



# Vietiniai maisto produktai: nauda ir galimybės

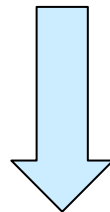
dr. Renata Dagiliūtė

Apvalaus stalo diskusija  
**„Kaip pagerinti komunikaciją tarp ūkininkų ir vartotojų?“**  
2011-11-29, Vilnius

# Darnus maisto vartojimas

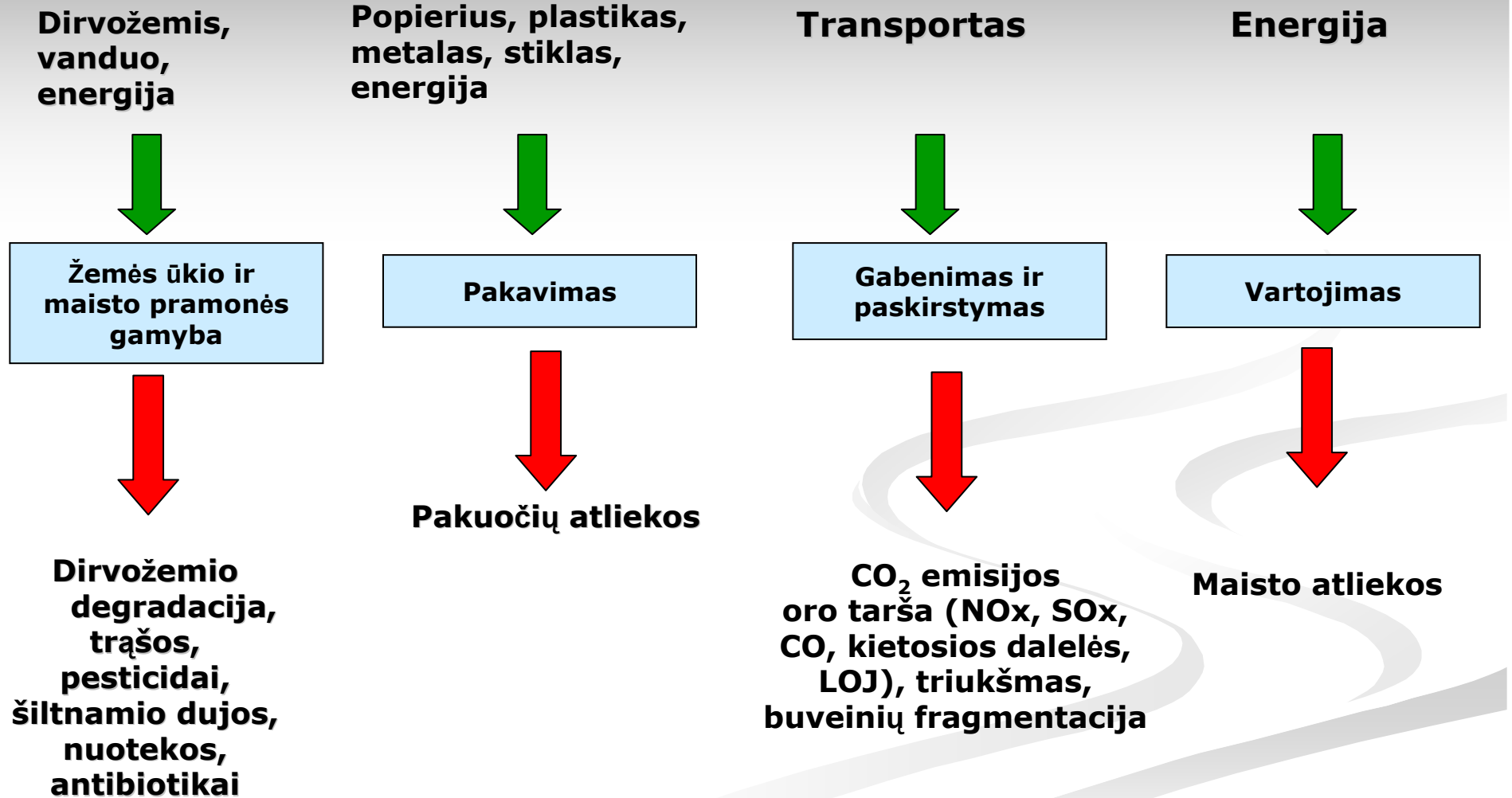
- namų ūkių vartojimas lemia iki **70 % poveikio aplinkai.**
- **maisto vartojimas** sąlygoja **1/3** viso namų ūkio poveikio aplinkai- t.y., virš 20% viso poveikio aplinkai.

