



Bucătării  
Sustenabile:  
Cum reducem  
reziduurile  
alimentare



# World Menu Report Bucătării Sustenabile: Cum reducem reziduurile alimentare

**Cuvânt înainte de expertul în sustenabilitate Jonathan Porritt, fondator al *Forum for the Future*\***

**A acorda o mai mare atenție reducerii de reziduuri a devenit în ultimii 10 ani ceva normal în multe sectoare ale economiei.**

**“A scoate bani din piatră seacă” este un clișeu, însă oriunde antreprenorii au reușit să facă bani frumoși din deșeurile altora (sau chiar ale lor), forțele pieței au tins să rezolve problema – cu toate că o fac în moduri destul de variate – peste tot în lume.**

Este interesant totuși că nu s-a pus un accent prea mare pe reziduurile alimentare. Este un fapt cunoscut, de exemplu, că volume importante de recolte alimentare cultivate în țări aflate în curs de dezvoltare nu s-au transformat niciodată în produse alimentare utile – însă asistența a fost limitată în confruntarea cu această situație.

De abia în ultimii ani, în atenția Occidentului a intrat problema reziduurilor alimentare. Știu din propria experiență cât de șocați au fost cei din Marea Britanie când au aflat că până la o treime din mâncarea pe care o cumpără ajunge la gunoi fără să fie consumată.

Iar această risipă nu este caracteristică doar când mâncăm acasă. Conform rezultatelor acestui Raport, există o mare risipă de alimente și în bucătăriile profesionale, atât în ceea ce privește comenzile efectuate, prepararea, cât și ce rămâne din farfuriile consumatorilor.

Rezultatele cercetărilor din World Menu Report arată cât de preocupati sunt oamenii de acest “abuz față de comorile naturale ale Pământului” – și aproximativ jumătate din cei intervievați au fost de părere că rezolvarea se află în mâinile guvernelor.

Adevărul este ca nimic în acest sens nu se va întâmpla. Astfel, pasul pe care îl face Unilever Food Solutions pentru a se implica devine și mai important, prin campania la nivel global intitulată “United Against Waste”\*\*.

Numai acțiuni de acest gen pot rupe aceste “lanțuri de transmis vina” - în cadrul cărora se pasează întotdeauna vina la altcineva. Cu un astfel de sprijin (și cu încurajări din partea acelorora dintre noi care au atâtea beneficii din producția pentru bucătăriile profesionale), nu mai există niciun motiv pentru care, industria alimentară să nu ia măsuri în ceea ce privește utilizarea înțeleaptă a reziduurilor.

\* *Forum pentru Viitor*

\*\* *Uniți împotriva reziduurilor*

# SCURTĂ PREZENTARE

Primul World Menu Report, lansat în ianuarie 2011, evidențiază o problemă globală a consumatorilor – o nevoie copleșitoare de a afla mai multe informații despre mâncarea consumată în oraș. Acest al doilea raport vizează o preocupare la fel de importantă a consumatorilor: sustenabilitatea în locațiile în care se servește masa.

Această preocupare are în vizor toate practicile restaurantelor și cantinelor, în special cele referitoare la resturile alimentare. La nivel global, a reieșit clar faptul că în interesul consumatorilor se află problematica risipei de alimente. Aproape 80% dintre participanții la sondaj (opt din zece oameni) din țări Occidentale și-au exprimat preocuparea în legătură cu risipa de alimente și 87% dintre participanții din țări în curs de dezvoltare au exprimat același lucru.

Mai mult, 66% dintre cei din Occident au afirmat că este foarte important pentru ei să știe ce se întâmplă cu resturile alimentare și 70% dintre cei din țări non-occidentale au declarat că ar fi dispuși să plătească mai mult ca să mănânce într-un loc prietenos cu mediul și care are bine pusă la punct procedura de depozitare a reziduurilor alimentare.

Rezultatele World Menu Report arată că oamenii consideră că această problemă trebuie rezolvată de patroni sau de guvern. Consumatorii vor să afle povestea din spatele alimentelor lor – de unde provin și, în final, unde ajung. Pe măsură ce devenim mai conștienți de impactul pe care îl avem asupra planetei, acordăm un interes din ce în ce mai mare minimizării reziduurilor alimentare, atât acasă, cât și la restaurant.

