

#14

# ДАЙДЖЕСТ НОВОСТЕЙ

О ФУДШЕРИНГЕ





## Дайджест новостей и аналитики о фудшеринге в России и мире

### Привет!

На связи Аня Алиева-Хрусталёва, вице-президент банка еды «Русь». Рада поделиться с вами новостями фонда и изменениями, которые произошли с дайджестом.

Мы [запустили собственный медиапроект «Про фудшеринг»](#) – о фудшеринге и рациональном потреблении, для делового сообщества и экоэнтузиастов в России, странах ЕАЭС и СНГ.

Проект «Про фудшеринг» объединит [сайт профудшеринг.рф](#), [телеграм-канал «Про | фудшеринг»](#), а также группу [«Про | фудшеринг» ВКонтакте](#).

С помощью экспертных материалов мы настроены обучать читателей принципам фудшеринга и экономики замкнутого цикла, делиться бизнес-кейсами по внедрению фудшеринга, знакомить с профильными НКО и исследованиями о рациональном использовании ресурсов, держать в курсе изменений в области законодательства.

Площадки проекта в социальных сетях станут местом встречи всех осознанных людей, готовых применять принципы рационального потребления в своей жизни здесь и сейчас.

Как автор проекта, я стала его главным редактором. Буду делиться с вами своим опытом в фудшеринге в Колонке главреда на сайте и специальных включениях в социальных сетях #навсязиглавред.

Мы сделали дайджест «Еда в банке» частью медиапроекта и переименовали его в «Про фудшеринг».

В нем мы продолжим рассказывать о новостях фудшеринга и банков еды в России и мире. Полные материалы, анонсы которых мы даём в дайджесте, вы сможете прочитать на [профудшеринг.рф](#).

Спасибо, что открываете и читаете наши письма. Мы ценим ваше внимание и время. Сделаем все возможное, чтобы вы получили свою пользу от изучения и применения технологии фудшеринга.

До встречи в новых выпусках!



### Совет месяца: выбирайте сезонные и местные фрукты и овощи

Между фермой и вашей тарелкой пища должна пройти процесс обработки, упаковки, транспортировки, рекламы и продажи. Чем меньше путь продукта до магазина — тем меньше его углеродный след.

Сезонные фрукты и овощи созревают в естественных условиях и не требуют дополнительной обработки для долгого хранения.



### В России хотят отменить НДС на фудшеринг для торговых сетей

Такой законопроект депутаты уже подготовили к внесению в Госдуму. Что может быть проще и очевиднее — отдать нераспроданные продукты нуждающимся? Сейчас мешает НДС в размере 10–20%. Бизнесу при передаче еды приходится платить налог, как при её продаже, а утилизация продуктов обходится в 2–3 раза дешевле.

[Подробнее](#)



### Чипсы из «некрасивой» картошки, которую не берут магазины

Компания Southern Snacks покупает у местных фермеров картошку, которая «не подходит» супермаркетам: слишком маленькая или неправильной формы. И делает из них чипсы. Компания в плюсе: нет посредников и закупочная цена на неформатные овощи ниже. Каждый месяц компания продаёт на маркетплейсах 2000 упаковок таких чипсов.

[Подробнее](#)



### В Турции придумали датчик для проверки свежести продуктов в холодильнике

Учёные из Университета Коч в Стамбуле разработали NFC-датчик, который отслеживает свежесть мяса, рыбы или курицы. Датчик весом около 2 г крепится изнутри на стенку холодильника и передаёт сигналы на смартфон, когда продукты начинают портиться.

[Подробнее](#)



### Как Южная Корея перерабатывает большую часть пищевых отходов

В 2005 году в Южной Корее власти запретили выбрасывать продукты на свалку, а в 2013 году сделали обязательной переработку пищевых отходов с помощью биоразлагаемых пакетов и технологичных пунктов сбора. Часть пищевых отходов идёт на удобрения, а часть становится кормом для животных.

[Подробнее](#)



### Что послушать: подкаст «Свет в конце тарелки»

То, что мы едим, влияет на то, как изменяется климат. Производство, перевозка и утилизация еды вызывают глобальное потепление и вредят окружающей среде.

В новом выпуске подкаста эксперты обсудили, что нужно делать, чтобы изменить ситуацию и помочь планете, при этом не навредив своему здоровью.

[Слушать](#)



### Как помочь: банк еды собирает средства на доставку продуктов бабушкам и дедушкам

«Вот так в магазин и ходим: я — его ноги, он — мои глаза, идём друг друга поддерживая», — рассказывает Тамара Степановна о своей жизни. Каждый поход за продуктами для неё и её мужа — задача не из лёгких.

Тамаре Степановне 84 года. Живёт она в старом покосившемся домике вместе с мужем и двумя сыновьями, у каждого группа по инвалидности. Сама бабушка передвигается на ощупь и почти ничего не видит, поэтому не может объективно оценить обстановку: маленький огород совсем зарос, а сам дом уже сложно назвать пригодным для жилья.

«Совсем тяжко стало есть, некому забор починить и за водой сходить, один сынок лежит, другой — плохо ходит... А иногда совсем есть нечего. Сложно представить, что было бы с нами без вашей помощи», — делится с волонтерами Тамара Степановна.

Проблема в том, что собстенного транспорта у фонда нет. Чтобы забрать продукты, а потом отвезти их в пункт выдачи, приходится оплачивать аренду фур и грузовиков. Сейчас банк еды «Русь» собирает средства на продукты и оплату услуг перевозчиков для одиноких пенсионеров в разных регионах страны.

Давайте вместе поможем людям в трудной ситуации изменить свою жизнь к лучшему!

[Помочь](#)

С уважением,  
команда «Про фудшеринг»

**профудшеринг**  
МЕДИА ПРОЕКТ

