

# Органік у закладах громадського харчування Данії



**23 травня 2020 р. широкий альянс данських профспілок, освітніх та консультативних закладів і бізнес-організацій, які представляють тисячі фермерів, ресторанів і компаній, що працюють у сфері харчування, виступив зі спільною пропозицією щодо перспективного Кліматичного плану Данії. Національна кліматична мета Данії є однією з найамбітніших у світі: скорочення викидів парникових газів і їх попередників на 70% до 2030 р. Коаліція запропонувала масштабувати успішні зусилля Данії з переходом до більш здорового, менш шкідливого для клімату та органічного харчування у закладах громадського харчування. Тисячі шкіл, лікарень, дитячих садочків, пансіонати для людей похилого віку, місіонерські організації та навіть військові казарми по всій Данії внесли зміни в меню й методи приготування їжі в напрямку збагачення страв рослинною продукцією, зменшення частки м'яса, збільшення частки сезонних продуктів і значного зменшення харчових відходів.**



**Е**кономія (якої вдалося досягти завдяки зменшенню кількості харчових відходів і частки м'яса) покрила різницю в ціні між конвенційними й органічними харчовими продуктами, та дозволила забезпечити частку органічних продуктів у закладах громадського харчування на рівні 60% зі збереженням поточного бюджету. У Копенгагені громадські заклади пропонують 86% органічної продукції.

Данська модель була ключовим кейсом у жовтні 2019 р, коли лідери в боротьбі з глобальним потеплінням з багатьох найбільших міст світу підписали декларацію Good Food Cities: Achieving a Planetary Health Diet for All (Гастрономічне об'єднання міст: раціон для здоров'я планети — для всіх) на світовому Саміті мерів С40 у Копенгагені, присвяченому проблемі зміни клімату. Вони прагнуть до здорових, нешкідливих для клімату та органічних харчових продуктів. Разом з іншими сильними політичними підходами данські зміни в громадському харчуванні також отримали визнання Міжнародної Організації



**У Копенгагені громадські заклади пропонують 86% органічної продукції.**

Продовольства ООН (ФАО), Ради зі світового майбутнього (World Future Council) та IFOAM – Organics International у вигляді премії Future Policy Award 2018 р.

Данська модель внесла зміни до структури харчових продуктів, які купують міста, а також трансформувала методи приготування їжі. Це холистичний підхід, реакція на численні взаємопов'язані виклики сталості через запровадження т. зв. «повного набору»: зменшення харчових відходів, збільшення частки

рослинних страв, які виготовляють переважно з органічних харчових продуктів. Це рішення має несподівано широкі переваги для сталості з погляду клімату, біорозмаїття, якості питної води та здоров'я. Результати дослідження показали також зростання серед працівників закладів громадського харчування почуття гордості, мотивації, задоволення від роботи, а також зменшення частоти відсутності на роботі у зв'язку з хворобою. Це має сенс. Адже це вдячна справа — власними руками, власною роботою рухати позитивні зміни.

Данська модель, як і її активне поширення, є чудовим прикладом позитивної взаємодії між амбітним і трансформаційним політичним механізмом, який запроваджує уряд, з одного боку, і одночасною мобілізацією продовольчого сектора та НУО з іншого боку. Менш ніж за 2,00 євро на одного громадянина на рік, вона включає:

- Чіткі цілі на національному та муніципальному рівні. Мета – 60% органічних харчових продуктів у всіх закладах громадського харчування, та збільшення цього показника до 90% до 2030 р.
- Фінансування навчання працівників закладів громадського харчування.
- Позначки «Органічна кухня» на підтвердження переходу до органічного господарювання — модель, на якій акцентує увагу мережа One Planet Network, що є хабом ООН з ЦРТ 12 (стале виробництво та споживання). Нова пропозиція враховуватиме, зокрема, пов'язані з придбанням харчових продуктів викиди парникових газів як складову органічного маркування.
- Інноваційну, сталу політику публічних закупівель, яка передбачає придбання органічних і нешкідливих для клімату харчових продуктів.
- Виїзні групи консультантів, які надають допомогу містам, ресторанам і лікарням у плануванні та здійсненні переходу.
- Органічні школи, які знайомлять керівників і працівників сфери гро-

мадського харчування зі сталими практиками.

- Співробітництво в рамках ланцюга постачання, яке зводить разом фермерів і компанії, та гарантує постачання органічних харчових продуктів.

Нова пропозиція також передбачає поширення спрямованих на забезпечення сталості зусиль на приватні професійні заклади харчування Данії: ресторани, кав'ярні та робочі їдальні; у цій сфері вже є піонери серед ресторанів категорії Мішлен, готелів і закусочних, які пропонують органічні страви та дбають про те, щоб завдавати клімату якнайменшої шкоди.

І нарешті, пропозиція передбачає використання державних і приватних професійних закладів громадського харчування як базову плат-



**Громадські кафетерії, робочі їдальні, ресторани й готелі можуть мотивувати споживачів на формування нових звичок, даючи їм інформацію про нешкідливу для клімату й органічну їжу, яку їм подають, і пропонуючи прості поради, якими споживачі могли б скористатися вдома.**

форму, аби спонукати данців і вдома переходити до раціону, в основі якого переважно рослинна органічна їжа, а також значно скорочувати харчові відходи. Ідея полягає в тому, що завдяки позитивному досвіду споживання смачних, переважно рослинних, страв у ресторанах і на роботі нешкідливі для клімату страви стануть звичними у раціоні данців.

Ідучи ще на крок уперед, громадські кафетерії, робочі їдальні,

ресторани й готелі можуть мотивувати споживачів на формування нових звичок, даючи їм інформацію про нешкідливу для клімату й органічну їжу, яку їм подають, і пропонуючи прості поради, якими споживачі могли б скористатися вдома.

Нещодавно ця модель отримала новий потужний імпульс у вигляді посилення на неї у трьох кліматичних партнерствах уряду Данії з бізнес-спільнотою, а також у декларації 17 данських НУО під заголовком «Зелений і справедливий перезапуск (економіки)».

Лунають прогнози, що нещодавно прийнята стратегія ЄС «Від ферми до столу» стимулюватиме аналогічні дії на всій території Європейського Союзу. Варто і в Україні уважно придивитися до данського досвіду і починати впроваджувати його і в нашому Краю. Чи не так? 🌱