Conform UNEP, peste jumătate din cantitatea de mâncare produsă la nivel mondial în zilele noastre se pierde, se risipește sau se aruncă, ca rezultat al ineficienței în cadrul afacerilor din industria gastronomică, adică restaurante și magazine de fructe și legume.\* Acest lucru este foarte clar evidențiat în cadrul unui studiu recent realizat de Asociația Națională a Restaurantelor (ANR), din care a reieșit faptul că în industria restaurantelor din Marea Britanie, 65% din risipa de alimente se produce în stadiul de preparare, în comparație cu 30%, cât rămâne în farfuriile consumatorilor.\*\*

Totalitatea descoperirilor din acest Raport demonstrează cu tărie că risipa de alimente în bucătăriile profesionale trebuie redusă pentru a întâmpina cerințele consumatorilor, și, în final, pentru a avea clienți mulțumiți. Unilever Food Solutions intenționează să dezvăluie aceste preocupări și, colaborând cu parteneri ca o adevărată industrie, să găsească o soluție eficientă la problema risipei alimentare din bucătăriile profesionale.

\* UNEP, Criza Alimentară la nivelul Mediului Înconjurător  
<http://www.grida.no/publications/rr/food-crisis/ebook.aspx>

\*\* Asociația Națională a Restaurantelor din Statele Unite ale Americii  
<http://www.p2pays.org/ref/03/02790.pdf>

## Comparații internaționale

**1** La nivel global, 84% dintre participanții la sondaj au afirmat că sunt preocupați în legătură cu cantitatea de mâncare aruncată în fiecare zi, în locațiile unde poți lua masa.

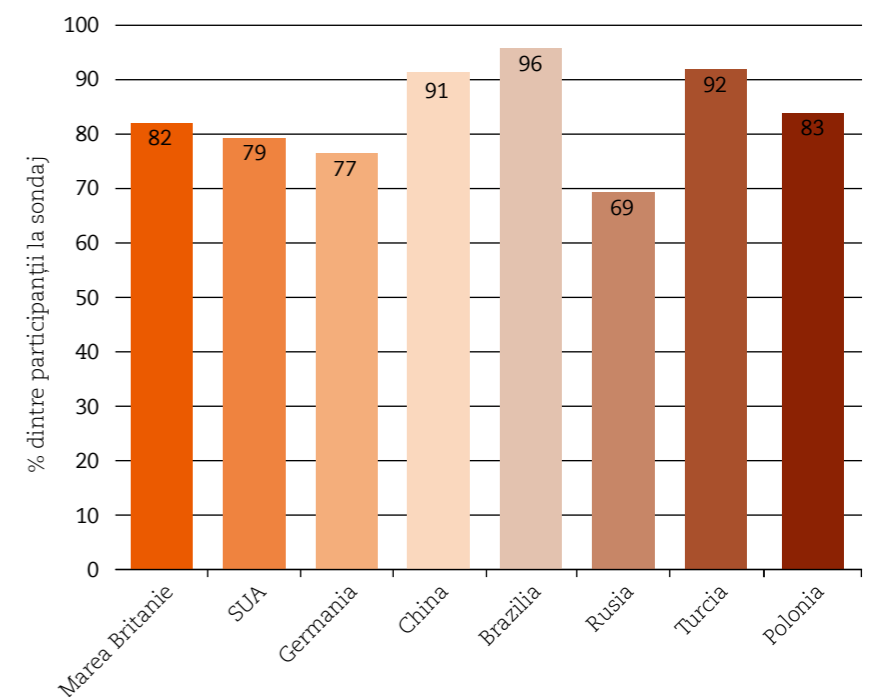
“Sustenabilitatea înseamnă costuri mai mici, calitate mai bună și mai puține reziduuri.”  
(SUA)

“Vom alege o locație cu practici sustenabile, pentru că suntem preocupați de evacuarea reziduurilor.”  
(Brazilia)

“Oamenilor chiar le pasă de risipa de alimente, însă am fost extrem de uimit să descopăr cât de mult înseamnă pentru ei gestionarea resturilor alimentare în locațiile din oraș în care se mănâncă. Asta reprezintă un important semnal de alarmă pentru bucătăriile profesionale din întreaga lume.”  
Jonathan Porritt,  
Founder Director,  
Forum for the Future

**Cât de important este ca locațiile în care iei masa să aibă implementată practica de reducere a cantității de mâncare aruncată zilnic?**

Figura 1:  
Oamenii la nivel global sunt preocupați de cantitatea de alimente risipite în bucătăriile profesionale.