## Kas yra darnus maisto vartojimas?



„Kaip pagerinti komunikaciją tarp ūkininkų ir vartotojų?“  
2011-11-29, Vilnius

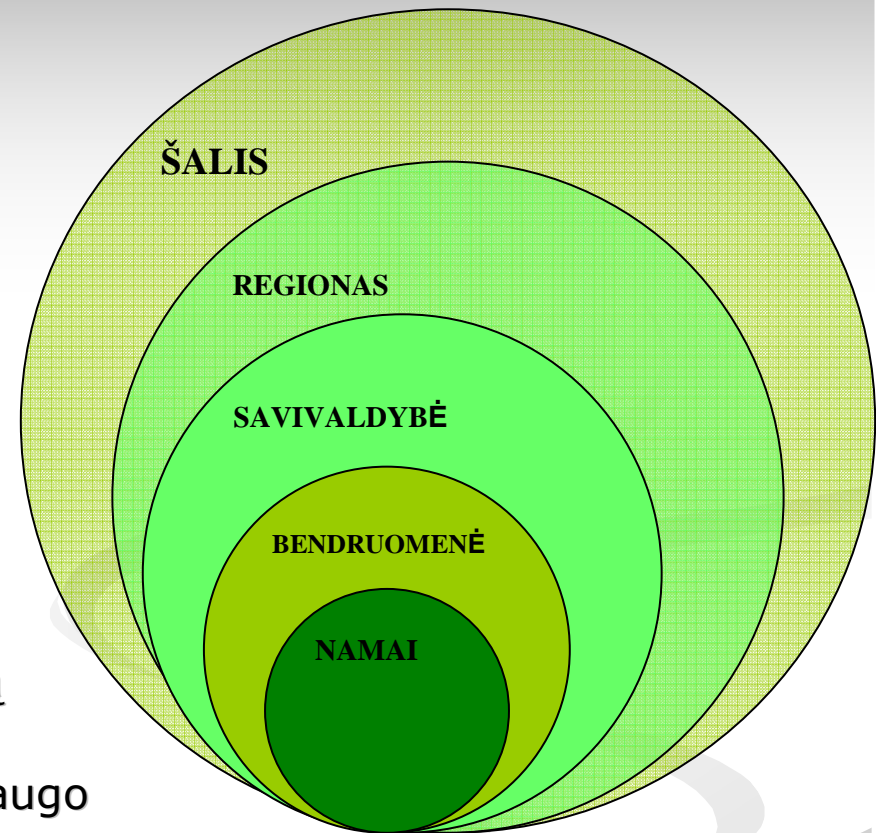
# Maisto produktų būvio ciklas



„Kaip pagerinti komunikaciją tarp ūkininkų ir vartotojų?“  
2011-11-29, Vilnius

# Vietiniai maisto produktai

- ES nėra aiškos apibrėžties
  - 100 km, 400 km (mylių) spinduliu
  - KUO ARČIAU NAMŲ
  - Apima ne tik nuotolį
- 
- Pvz. Italijoje
    - 66.300 ūkių parduoda savo produkciją tiesiogiai
    - Tiesioginiai pardavimai nuo 2001m. išaugo 64%
    - 17 % vartotojų reguliariai perka iš ūkininkų (Monte, 2011)



# **Nauda: Vietiniai maisto produktai**

**ekonominė, kultūrinė, socialinė ir aplinkosauginė**

- Mažesnis transportavimo poreikis
- Mažesnis šaldymo/sandėliavimo poreikis
- Šviežumas/kokybė/maistingumas/sveikata
- Mažesni ūkiai labiau rūpinasi aplinka

# Nauda: Vietiniai maisto produktai

- Galima gauti produktus pagal užsakymą
- Vietinių ūkininkų palaikymas (išleisim daugiau pinigų vietinėje rinkoje)
- Darbo vietų išlaikymas, ypač regionuose (vietinio smulkaus ir vidutinio verslo pelningumas)
- Vietinės ekonomikos skatinimas (maži ūkiai gautas pajamas dažniausiai taip pat išleidžia vietinėje rinkoje)

- **Vietinis** vs. Importuotas
- **Ekologiškas** vs. Tradicinis vs. Genetiškai modifikuotas
- **Šviežias** vs. Šaldytas/Apdorotas



vs.



