

Сталий розвиток: вплив глобальної ініціативи на вимоги до технолога харчових виробництв

Тетяна Дернова¹, Ірина Ясінська²

¹ рекрутер, HR-менеджер ТОВ «Спайс Ленд»

² Національний університет харчових технологій

Сьогодні перед суспільством стоїть ряд глобальних викликів: виснаження природних ресурсів, зміни клімату, швидка урбанізація, зміни демографічних процесів та зростання кількості населення планети. Щоб забезпечити стале постачання продовольства в майбутньому, більшість традиційних підходів у виробництві харчових продуктів потребують серйозного переосмислення та інноваційності, відповідно потребують додаткових компетентностей від технологів харчових виробництв у питаннях сталого розвитку.

В роботі проаналізовано цілі та стратегії розвитку українських та закордонних компаній з виробництва харчових продуктів та напоїв, представлених на сайтах та у офіційних звітах, щодо реалізації цілей сталого розвитку. Переглянуто аналітичні прогнози галузевих асоціацій щодо напрямків розвитку та інновацій у виробничих процесах з урахуванням цілей сталого розвитку.

За останні п'ять-десять років відбулися різкі зміни у відношенні компаній-виробників харчових продуктів та напоїв до питання сталого розвитку, яке еволюціонувало від невеликої частини корпоративної соціальної відповідальності або благодійної стратегії до основи організації бізнес-процесів.

Розглядаючи стратегії сталого розвитку великих виробників харчових продуктів і напоїв, бачимо, що більшість заходів зосереджена на екологічних ініціативах. Це логічна точка старту для компаній, щоб почати вирішувати питання сталості, адже вони часто вже мають програми у цій сфері. Також значна кількість екологічних показників легко визначаються, їх можна виміряти кількісно та відзвітувати про прогрес. Ключовими екологічними ініціативами виробників сьогодні є такі напрямки: зменшення викидів парникових газів та управління вуглецевим слідом; перехід на відновлювані джерела енергії; зменшення відходів; зміна та переробка упаковки; зменшення кількості використання води у виробництві.

Однак, галузеві спеціалісти зазначають, що спостерігають у агропродовольчому секторі тенденцію, щодо намагання спростити «питання сталості». Свою позицію вони аргументують тим, що такі показники, як вуглецевий слід, енергетичний

аудит, індекс поживності є одновимірними методами і не вирішують складність, притаманну сталості. На їх думку, необхідно використовувати комплексну оцінку усього циклу виробництва одиниці продукції, починаючи з інгредієнтів (оцінювати вплив окремих видів сировини на виснаження ресурсів та біорізноманіття), закінчуючи умовами реалізації та управлінням відходами. Наприклад, шалений попит на пальмову олію спровокував масштабні знищення тропічних лісів у Південній Америці та Азії, і висаджування на їх місці плантацій олійної пальми. Окрім того, що це призвело до знищення місцевої флори та фауни, це спровокувало величезні викиди вуглекислого газу через масове спалення лісів та знищення значної кількості “природних легень” планети. Також при оцінці сталості важливими характеристиками продукту є його якість, безпечність, нутрітивна цінність та вплив на здоров'я, використання хімічних речовин під час виробництва, для миття та санітарних заходів, співвідношення калорійності продукту до кількості енергії, затраченої на його виготовлення протягом усього циклу виробництва і реалізації, і відсоток відновлюваної енергії у цих витратах.

Потрібно відмітити, що питання сталого розвитку має великий вплив на державну політику значної кількості країн ЄС, США, Японії, Великої Британії, Канади та відображається запровадженням ряду вимог до промислових виробників та експортерів. Оцінка загальних настроїв та заяв представників урядів та політиків дозволяє зробити висновок, що вимоги буду ставати лише жорсткішими. В Україні політика реалізації цілей сталого розвитку в основному поки що має декларативний характер, але виробники, які мають амбіції реалізовувати свою продукцію на закордонних ринках повинні модернізувати свої бізнес-процеси у відповідності до існуючих вимог.

Сьогоднішні глобальні виклики ставлять вимогу перед технологом харчових виробництв володіти набором компетентностей щодо оцінки впливу на довкілля усього циклу виробництва харчового продукту, його нутрітивної цінності та впливу на здоров'я, а також пошуку ефективних шляхів зниження негативних наслідків без впливу на якість та безпечність готового продукту: використання альтернативних інгредієнтів, інноваційних ресурсоощадних технологій, зміни упаковки та умов реалізації, зменшення кількості відходів та їх переробка.

Список літератури

1. Sustainable food systems: Concept and framework. URL:

<https://www.fao.org/3/ca2079en/CA2079EN.pdf> (дата звернення: 15.08.2021)