Reducerea cantității de mâncare aruncată zilnic

**2** A doua mare preocupare pentru participanții la sondaj la nivel global este gestionarea reziduurilor alimentare astfel încât să nu afecteze mediul înconjurător. Și de această dată, preocuparea este mai mare în cazul țărilor aflate în curs de dezvoltare.

“Este important să protejăm mediul înconjurător.”  
(Rusia)

“Protejarea mediului înconjurător este un lucru important pentru toată lumea.”  
(Germania)

“Trebuie să încercăm să reducem efectele dăunătoare asupra mediului înconjurător.”  
(Turcia)

“Problema mediului înconjurător este deja atât de serioasă, încât nu mai putem să o evităm.”  
(China)

“Asumarea nevoilor consumatorilor este baza rolului furnizorului de alimente. Este responsabilitatea noastră ca industrie să ne adaptăm și să răspundem cerințelor consumatorilor și în schimb, să ne asigurăm că și competențele noastre profesionale vin în întâmpinarea așteptărilor lor și le depășesc. La nivel global, consumatorii devin din ce în ce mai conștienți de ceea ce înseamnă sustenabilitatea și risipa alimentară în locațiile în care se mănâncă în oraș. Ca rezultat, industria alimentară trebuie să continue să joace un rol important în îmbunătățirea practicilor de sustenabilitate.”

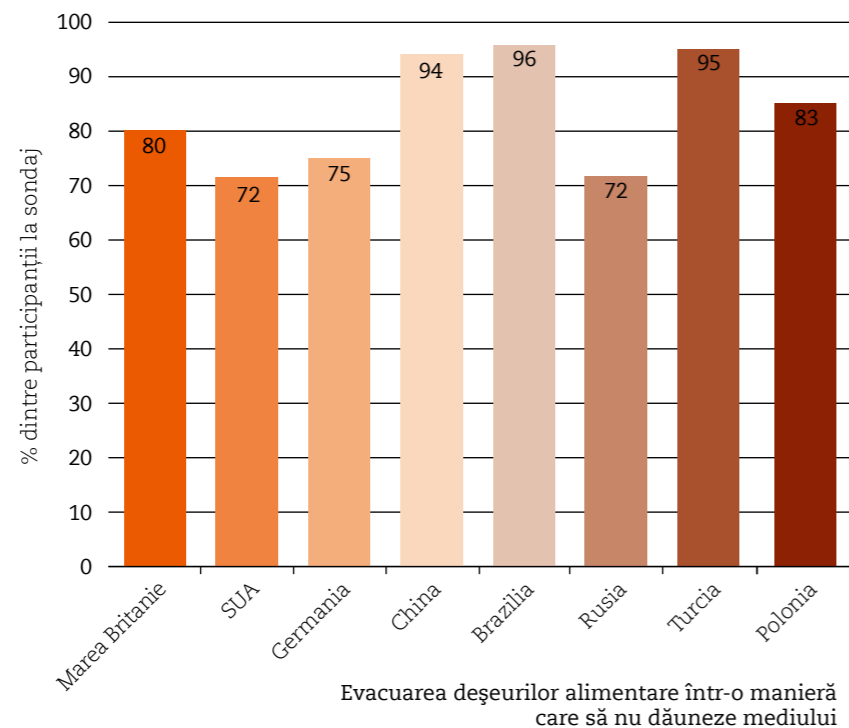
Nicki Crayfourd,  
Director of Health, Safety and Environment,  
Compass Group PLC

“Întâmpinarea preocupărilor consumatorilor în legătură cu reziduurile alimentare reprezintă un beneficiu în două sensuri. Pe de o parte, ajută să crească aprecierea consumatorilor sau industria în general. Pe de altă parte, reducând reziduurile alimentare, operatorii reduc costurile și cresc eficiența în bucătărie.”