Mėsos  
1800 g CO<sub>2</sub>

Vegetariškas  
190 g CO<sub>2</sub>

**...bet nevisada!!!!!!!!!!!!**

# Mažesnis transportavimo poreikis

- Mažesnis indėlis į tokias aplinkos problemas kaip:
  - oro tarša ( $\text{NO}_x$ ,  $\text{SO}_x$ , CO, kietosios dalelės, LOJ ir kt.),
  - klimato kaita ( $\text{CO}_2$ )
  - triukšmas,
  - energijos ir kitų išteklių naudojimas,
  - buveinių fragmentacija ir biologinės įvairovės praradimas.
- Ypač reikšmingas transportavimo indėlis į klimato kaitą.
- Siūloma ženklinti produktus pagal jų nukeliautą atstumą,  $\text{CO}_2$  kiekį ("Foodmiles" arba maisto mylios koncepcija).



## ■ Pavyzdžiui:

- importuojant šparagus iš Čilės į Europą lėktuvu, šparagų energetinė vertė yra 97 kartus mažesnė nei reikalinga energija jiems atgabenti.
- gabenant morkas iš Pietų Afrikos į Europą reikia 66 kartus daugiau energijos transportavimui nei pačių morkų energetinė vertė.
- JAV viena morka vidutiniškai nukeliauja 2957 km.
- JAV vietiniai produktai vidutiniškai keliauja 56 mylias (90 km), įprastine sistema platinami 1,494 mylias (2403 km), t.y., 27 kartus toliau. Moliūgai 8 kartus, o brokoliai net 92 kartus toliau nei vietinės kilmės (Leopold center, 2003).
- UK: obuolius, importuotus iš Naujosios Zelandijos, pakeitus užaugusiais UK, CO<sub>2</sub> emisija, susijusi su gabenimu sumažėtų 87 % (Jones, 1999).

# Šviežesni, mažiau supakuoti

- ES maisto pakuotės sudaro apie 105 kg arba 2/3 visų pakuočių atliekų per metus. Maisto laikymui, apdorojimui (šaldymas) tenka iki 12% visos namų ūkio energijos.
- Vietiniai švieži maisto produktai išbūna šviežesni 3 – 10 dienų ilgiau nei atgabenti iš toli švieži produktai.
- Skaičiavimai rodo, kad pagaminti/apdoroti produktai vidutiniškai sandėliuojami 52 dienas, o didmeninėje prekyboje dar vidutiniškai 30 dienų (Leopold center, 2008).
- Lietuvoje vien nuo 2000 m. mėsos importas išaugo daugiau nei keletą kartų, grūdų – 1,6 karto, daržovių – 2,6 karto, vaisių – beveik 2,5 karto (FAO, 2010).

# Šviežesni, mažiau supakuoti

- Mažiau energijos ir kitų išteklių, šaldymui, apdorojimui ir sandėliavimui (gaminant ir paskirstant)
- Mažesnės energijos sąnaudos namuose
- Mažiau pakuotės ir jos atliekų
- Mažesnė aplinkos tarša, ypač oro
- Mažesnis indėlis į klimato kaitą
- Produktas šviežesnis ir maistingesnis, kvapnesnis (pvz. vaisiai nuskindas neseniai, prieš pat sunokimo piką ir pan.; maistas praranda maistmedžiages jį konservuojant).

# Ekonominė nauda

- Paskaičiuota, kad parduodant įprastiniu būdu per didmenininkus ūkininką vidutiniškai pasiekia tik 6 – 16 % nuo pirkėjo sumokėtos kainos už produktą.
- Parduodant tiesiogiai ūkininką pasiekia 80 – 90 % produkto kainos.
- Industrializuotose šalyse tik iki 20 % suvartojimo maisto yra vietinis. Pvz. Ajovos valstijoje (JAV) maistui išleidžiama iki 8 milijardų dolerių per metus maistui, tik 14 % jo yra užauginta valstijos ribose.
- Pvz. Ajovos valstijoje (JAV) padidinus vietinių 28 vaisių ir daržovių pasiūlą (vietoj vyraujančių kukurūzų ir sojų pupelių), būtų sukurta 526 naujų darbo vietų, ūkių pardavimai siektų virš 61 mln. dolerių.

