

**Informacija žiniasklaidai**

**2023 m. gegužės 10 d.**

Vilniuje atidarytas didžiausias Europoje vertikalus ūkis – skinamas pirmasis lietuvių ir taivaniečių užaugintas derlius

1 000 kilogramų traškių salotų ir prieskoninių žolelių, užaugintų naujame, didžiausiame Europoje, vertikaliame ūkyje kasdien pasieks „Iki“ parduotuvių lentynas visoje Lietuvoje. Tai apie 10 000 salotų porcijų, kurios atsidurs ant sveikesnio gyvenimo būdo ieškančių žmonių stalo.

**Užauginta be pesticidų, ištisus metus**

Šiandien Vilniuje atidaromas tvarus naujos kartos vertikalus žalumynų ūkis „Leafood“, kuris ištisus metus vartotojams tieks šviežias, Lietuvoje užaugintas salotas ir prieskonines žoleles. Jau nuo gegužės 12 dienos „Iki“ maisto prekių parduotuvėse visoje šalyje bus galima įsigyti šio ūkio pirmojo derliaus – 12-os rūšių salotų, prieskonių žolelių ar salotų mišinių.

● Salotų rūšys: špinatai, salotos „Rucola“, „Iceberg“, „Romaine“, „Lollo Rosso“, „Green Oakleaf“ ir lapiniai kopūstai „Kale“.

● Žolelių rūšys: bazilikai, kalendros ir mėtos.

● Taip pat du pilnų lapelių salotų mišiniai – Gurmanų (salotos „Romaine“, „Lollo Rosso“ ir „Green Oakleaf“) ir Klasikinis (špinatai, salotos „Rucola“, raudonosios salotos, mažieji lapiniai kopūstai „Kale“).

Patogiai supakuotos į pakartotinai uždaromas pakuotes „Leafood“ salotos yra paruoštos valgyti – jų nereikia plauti, tad puikiai tiks skubantiems, sveiką gyvenimo būdą mėgstantiems žmonėms. „Leafood“ žalumynai auginami uždarose patalpose, švarioje ir apsaugotoje aplinkoje, naudojant inovatyvią Taivane sukurtą „YesHealth Group“ technologiją. Salotos ir prieskoninės žolelės auga mineralais praturtintame vandenyje, nenaudojant jokių pesticidų, herbicidų ar kitų kenksmingų medžiagų.

„Iki šiol norėdami visus metus valgyti šviežius žalumynus, turėjome juos pirkti importuotus, keliavusius ilgus kilometrus iš svetur, nes Lietuvos orų sąlygomis jie natūraliai auga tik 2–3 mėnesius per metus. Mačiau tai kaip problemą ir svarsčiau, kodėl nenutraukus šios ilgos tiekimo grandinės ir neužsiauginus aukštos kokybės ir maistinės vertės salotų visus metus čia, Lietuvoje. Tokia ir buvo mano misija, kuriant didžiausią Europoje vertikalų ūkį“, – sako Valentinas Civinskas, „Leafood“ įkūrėjas ir generalinis direktorius.

**Kuriama tvaresnė maisto grandinė**

Didžioji dalis į Lietuvą importuojamų lapinių daržovių keliauja iš Šiaurės Afrikos arba Pietų Europos, mūsų šaldytuvuose jos išlieka šviežios 1–5 dienas – maisto produktų galiojimo terminas yra tiesiogiai susijęs su transportavimo trukme. „Leafood“ salotos yra auginamos Lietuvoje, į parduotuvių lentynas jos patenka vos per vieną dieną, tad šviežios išlieka ilgiau – bent jau iki 7–10 dienų. „Leafood“ žalumynai į pakartotinai uždaromas pakuotes dedami su šaknelėmis ar ilgesniais stiebeliais – visa tai padeda dar ilgiau išlaikyti traškumą, šviežumą ir maistines savybes.