Sergio Perelman,  
Global Director Packaging & Sustainability

**Cât de important este ca locațiile în care iei masa să aibă implementată practica evacuării deșeurilor alimentare într-o manieră care să nu dăuneze mediului?**

Figura 2:  
Oamenii sunt preocupați și de evacuarea deșeurilor alimentare



**3**

Un procent mai mare de persoane (70%) din țările în curs de dezvoltare plătesc mai mult pentru o masă în locuri în care sunt implementate scheme de evacuare a deșeurilor alimentare care nu dăunează mediului, decât cei din țările occidentale (46%).

“Practicile ce menajează mediul înconjurător sunt benefice și pentru sănătatea noastră.”  
(China)

“Cu toții dorim să încurajăm restaurantele să implementeze practici sustenabile.”  
(SUA)

“Am alege un restaurant unde sunt implementate practici sustenabile, deoarece ne pasă de mediul înconjurător și de impactul pe care îl avem asupra acestuia.”  
(Marea Britanie)

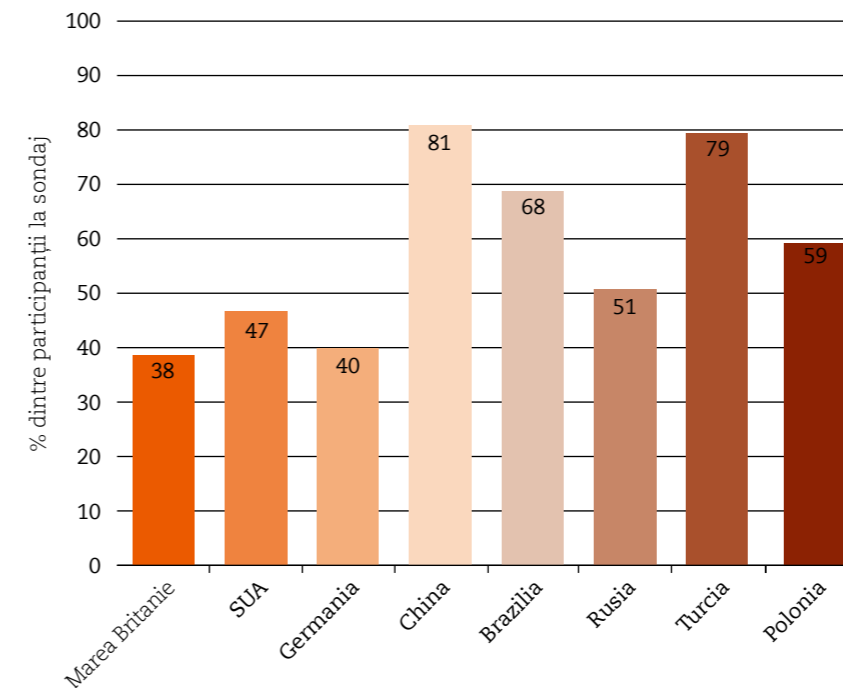
“Preocupările pe care le am atunci când iau masa în oraș se referă la utilizarea practicilor sustenabile, evacuarea deșeurilor alimentare și protejarea mediului.”  
(Brazilia)

“Pregătirea și influența bucătarilor profesioniști, alături de volumul mare de produse utilizat duc la un impact pozitiv în ceea ce privește reducerea cantității de reziduuri și a promovării sustenabilității la nivel global.”

Gissur Gudmundsson, World Association of Chef Societies (WACS) President

“Este părerea mea că, în calitate de bucătari, a fi mai sustenabili în practicile noastre de a găti reprezintă acum ceva de nelipsit pentru moralitatea noastră. Implementarea metodelor de gătit mai eficiente este o acțiune cu dublu beneficiu. În primul rând, se gătește mai eficient, reducându-se risipa de alimente și de energie, iar în al doilea rând, aduce un plus de câștig financiar, reducând orele de muncă și costurile de energie și minimizând cantitățile de deșeuri.”