# Galimybės: valstybės, savivaldybės lygmuo

- Žalieji viešieji pirkimai
- 2009 m. Lietuvoje nustatyti aplinkosauginiai kriterijai maistui ir viešojo maitinimo paslaugoms.
- Nustatyti minimalūs kriterijai, kad vykdant viešąjį žaliąjį pirkimą konkrečios produktų grupės (pieno, mėsos produktų, daržovių) arba konkrečių produktų sąraše esančių produktų 5 % (vertine išraiška) turi būti pagaminta ekologiškai (pagal Tarybos Reglamentą (EB) Nr. 834/2007 „Dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklinimo“).
- Tarp išplėstinių kriterijų yra toki aspektai, kaip **siekis rinktis sezono vaisius, daržoves ir jūros gerybes.**

# Galimybės: valstybės, savivaldybės lygmuo

- Italijoje atskiruose regionuose, ypač Šiaurinėje dalyje, daugiau nei 1/4 maisto tiekiamo mokyklose yra ekologiškas ir per dešimtmetį ekologiško maisto kiekis patiekiamas mokyklose išaugo 7 kartus.
- Argelato savivaldybės (Italija) mokyklose maitinama tik ekologišku maistu, be to, 90% naudojamų ploviklių yra biologiškai suyrantys, nesuvalgytas maistas atiduodamas organizacijoms, besirūpinančiomis socialine apsauga ir pan. Mensa Verde apdovanojimas savivaldybei (Mazzá, 2010).
- Pirkdamos maitinimo paslaugas savivaldybės savo pirkimų skelbimuose aiškiai deklaruoja, kokių produktų tikisi, kartais netgi nurodoma, kad produktas būtų ne tik ekologiškas, bet ir atkeliautų/būtų pagamintas ne daugiau nei per/prieš 4 valandas ir pan.
- Romos miestas patiekia 150 000 porcijų per dieną, vaisiai ir daržovės yra 100% ekologiški, mėsa 20%. Ūkininkai aplink Romą susivienijo į asociaciją (Bio Solidaire), kuri bendrai tiekia Romos miesto viešoms valgykloms maistą. Asociacija teikia 75% viso savo maisto viešajam sektoriuj ir 25% privačiam.

# Galimybės: valstybės, savivaldybės lygmuo

- Malmės mieste (Švedija) siekiama, kad savivaldybės organizuojamas maitinimas būtų 100% ekologiškas.
- Organizuodamos įvairius renginius (koncertus, festivalius), savivaldybės taip pat skatina ekologiško maisto tiekimą (Ochoa, 2010).
- Čikagos mokykloms vykdoma programa kartu su vietiniu tiekėju užtikrina, kad tiekiamas vištiena būtų užauginta be augimo hormonų.
- Iliojaus valstija priėmė atitinkamus įstatymus, numatančius, kad 2020 m. valstijos institucijose ir mokyklose 20 % viso maisto bus užauginta valstijos ribose.
- Įvairūs planai ir programos vietinio maisto vartojimo skatinimui, pvz. "Pažink savo ūkininką, žinok, ką valgai" (*angl.* "Know Your Farmer, Know Your Food")
- Remia įvairių duomenų bazių, tinklalapių kūrimą, skatina bendradarbiavimą (pvz. JAV 2010 numato konkrečią pinigų sumą "ūkis-mokykla" programoms), rengia mokymus ūkininkams ir pan.

