėse (apie 12 proc.), žemės ūkyje (apie 10 proc.), didmeninėje ir mažmeninėje prekyboje (apie 5 proc.). Pasaulyje per metus daugiausia išmetama dar tinkamų vartoti vaisių, daržovių bei šakniavaisių.