Kees van Erp, UFS Global Lead Chef



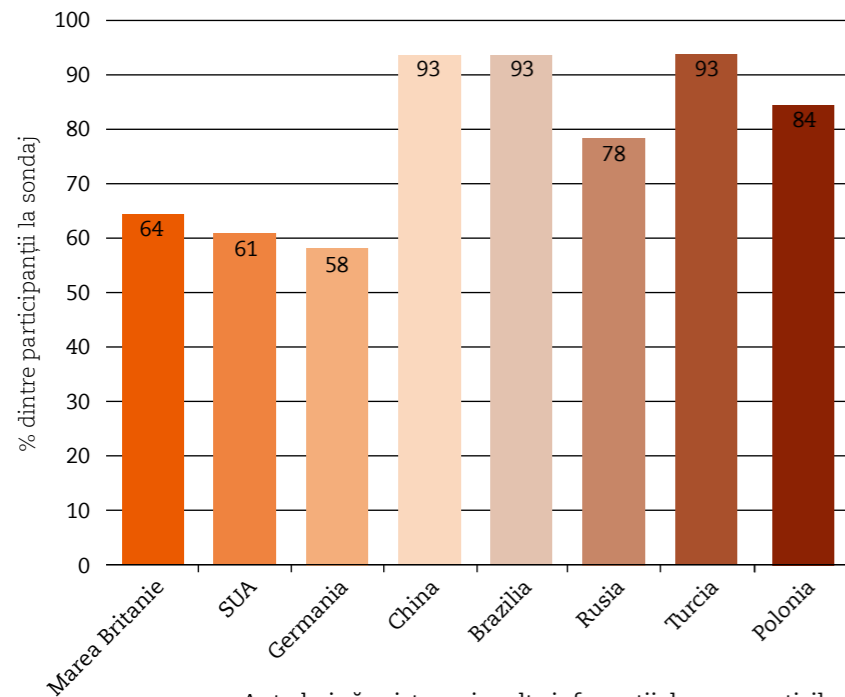
Vă rugăm să ne indicați dacă sunteți de acord cu următoarea afirmație.

Figura 3:  
Mai mulți oameni din țări non-occidentale ar fi dispuși să plătească mai mult pentru a servi masa în locații care au implementat scheme de evacuare a deșeurilor prietenoase cu mediul.

Sunt dispus să plătesc mai mult pentru a servi masa în locații ce au implementat scheme de evacuare a deșeurilor ce menajează mediul înconjurător, pentru a reduce reziduurile alimentare și impactul negativ asupra mediului.

# 4

Un procent mult mai mare de oameni (89%) din China, Brazilia, Rusia și Turcia a căzut de acord că practicile sustenabile trebuie să fie mai vizibile, în timp ce procentul acelor din țările dezvoltate care cred același lucru este mai mic (66%).



Ar trebui să existe mai multe informații despre practicile sustenabile din locațiile în care se servește masa.

Credeți că ar trebui să existe mai multă transparență în ceea ce privește conținutul mâncării, proveniența acestuia și procesul de producție?

Figura 4: Un procent mai mare de consumatori din piețele în curs de dezvoltare consideră că ar trebui să existe mai multe informații disponibile despre practicile sustenabile din locațiile în care iau masa.

# 5

La nivel internațional, oamenii consideră că asigurarea transparenței din jurul practicilor sustenabile implementate de locațiile unde se servește masa este în responsabilitatea guvernului.

Cine ar trebui să își asume responsabilitatea pentru asigurarea unui nivel mai mare de transparență în ceea ce privește practicile sustenabile din locațiile în care se servește masa?

“Cineva ar trebui să schimbe ritmul în care merg lucrurile acum, altfel vom epuiza toate resursele planetei.”  
(Turcia)

“Nu vrem să trăim într-o groapă de gunoi.”  
(Polonia)

“Măncarea este o parte integrantă a vieții. Bucătarii se află în fruntea serviciilor alimentare, lansând noi tendințe pe care le urmează și cei care gătesc acasă. Este obligația noastră profesională să implementăm practici responsabile din punct de vedere social și să ne implicăm în mod constant în acțiuni care educă și promovează politici prietenoase cu mediul.”  
Gissur Gudmundsson, World Association of Chef Societies (WACS) President