Tvarus naujos kartos vertikalus žalumynų ūkis „Leafood“ prisidės prie tvaresnės maisto grandinės šalyje kūrimo. Vertikalūs ūkiai nėra veikiami besikeičiančių oro sąlygų – saulės

šviesos, temperatūros skirtumų ar kritulių. Juose užauginama iki 200 kartų daugiau derliaus nei tradiciniuose ūkiuose. Be to, ūkininkaujant uždarose patalpose sunaudojama iki 95 proc. mažiau vandens, naudojama tik 100 proc. žalia, atsinaujinanti, elektros energija, aplinka nėra teršiama kenksmingomis medžiagomis ir pesticidais.

Tvarų vertikalų ūkį „Leafood“ valdo jungtinė lietuvių ir taivaniečių komanda, kuri jau yra pastačiusi vertikaliuosius ūkius Taivane ir Danijoje. 2022 m. birželį „Leafood“ gavo 6,45 mln. eurų pradinį finansavimą iš „YesHealth Group“, Lietuvoje gyvenančio danų verslininko Nielso Peterio Pretzmanno bei dar vieno privataus investuotojo. Vertikalaus ūkio Vilniuje įrengimas ir pirmieji auginimo bandymai buvo baigti 2023 m. balandžio mėnesį. Šiuo metu jame darbuojasi „YesHealth Group“ komanda, kuri pradiniame gamybos etape apmoko vietinius ****darbuotojus.

*Nuotraukoje – Valentinas Civinskas, „Leafood“ įkūrėjas ir generalinis direktorius*

**„Nesislėpk po lapais – valgyk juos****“**

2021 m. paskelbtoje Europos Komisijos ataskaitoje Lietuva buvo priskirta prie nesveikiausių Europos šalių, o didžioji dalis mirčių šalyje siejama su mitybos rizikomis. Ataskaitoje apskaičiuota, kad 2019 m. 25 proc. mirčių buvo susijusios su mitybos rizikomis, kylančiomis dėl mažo vaisių ir daržovių bei didelio cukrumi saldintų gėrimų vartojimo. Šioje ataskaitoje yra cituojamas tyrimas, kuriame net 46 proc. suaugusiųjų pripažino, kad per dieną nesuvalgo nei vienos daržovių porcijos. Europos Komisijos ataskaita (<https://health.ec.europa.eu/system/files/2021-12/2021_chp_lt_english.pdf>)

„Vis dar valgome per mažai daržovių ir, ko gero, tai lemia kompleksinės priežastys. Pirma, kad iš tiesų trūko aukštos kokybės salotų ir žalumynų užaugintų čia, Lietuvoje. Teko girdėti, kad kai kurie salotų nesirenka, jeigu jas tenka plauti – tai irgi išsprendėme, mūsų gali iškart keliauti ant stalo. Mūsų žalumynai bus parduodami už prieinamą kainą, patogiose vartoti pakuotėse. Dabar belieka keisti žmonių mitybos įpročius ir paskatinti dažniau sąmoningai rinktis šviežias salotas ir prieskonines žoleles“, – sako „Leafood“ vadovas.

Pasak jo, dėl to pasirinkta ir drąsi naujo prekės ženklo „Leafood“ įvedimo į rinką reklamos kampanija su užkluptais tarsi intymiai pusryčiaujančiais žmonėmis ir šūkiu„Nesislėpk po lapais – valgyk juos“. „Norime atkreipti dėmesį, paskatinti keisti socialines normas – valgyti daugiau šviežių salotų ir žalumynų ne dėl kūno formų ar tik dėl to, kad tai yra sveika, bet ir dėl to, kad tai patogu, paprasta, smagu“, – teigia V. Civinskas.

**Apie „Leafood“**

„Leafood“ yra Vilniuje įsikūręs inovatyvus naujos kartos vertikalus ūkis, siekiantis plėsti technologiškai pažangų, miestietišką ūkininkavimą ir pasiūlyti Lietuvos vartotojams nuolatinį tvariai augintų lapinių žalumynų tiekimą. (www.leafood.lt)

**Apie „YesHealth Group“**

„YesHealth Group“ yra Taivane įkurta pažangių technologijų įmonė, nuo 2008 m. kurianti išmanias technologijas tvariems, be pesticidų auginantiems vertikaliems ūkiams. (www.yeshealthgroup.com)

**Kontaktai**

Renata Gaidienė („Leafood“) +370 687 11234