Vilnius, 2021 m. vasario 12 d.

**Kad Valentino diena neapkarstų: šokoladinė dovana gali būti ir saldi, ir pagaminta tvariai**

**Valentino dieną mūsų namus užpildo ne tik šiluma ir romantika, bet ir šokoladinės staigmenos, leidžiančios patirti dar daugiau saldžių akimirkų su mylimaisiais. Tačiau atkreipus dėmesį į kakavos auginimo sektoriuje slypinčias problemas, apkarsti gali net ir saldžiausias šokoladas. Todėl prekybos tinklas „Lidl“ šiemet ragina dovanoti ir skanų, ir tvariai pagamintą šokoladą, prisidedantį prie pokyčių pasauliniu mastu.**

Kakava – viena populiariausių žaliavų pasaulyje, tačiau jos auginimo sektorių supa daugybė iššūkių, su kuriais susiduria ją auginantys ūkininkai. Visgi valgydami ar dovanodami šokoladą, dažnai nesusimąstome, ar ragaudami skanėsto neprisidedame prie didesnių, pasaulinio masto problemų.

Daugybė Ganos ir Dramblio Kaulo kranto gyventojų yra priklausomi nuo kakavos auginimo – didžiausia kakavos dalis auginama mažose šeimos plantacijose, tačiau jų derlius retai būna pakankamas oriam pragyvenimui, nes kakava auginama naudojant pasenusius žemės ūkio metodus, neturint reikiamų darbo saugos priemonių. Be to, dalis augintojų vis dar naudoja didžiulius kiekius pesticidų, kenkdami tiek sau, tiek bioįvairovei, o negalėdami išauginti pakankamo derliaus, naikina miškus naujiems žemės plotams užsitikrinti.

Prie šios problemos sprendimo galime prisidėti kiekvienas iš mūsų – sau ar savo artimiesiems pirkdami šokoladą, kuris yra pagamintas iš sertifikuotos kakavos.

**Tvaresnė dovana nereikalauja jokių pastangų**

Atpažinti tvarų ir iš atsakingai užaugintos kakavos pagamintą šokoladą yra itin paprasta – tereikia ant šokolado pakuočių ieškoti specialių ženklų, nurodančių pagal kokią programą yra sertifikuojama kakava, pavyzdžiui, „Fairtrade“, UTZ arba „Rainforest Alliance“. Šios organizacijos kelia aukštus reikalavimus kakavos augintojams ne tik dėl aplinkos tausojimo, tinkamų darbo sąlygų, bet ir organizuoja mokymus bei sudaro galimybes gauti geresnį atlygį.

„Lidl Lietuva“ vyriausioji asortimento vadovė Ilona Čiužienė pasakoja, kad prekybos tinklas nuolat rūpinasi, kaip auginama „Lidl“ privačių prekių ženklų produktuose naudojama kakava. Pavyzdžiui, visas „Lidl“ privataus prekių ženklo „Fin Carre“ šokolado asortimentas yra pagamintas naudojant tik sertifikuotą kakavą.

„Norėdami sulaukti pokyčių kakavos sektoriuje, pirmiausia turėtume pradėti nuo savęs ir atidžiau rinktis šokoladinius produktus. Valentino diena, kuri jau seniai tapo neatsiejama nuo šokoladinių staigmenų, yra puiki proga atkreipti dėmesį į mūsų vartojimo įpročius ir mylimiems žmonėms dovanoti ne tik skanų, bet ir iš atsakingai užaugintos kakavos pagamintą šokoladą. Tai – tvaresnė ir jokių pastangų nereikalaujanti alternatyva, kuri gali prisidėti prie permainų visame pasaulyje“, – sako „Lidl Lietuva“ vyriausioji asortimento vadovė.

**Dėmesys ne tik artimiesiems**

Taip pat prekybos tinklas neseniai pristatė ypatingai tvarų, „Fairtrade“ sertifikuotą šokoladą, „Way To Go“, kuriam naudojama Ganoje atsakingai užauginta kakava. Kiekviena šio šokolado plytelė prisideda prie premijų programos, kuria siekiama pagerinti kakavos augintojų gerovę. Todėl tai – ne tik saldi dovana, bet ir pagalba kakavos augintojams.

„Už kiekvieną nupirktą „Way To Go“ šokoladą mažiesiems kakavos augintojams Ganoje „Lidl“ skiria finansinę paramą mokymams organizuoti. Jų metu ūkininkai mokosi tvaresnių auginimo praktikų, kaip kurti ilgalaikį verslo modelį, uždirbti pakankamai pajamų ar jas diversifikuoti. Be to, dar vieną premiją kakavos augintojams skiria „Fairtrade“ kurią jie gali investuoti į projektus, padedančius jų ir aplinkinių gyvenimams“, – sako I. Čiužienė.

Pasak jos, „Way To Go“ šokoladui naudojama kakava yra ne tik tvariau užauginta, bet ir 100% atsekamos kilmės. Visa šokoladui naudojama kakava yra užauginta „Kuapa Kokoo“ mažųjų kakavos augintojų kooperatyvo Ganoje.

**Įgyvendina ambicingus kakavos tvarumo tikslus**

I. Čiužienės teigimu, „Lidl Lietuva“ nuo šių metų pradžios savo lietuviškuose privačių prekių ženklų produktuose, pavyzdžiui, sūreliuose ir leduose, naudoja tik sertifikuotą kakavą, o didelė dalis iš kitų šalių gaunamų produktų taip pat yra gaminami iš sertifikuotos žaliavos.

Anot jos, nuo 2023 m. pradžios prekybos tinklas visų privačių prekių ženklų produktuose turėtų išimtinai naudoti tik pagal „Fairtrade“, UTZ ar „Rainforest Alliance“ programas sertifikuotą kakavą: „Tikimės, kad mūsų indėlis prisidės prie kakavos auginimo sektoriuje dirbančiųjų gerovės ir paskatins gyventojus rinktis atsakingai pagamintus produktus.“

**Daugiau informacijos:**

Kotryna Kanclerytė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 5 267 3267, +370 6 875 1412

kotryna.kancleryte@lidl.lt