“Toți cei implicați în industria alimentară ar trebui să crească nivelul de transparență în ceea ce privește sustenabilitatea produselor și practicilor lor, comunicându-le clienților tot ceea ce fac pentru a le îmbunătăți. Unilever Food Solutions ia în serios aceste lucruri. Scopul nostru este de a înjumătăți impactul negativ al produselor noastre asupra mediului și să ajungem până în anul 2020 să ne procurăm ingredientele din surse sustenabile. Vom reuși să atingem acest țel ambițios printr-o serie de pași mici, care vor face diferențe majore.”  
Sergio Perelman, Global Director Packaging & Sustainability

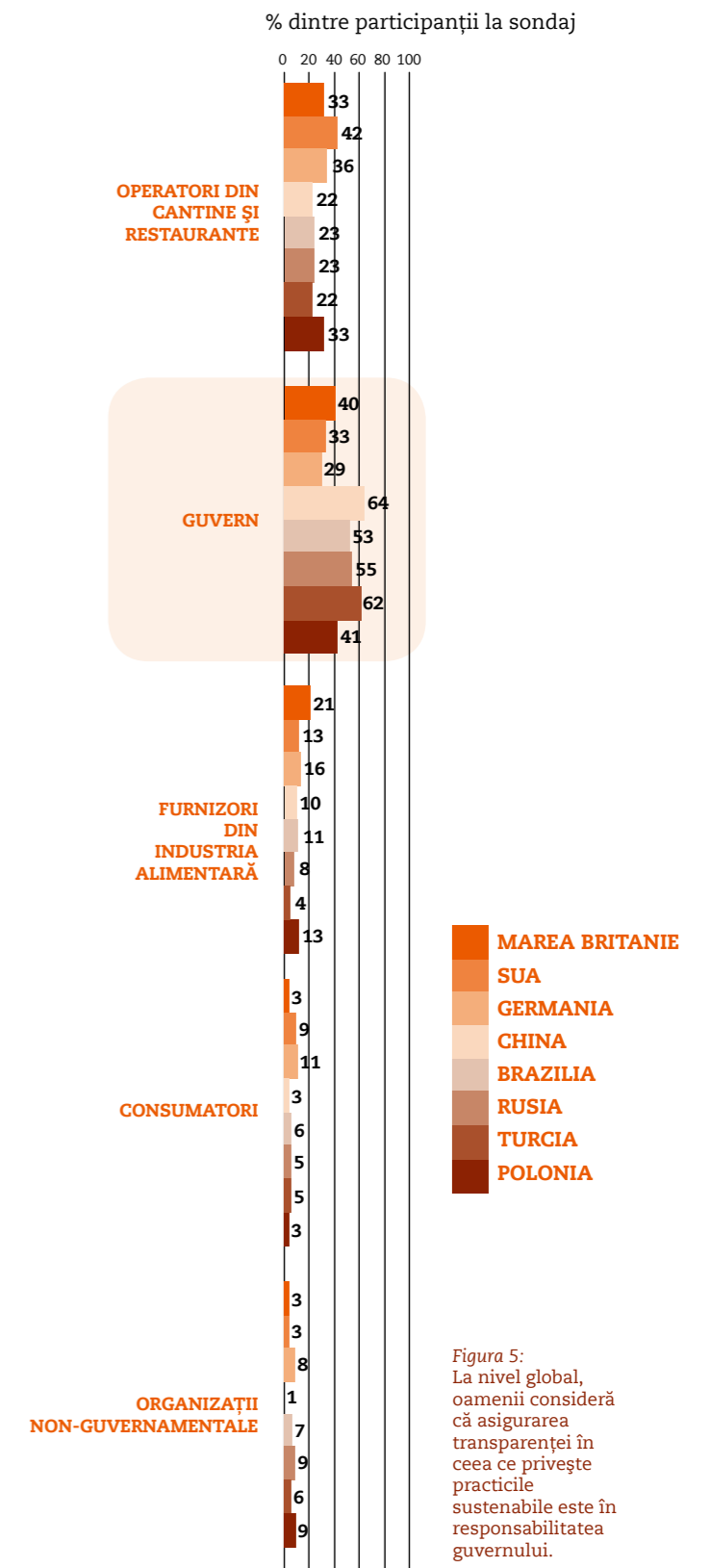


Figura 5: La nivel global, oamenii consideră că asigurarea transparenței în ceea ce privește practicile sustenabile este în responsabilitatea guvernului.



