

საკვები ნივთიერებების გონივრული მართვა ნაკლები დანაკარგის

უზრუნველსაყოფად.

ელისაბედ სიხარულიძე

სამაგისტრო ნაშრომი წარმოდგენილია ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტის მეცნიერებათა და ხელოვნების ფაკულტეტზე საჯარო პოლიტიკის მაგისტრის აკადემიური ხარისხის მინიჭების მოთხოვნების შესაბამისად

მეცნიერებათა და ხელოვნების ფაკულტეტის საჯარო პოლიტიკის ადმინისტრირების პროგრამა

სამეცნიერო ხელმძღვანელი: პროფესორი არჩილ აბაშიძე

ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტი

თბილისი, 2018

განაცხადი

როგორც წარდგენილი კვლევის ავტორი, ვაცხადებ, რომ ნაშრომი წარმოადგენს ჩემს ორიგინალურ ნამუშევარს და არ შეიცავს სხვა ავტორების მიერ აქამდე გამოქვეყნებულ, გამოსაქვეყნებლად მიღებულ ან დასაცავად წარდგენილ მასალებს, რომლებიც ნაშრომში არ არის მოხსენიებული ან ციტირებული სათანადო წესების შესაბამისად.

22.06.2018

სარჩევი

აბსტრაქტი	3
ნაშრომის აქტუალობა.....	5
პრობლემის რელევანტურობა საქართველოსთვის.....	6
კვლევის მეთოდოლოგია	6
პრობლემის აღწერა	7
საერთაშორისო გამოცდილება.....	10
დანიია საკვები დანაკარგის წინააღმდეგ.....	10
მარკეტების დათანხმება შეთავაზებების შეცვლაზე.....	10
პირველი ზედეტად წარმოებული პროდუქციის სუპერმარკეტი- “We food”	11
მოსახლეობის ინფორმირებას	11
საფრანგეთის გამოცდილება.	12
საჯარო პოლიტიკის 36 პუნქტიანი პროექტი.....	13
განვიხილოთ რამდენიმე პუნქტი სათითაოდ:.....	15
კულტურისა და ტრადიციების ჭრილში საკითხის განხილვა.....	19
რატომ საკვები დანაკარგის წინააღმდეგ ბრძოლა.	21
არსებული ვითარება საქართველოში და განხორციელებული პროგრამები.	25
საკანონმდებლო რეგულაცია.	28
ნაშრომის კვლევითი ნაწილი	30
დასკვნა	32
გამოყენებული ლიტერატურა.....	34

აბსტრაქტი

მსოფლიო მასშტაბით წარმოებული საკვების ერთი-მესამედი იყრება. საკვების მოყვანა, ტრანსპორტირებასა და მომზადებაში უამრავი ფიზიკური და ბუნებრივი რესურსი იხრჯება. საკვების გადაყრა გულისხმობს ზემოთ ხსენებული რესურსებისა და თავად საკვები ნივთიერების გაერთიანების შედეგად მიღებულ უდიდეს რესურსს, რომელიც ნაგავში იყრება და გამოუყენებელი ხდება. საკვების დანაკარგს სხვადასხვა ეტაპზე განსხვავებული მიზეზები აქვს, შეგვიძლია განვასხვავოთ საკვების დანაკარგი მოსავლის აღების პერიოდში და საკვების გაფლანგვა იმ ეტაპზე, როცა ის მზადაა მომხმარებლისთვის მისაწოდებლად ან უკვე მომხმარებლის მფლობელობაშია, ასეთ ობიექტებს მიეკუთვნება რესტორანი, მარკეტი, სასტუმრო, სახლი, ყველა ის დაწესებულება სადაც საკვების მიღება ხდება. აღნიშნული ნაშრომი ფოკუსირებულია საკვები დანაკარგის მეორე ეტაპზე.

აღნიშნულ თემაზე საუბრისას, უყურადღებოდ არ უნდა დაგვრჩეს ის ფაქტი, რომ საქართველოს მოსახლეობის მნიშვნელოვანი ნაწილისთვის საკვებზე წვდომა ძალიან დიდ პრობლემას წარმოადგენს, ფინანსური სიდუხჭირის გამო. საკვები დანაკარგისთვის თავის არიდება განსაკუთრებულ მნიშვნელობას იძენს ამ ორი მოცემულობის ერთდროულად განხილვის შემთხვევაში. ჩვენ გვაქვს საშუალება აღნიშნული დანაკარგი რესურსად ვაქციოთ და ერთის მხრივ საკვები გადავარჩინოთ, ხოლო მეორეს მხრივ კი მოწყვლად ჯგუფებს აღმოვუჩინოთ დახმარება. პრობლემის მასშტაბიდან და კომპლექსურობიდან გამომდინარე, უზრუნველყოფილი უნდა იყოს შესაბამისი მხარეების ჩართვა ვისაც ეხება ეს საკითხი და ერთობლივი სამოქმედო გეგმის შემუშავება-განხორციელება.

საკვები დანაკარგისთვის თავის არიდების პრობლემას დიდი ყურადღება ექცევა საერთაშორისო მასშტაბით და სხვადასხვა ქვეყნების მიხედვით საკმაოდ ქმედით და საინტერესო გამოცდილებას შეგვიძლია გავცნოთ.

ნაშრომის ფარგლებში შემოგთავაზებთ ინფორმაციას საზღვარგარეთის ქვეყნების წარმატებული გამოცდილების და პოლიტიკის პროექტების შესახებ, და ყურადღებას გავამახვილებ იმ საკითხებზე, რომელთა გამოყენებაც საქართველოს შემთხვევაშიც ძალიან ეფექტური იქნება. გავცნობთ თუ რას ითვალისწინებს ჩვენი კანონმდებლობა საკვები უსაფრთხოების თვალსაზრისით, წარმოგიდგინებ მონაცემებს თუ რა რაოდენობის საკვებს ვანადგურებთ ყოველწლიურად (ვადის გასვლის გამო). წარმოგიდგინებ მოსახლეობის გამოკითხვის შედეგებს მათი ინფორმაციული დონისა და საკითხისადმი დამოკიდებულების გასარკვევად.

Abstract

One-third of food produced worldwide is wasted and lost. To produce this food lots of resources such as natural resources and labor force are used. It means that while producing food we waste too much energy and resources for the benefit of no one and harm the environment.

We can differentiate two main stages of Food waste: 1. food loss during harvest time; 2. waste at the moment when it is ready to deliver to the consumers or already owned by them. examples of food waste can be observed everywhere, where food is served, including restaurant, market, hotel or household.

This work focuses on the second stage of the food loss.

While talking about this issue, we should not forget the fact that access to food for a significant part of Georgian population is a big problem because of financial reasons. Taking these two cases into consideration, avoiding food loss gains far more importance. We have the possibility to make a resource out of loss, which means saving food on one hand, and using this food for people who are in need, on the other. Based on the complexity of the issue, several stakeholders should be involved in the process of solving this problem. Action plan should work into different directions to prevent the food loss and waste and help people with the food rescued.

The food loss is the huge problem on the international level, and it attracts a lot of attention of international community. As different countries are using effective strategies to fight and reduce food waste, we can get acquainted with the most effective and interesting experiences on international level.

Within the frame of this work we will provide information about successful experiences and policy projects of foreign countries, and will focus on the issues which will be very effective in the case of Georgia. We will focus on legislation of Georgia towards the food safety, we will present the data on the amount of food we destroy every year (due to expiration). We will also present the survey which includes markets, restaurants and customers to find out their information level and attitude towards the issue.