

Prekybos tinklas „Rimi“ žengia žingsnį į tvarią ateitį ir pirmą kartą pristato 3D spausdintuvu atspausdintą lašišą, pagamintą iš žirnių baltymų. Pasak prekybos tinklo generalinio direktoriaus Vaido Lukoševičiaus, tai atsakas į vis didėjanti susirūpinimą dėl per daug intensyvios žvejybos ir prastėjančios jūrų bei vandenynų būklės, o tuo pačiu – dar viena alternatyva veganams, vegetarams bei visavalgiams, kurie nori paįvairinti savo mitybą. Tokios žuvies gamybos procese išsiskiria net 75 proc. mažiau anglies dioksido, reikia 95 proc. mažiau gėlo vandens, tačiau produkte vis tiek gausu baltymų ir omega-3 riebalų rūgščių.

Jau parduotuvių lentynose

„Pastebime, kad daugėja pirkėjų, kurie, užsukę į prekybos centrą, ieško įvairių alternatyvų ar naujų skonių. Jie mielai priima ne tik naujoves, bet ir vis dažniau renkasi augalinės kilmės produktus – tai rodo metai iš metų augantys šios kategorijos pardavimai. Tad „Rimi“ nuolat plečiame asortimentą ir ieškome įvairių inovatyvių produktų, kurie galėtų būti palankūs tiek pirkėjams, tiek gamtai. Ši 3D spausdintuvu atspausdinta augalinės kilmės lašiša yra būtent tokia“, – sako V. Lukoševičius.

Austrijos mokslininkų ir augalinio maisto mėgėjų sugalvota augalinės žuvies alternatyva Baltijos šalyse parduodama jau nuo vasario, o Lietuvos prekybos centrų lentynose iš viso galima rasi keturis augalinės kilmės žuvų mėsos produktus – dvi alternatyvas lašišai ir du tuno bei lašišos paštetus.

„Džiaugiamės galėdami suteikti galimybę mažoms, bet inovatyvioms įmonėms patekti į rinką ir kurti tvaresnius produktus. Pirmajame mažmeninės prekybos hakatone, kurį organizavo „Rimi Baltic“, pristatėme savo inovacijų platformą. Hakatono metu buvome sužavėti Austrijos bendrove „Revo Foods“, kurios mokslininkai ir sukūrė augalinės kilmės žuvų mėsos analogą. Nors žmonės žuvies alternatyvas lentynose matė ir anksčiau, būtent 3D spausdinimas daro produktą kitokį, todėl norėjome jį išbandyti. Tai, apie ką prieš kelerius metus kalbėjome ar tik galėjome įsivaizduoti – jau parduotuvių lentynose“, – pasakoja prekybos tinklo generalinis direktorius.

Aukšti tvarumo standartai

Jau daugelį metų „Rimi“ yra vienas iš nedaugelio mažmeninės prekybos tinklų Lietuvoje, kuris parduoda tik sertifikuotą žuvį, taip užkirsdamas kelią parduoti žuvis, kurioms gresia išnykimas arba kurių žvejyba kenksminga jūrų aplinkai.

„Baltijos jūros žuvų išteklių padėtis yra kritinė, o kelioms žuvų rūšims gresia išnykimas dėl

per daug intensyvios žvejybos. Be to, „NASA“ paskelbė Baltijos jūrą negyvą zona, todėl joje sunku daugintis ir išlikti bet kokioms žuvų rūšims. Tad svarbus žingsnis siekiant pagerinti padėtį – tai skatinti daugiau tvaraus maisto pasirinkimų“, – teigia „Rimi Lietuva“ ryšių su visuomene ir korporatyvinės atsakomybės vadovė Eglė Krasauskienė.

Ji priduria, kad prekybos tinklas „Rimi“ jau nuo 2020 m. birželio vadovaujasi tvarios žuvininkystės principais – neprekiauja žuvimi ar jūrų gėrybėmis, kurios Baltijos šalių Pasaulio gamtos fondo žuvies ir jūrų produktų vadovuose pažymėtos raudonai: šių žuvų rūšių rekomenduojama visai nepirkti ir tokiu būdu neprisidėti prie intensyvios jų žvejybos.

„Visuomet pirkėjams rekomenduojame apsiperkant vadovautis Lietuvos gamtos fondo „Nyksta žuvis“ gidu, vengti pirkti nykstančių rūšių žuvis ar jūrų gėrybes, jas pakeičiant tvariais produktais. Nors per naktį vandenynų ekosistemos neišgelbėsime, kartu galime pradėti nuo mažų žingsnelių“, – kviečia E. Krasauskienė.