“Ar fi mai bine dacă s-ar cunoaște sursa alimentelor.”  
(China)

“O dată ce știi cum a fost cultivat produsul, ai mai multă încredere în ceea ce consumi.”  
(Rusia)

“Dacă ar fi la latitudinea mea, cu siguranță aș alege un restaurant cu practici sustenabile”  
(Marea Britanie)

“Consumatorii de astăzi, la fel ca și bucătarii, sunt preocupați de mediul înconjurător. Atunci când bucătarul își demonstrează devotamentul lui și grija față de mediu și practicile sustenabile, consumatorul este asigurat de faptul că se află pe aceeași lungime de undă cu acesta.”  
Gissur Gudmundsson, World Association of Chef Societies (WACS) President

# Concluzie

**Cel de-al doilea World Menu Report scoate la iveală preocuparea globală în creștere față de problema deșeurilor alimentare în locațiile în care se servește masa.**

Acest lucru pare să se confirme în toate țările deși, cu excepția Rusiei, preocupările sunt mai mari în țările în curs de dezvoltare. Din perspectiva consumatorului, această preocupare își are rădăcinile în dorința de a reduce impactul pe care deșeurile alimentare îl au asupra mediului. Minimizând risipa de alimente atunci când mâncăm acasă sau în oraș, vom face pași importanți spre a reduce emisiile de gaze.

Pe lângă faptul că rezolvă o problemă a mediului înconjurător, aduce și beneficii industriei în sine: o cantitate mai mică de deșuri evacuate înseamnă costuri mai mici pentru gestionarea acestora, eficiență crescută în bucătărie și, în cele din urmă, reducere a emisiilor de gaze. Pași mici, de bază pot duce la mari diferențe. O mai bună gestionare a mărfii, flexibilitatea meniului, valoarea nutrițională a porțiilor și multe alte elemente implicate în călătoria alimentelor de la producție până în farfurie pot fi rezultatul rezolvării acestei probleme și merită să fie abordate.

Consumatorii și-au exprimat de asemenea părerea că asigurarea practicilor sustenabile în restaurante și în cantine este în responsabilitatea guvernului. Cu toate acestea, Unilever Food Solutions vrea să facă un prim pas major pentru a impulsiona industria să abordeze proactiv problema. Ca și companie, Unilever deja a demarat câteva acțiuni pentru reducerea deșeurilor și îmbunătățirea practicilor sustenabile, prin intermediul Planului nostru de Viață Sustenabilă. Dorim să exprimăm clar atât clienților, cât și consumatorilor faptul că suntem pregătiți să ne confruntăm cu problema deșeurilor alimentare și că deja facem ceva pentru a găsi o rezolvare.

Unilever Food Solutions intenționează să continue colaborarea cu colegii din industria alimentară și cu partenerii externi pentru a soluționa această preocupare a oamenilor, sprijinind coalițiile "United Against Waste" \* din întreaga lume. Aceste coaliții, care se vor organiza într-un număr mare de țări, vor consta într-un grup de experți locali în industria alimentară. Aceștia din urmă vor colabora pentru a combate risipa de alimente. Convingând parteneri și consumatori să fie "înțelepți în ceea ce privește deșeurile alimentare", aceste coaliții vor încerca să găsească soluții efective pentru a reduce risipa de alimente în întreaga lume.

Pe lângă faptul că sprijină aceste coaliții, Unilever Food Solutions va lansa în curând un nou proiect "Your Kitchen – Bucătăria Ta", intitulat "Work Smart Wise Up on Waste – Lucrează Inteligent și Redu Deșeurile". Acest serviciu va aduce un beneficiu industriei prin reducerea cantității de deșuri alimentare și prin creșterea profitului; va încuraja responsabilitatea industriei și, în schimb, va obține atragerea de noi clienți, vorbind deschis despre problema deșeurilor alimentare; va crește eficiența în bucătărie. Pe termen lung, consumatorii vor mânca în oraș cu încredere, în locații ce menajează mediul înconjurător.

Acțiunile spun mai multe decât cuvintele. Vrem să colaborăm cu industria alimentară și cu partenerii influenți pentru a sprijini furnizorii să micșoreze cantitatea de deșuri alimentare, asigurând consumatorii că împreună suntem uniți împotriva deșeurilor.

