

#16

ДАЙДЖЕСТ НОВОСТЕЙ

О ФУДШЕРИНГЕ





Дайджест новостей и аналитики о фудшеринге в России и мире

Привет!

На связи Анна Алиева-Хрусталёва, вице-президент Благотворительного фонда „банк еды «Русь» и главный редактор медиапроекта «Про фудшеринг».

29 сентября — Международный день распространения информации о продовольственных потерях и пищевых отходах.

За длинным названием календарной даты скрывается почти **миллиард** тонн продуктов питания, ежегодно выбрасываемых на свалку. И большую часть из них вполне можно было бы съесть.

Медиапроект «Про фудшеринг» создан для того, чтобы как можно больше людей задумались над экологическими, экономическими, социальными и духовными проблемами, которые влечёт нерациональное отношение к продовольствию, и нашли для себя подходящие способы повлиять на ситуацию.

Вы тоже можете помочь: [подпишитесь на наш телеграм-канал](#) или [поддержите медиапроект финансово](#).

Поддержать проект



Совет месяца: отдайте излишки урожая в зоопарк

Если на даче случился обильный урожай — лишнее можно отдать в местный зоопарк.

Так, [Московский зоопарк](#) принимает тыкву, кабачки, кукурузу, головы подсолнухов, жёлуди, боярышник, барбарис, целые гроздья калины, молодые шишки сосны или кедра. Важно не покупать ничего специально — только свой урожай или лесные находки.



Агрофудшеринг поможет фермерам снизить потери урожая

Осенью в России наступает горячая пора сбора урожая, но далеко не все овощи и фрукты попадают к людям на стол. Почему фермы производят так много пищевых отходов, как влияют на это потребители и как агрофудшеринг может помочь нуждающимся людям — разбираемся вместе с экспертами.

[Подробнее](#)



На популярной платформе по обмену вещей запустился фудшеринг-раздел

На платформе по обмену вещами Karmitt запустился фудшеринг-раздел «Еда» при поддержке банка еды «Русь». На сайте и в мобильном приложении легко размещать и находить объявления по геопозиции. Отдавать можно только хорошие продукты с неистекшим сроком годности.

[Подробнее](#)



У вас тут продукты портятся нужно срочно скушать

В Тюмени придумали стикеры для проверки свежести продуктов

Стикеры встроены прямо в вакуумную упаковку товара. Если продукт начинает портиться и выделять газообразные метаболиты, стикер изменит цвет. Это поможет потребителям определять некачественный товар на полке в магазине или дома в холодильнике.

[Подробнее](#)



Фудшеринг в офисе: инструкция по применению

Идея фудшеринга состоит в том, чтобы поделиться ненужными продуктами с теми, кто в них нуждается. Эксперты предлагают компаниям поближе присмотреться к фудшерингу поближе: интегрировать его в жизнь офиса, а заодно — получить для себя множество преимуществ.

[Подробнее](#)



Магазин бесплатных продуктов открыли в Вильнюсе

Фудшеринговая организация открыла в столице Литвы первый пункт выдачи продовольствия, устроенный по принципу магазина, где нуждающиеся могут бесплатно брать необходимые продукты. Продукты поступают в магазин от жертвователей — торговых сетей, производителей, фермеров.

[Подробнее](#)



Пищевые отходы на свалках: разве они не становятся компостом?

По разным оценкам, от 30% до 80% содержимого нашего мусорного «виннограда» в том, что жечь рядом с полигоном бытовых отходов становится неприятно и вредно. Выясняем, почему пищевые отходы на полигонах не превращаются в компост.

[Подробнее](#)



Что послушать: Как фудшеринг сохраняет природу

В эфире Радио «Комсомольская правда» целых 23 минуты говорим о технологии, способной сократить миллионы тонн пищевых отходов и сдержать рост мусорных свалок во всем мире.

Вас ждёт удивительная история возникновения фудшеринга в России из первых уст. А ещё вы узнаете о том, как развивается фудшеринг, почему он полезен не только для общества и экологии, но и для бизнеса.

[Слушать](#)

С уважением,
команда «Про фудшеринг»