# Galimybės: Gamintojas vartotojas ryšys

## ■ Tiesioginiai pardavimai:

- Ūkininkų turgeliai
- Internetu
- Telefonu

## ■ Priemonės:

- Ūkininkų kooperatyvai, tinklai, bendruomenės (pvz. susibūrę į tinklą, asociaciją ar pan.)
- Specializuoti pardavimo tinklalapiai (ekologiško maisto ir pan. parduotuvės)
- Ūkių, kelių ūkių (kooperatyvų) tinklalapiai
- Akcijų, nuolaidų, kuponų sistemos (pvz. <http://www.akcijatau.lt/kaune/265-19-lt-uz-46-lt-vertes-naturalia-ir-eklogiska-vaistiniu-valerijonu-saknu-arbata-tiesiai-is-ukininkes-u> )



# Galimybės: Gamintojas vartotojas ryšys

- Ūkių, turgelių ir pan. interaktyvūs žemėlapiai  
<http://www.localharvest.org/search.jsp?lat=32.37121&lon=-92.607254&scale=6&ty=-1>
- Specializuoti renginiai (patiekalų ragavimas, atvirų ūkių dienos ir pan.)
- Nuvykimas į ūkį (galima patiems nusiskinti vaisius, uogas; susitarti, kad užaugintų tam tikrus produktus; patarimai kaip pasiruošti išvykai ir pan.)
- Papildomos paslaugos, pvz. kai kuriose ūkiuose Kalėdoms galima atvykti išsirinkti eglutę, o po švenčių gražinti ir vėl pasodinti  
<http://www.localharvest.org/event.jsp?id=42924>
- Produktų pristatymas į namus (bendruomeninė sistema (*angl.* community shared agriculture), dėžės sistema (*angl.* box scheme)). Dėžės sistema pristato šviežius sezoninius vietinius vaisius ir daržoves tiesiai į namus už fiksuotą mokestį kas savaitę. Bendruomeninė sistema įtraukia vartotoją dar prieš sodinant norimą produktą.

# Galimybės: Gamintojas vartotojas ryšys

## ■ Pavyzdžiai:

Lenkijoje Žemutinio Vyslos slėnis garsus savo sodininkystės tradicijomis, ypač slyvų. Vietiniai gyventojai susibūrė į **Vyslos slėnio asociaciją**, kad sudarytų geresnes sąlygas verslui ir padidintų vietinių produktų pridėtinę vertę.

Pagrindinis tikslas sukurti platesni verslo, vietinių asociacijų ir vietinės valdžios tinklą (įtraukiant fermerius, vaisių apdorotojus ir pan.) ir skatinti, gaminti bei platinti vietinius vaisius, įskaitant slyvas ir vaisių likerius.

**Asociacijos nariai siekia vėl auginti senąsias slyvų veisles ir atkurti tradicinius sodus, vystyti tiesioginius pardavimus ir skatinti tradicinius gamybos būdus, taip pat rengia, organizuoja įvairius renginius, kaip Skonio diena, Slyvos diena ir pan.**

Veiklai išvystyti panaudojo paramą iš EU Leader programos, gauna pagalbos (informacijos pasikeitimui, mokymai ir pan. iš kitų asociacijų), užsiima lobizmu.

Pagrindiniai sunkumai: atitikimas higienos reikalavimams, skatinimo ir reklamos kaštai, aukštas tradicinės produkcijos industrializavimo lygis (FAAN, 2010).

„Kaip pagerinti komunikaciją tarp ūkininkų ir vartotojų?“

2011-11-29, Vilnius

# Galimybės: Gamintojas vartotojas ryšys

- Kambrijos grafystėje (Anglija) pienininkystės ūkis įkūrė ūkio parduotuvę ir kavinukę virš jos, iš kur per specialiai įrentus didelius langus matyti melžimo patalpa: karvės yra melžiamos du kartu per dieną ir tokiu būdu vartotojai yra priartinami prie gamybos proceso.
- Austrijoje veikia „Parduotuvė parduotuvėje“ sistema, kuri leidžia ūkininkams vietinėje parduotuvėje parduoti savo produktus. Ūkininkai patys organizuoja pristatymą ir pateikiamus produktų kiekius patys. Kainą nustato ūkininkai, o parduotuvė nustato tik procentą savo išlaidų padengimui.
- Bretanėje (Prancūzija) atviri turgeliai yra atidaryti vakarais, kad vartotojai galėtų apsipirkti grįždami po darbo. Ūkininkai turėjo prisitaikyti ir pakeisti darbo valandas iš įprastinių rytais turgeliuose į popietines ir vakarines (FAAN, 2010).

Ačiū už dėmesį!  
[r.dagiliute@gmf.vdu.lt](mailto:r.dagiliute@gmf.vdu.lt)

„Kaip pagerinti komunikaciją tarp ūkininkų ir vartotojų?“  
2011-11-29, Vilnius