\* Uniți împotriva reziduurilor

## World Menu Report

**Acesta este al doilea World Menu Report al Unilever Food Solutions care va fi publicat în anul 2011 și prezintă o analiză privind aspectele servirii mesei în oraș, cerând diversilor consumatori din întreaga lume să compare și să discute despre gusturile în schimbare și despre situația pieței în industria alimentară de azi.**

## Despre sondaj

**Unilever Food Solutions World Menu Report se realizează de două ori pe an pentru a analiza atitudinea și comportamentul oamenilor atunci când iau masa în oraș. Sondajul reprezintă o analiză fină privind aspectele servirii mesei în oraș și se efectuează prin interviuarea unui eșantion de persoane care servesc masa în oraș în mod frecvent, în 8 țări din întreaga lume: SUA, Marea Britanie, China, Germania, Rusia, Brazilia, Polonia și Turcia.**

## Metodologie

**World Menu Report al Unilever Food Solutions a fost realizat de Brainjuicer®, în parteneriat cu Salt PR. Cercetarea bianuală s-a efectuat prin interviuarea unui eșantion de persoane care servesc masa în oraș în mod frecvent, în 8 țări dezvoltate sau în curs de dezvoltare din întreaga lume: SUA, Marea Britanie, China, Germania, Rusia, Brazilia, Polonia și Turcia. Au fost interviuate 4.000 de persoane (500 din fiecare țară) care servesc masa în oraș cel puțin o dată pe săptămână. Orașele din fiecare țară care au participat la sondaj au fost clasificate cu "nivelul 1" (cel mai mare oraș) și "nivelul 2" (oraș mai mic).**

Sondajul a fost realizat sub semnătura Brainjuicer®, utilizând instrumente de calificare precum MindReader®, o abordare brevetată ce presupune adresarea de întrebări cu final deschis, pentru a livra rezultate mai bogate și mai profunde în cadrul cercetărilor cantitative și FaceTrace®, o abordare unică ce a obținut premii, pentru măsurarea emoțiilor.

# Unilever Food Solutions

## Cine suntem

**La Unilever Food Solutions, sprijinim bucătarii și furnizorii de orice tip să simplifice activitățile din bucătărie – fără a compromite gustul sau talentul. Ingredientele noastre sunt produse de bază în bucătăriile profesionale din 74 de țări din întreaga lume: Knorr, Hellman's, Lipton și altele.**

Suntem în industria alimentară încă din anii 1880. Și noi la rândul nostru suntem bucătari. Așa că înțelegem balanța esențială între a impresiona clienții și a face profit, și pe deasupra, cum să îți menții meniul și rețetele proaspete și atractive, pe măsură ce timpurile și gusturile se schimbă.

## Despre Forum for the Future

Forum for the Future este o organizație non-profit, care colaborează la nivel global cu parteneri influenți și guverne, pentru a crea un viitor sustenabil. Scopul este de a transforma resursele de care depindem, precum mâncarea, energia și finanțele, pentru a le face să se potrivească provocărilor secolului 21. Avem 15 ani de experiență în a inspira un alt fel de a gândi, în a clădi parteneriate creative de afaceri și în a dezvolta inovații practice pentru a schimba lumea.



Ca să îți faci cunoscut talentul culinar și să te inspire din rețetele bucătarilor din întreaga țară, intră acum pe [www.inspiratiezidezi.ro](http://www.inspiratiezidezi.ro)!

Ai întrebări, avem răspunsuri! Întreabă-ne tot ce vrei să știi pe [www.knorrpentrubucatari.ro](http://www.knorrpentrubucatari.ro)!

Pentru discuții ca între prieteni și pentru ultimele știri despre noi, te așteptăm pe [www.facebook.com/UnileverFoodSolutionsRomania](http://www.facebook.com/UnileverFoodSolutionsRomania)

Descoperă mai multe despre cum oferim inspirație zi de zi în întreaga lume pe [www.unileverfoodsolutions.com](http://www.unileverfoodsolutions.com)



### Unilever South Central Europe

Băneasa Business & Technology Park SA, Șoseaua București - Ploiești,  
nr. 42-44, clădirea B, etaj 4, Sector 1, 013696, București, România  
telefon: 04 021 303 48 00, fax: 04 021 303 48 74

