

#18

# ДАЙДЖЕСТ НОВОСТЕЙ

О ФУДШЕРИНГЕ



# Дайджест новостей о фудшеринге #18



## Совет месяца: организуем с друзьями вечеринку #нольотходов

Каждый участник приносит с собой остатки еды из холодильника: подсохший сыр, забытую сосиску, завявшие овощи. Важно, чтобы продукты были пригодны в пищу. Приносить еду лучше в многоразовой таре.

Соберите ингредиенты на столе и создайте креативный рецепт, используя по максимуму то, что есть. Например, овощное рагу, пиццу или запеканку. Постарайтесь найти применение каждому кусочку.



## Король Чарльз запустил проект для поддержки местных банков еды

Проект «Coronation Food» с помощью технологии фудшеринга поможет сократить объём пищевых отходов в Великобритании и обеспечить 200 млн обедов для нуждающихся каждый год в течение пяти лет. Ранее король Чарльз передал миллион фунтов стерлингов на покупку холодильников для сбора продуктовых пожертвований банками еды.

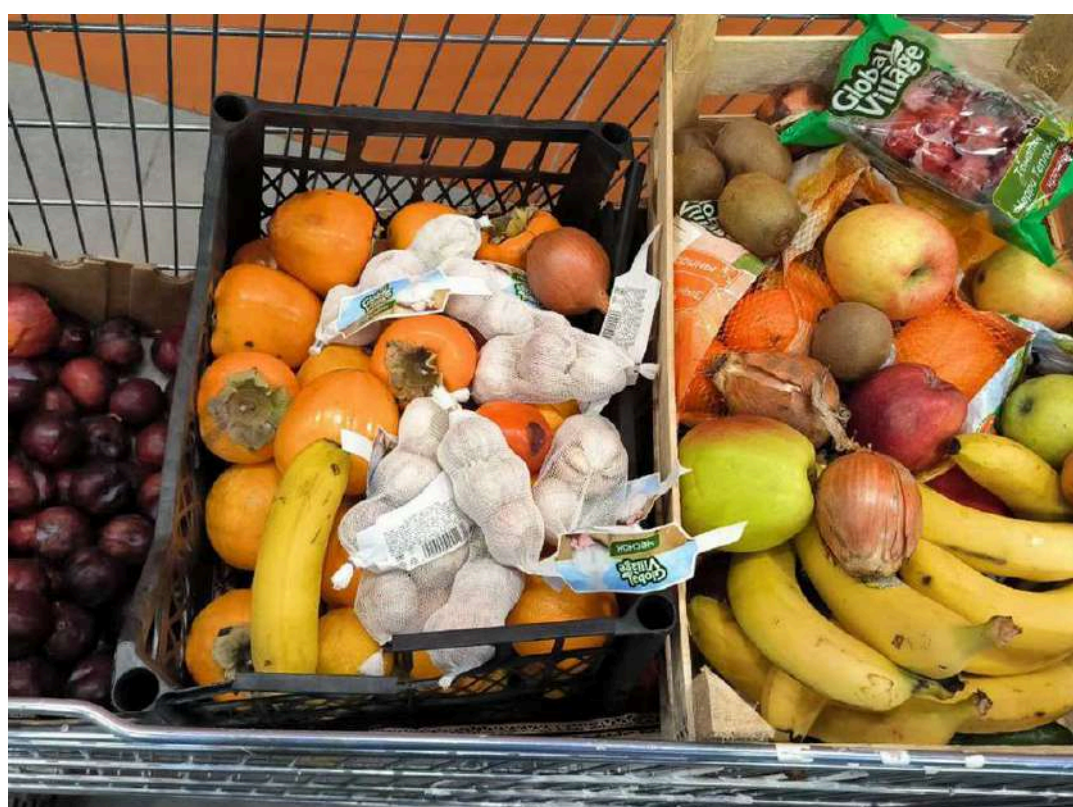
[Подробнее](#)



## В России появился первый сборник фудшеринговых сообществ

Если у вас осталась еда, то вы можете ею поделиться. Не думайте, что желающих на жареную рыбу или пол-арбуза не найдётся. В фудшеринговых группах люди могут забирать треть батона, ненужные специи, мешок яблок с огорода или ведро картошки. Эксперты «Про фудшеринга» собрали все актуальные площадки для обмена продуктами.

[Подробнее](#)



## Как организовать собственный локальный фудшеринг проект?

Если вы хотите изменить ситуацию с пищевыми отходами в своём доме или даже целом районе — вы можете сделать собственное фудшеринг сообщество. «Про фудшеринг» попросил автора локального сообщества поделиться с нами своим опытом, сложностями и победами в организации фудшеринга «на районе».

[Подробнее](#)



## Фудшеринг хотят освободить от налогов. Ну давайте уже!

Депутаты внесли в Думу закон об освобождении фудшеринга от налогов. Борьбу за освобождение продуктовых пожертвований от НДС ведут уже более 10 лет. Не согласен только Минфин — там опасаются, что недобросовестные предприниматели будут списывать на пожертвования еду, которая фактически продана.

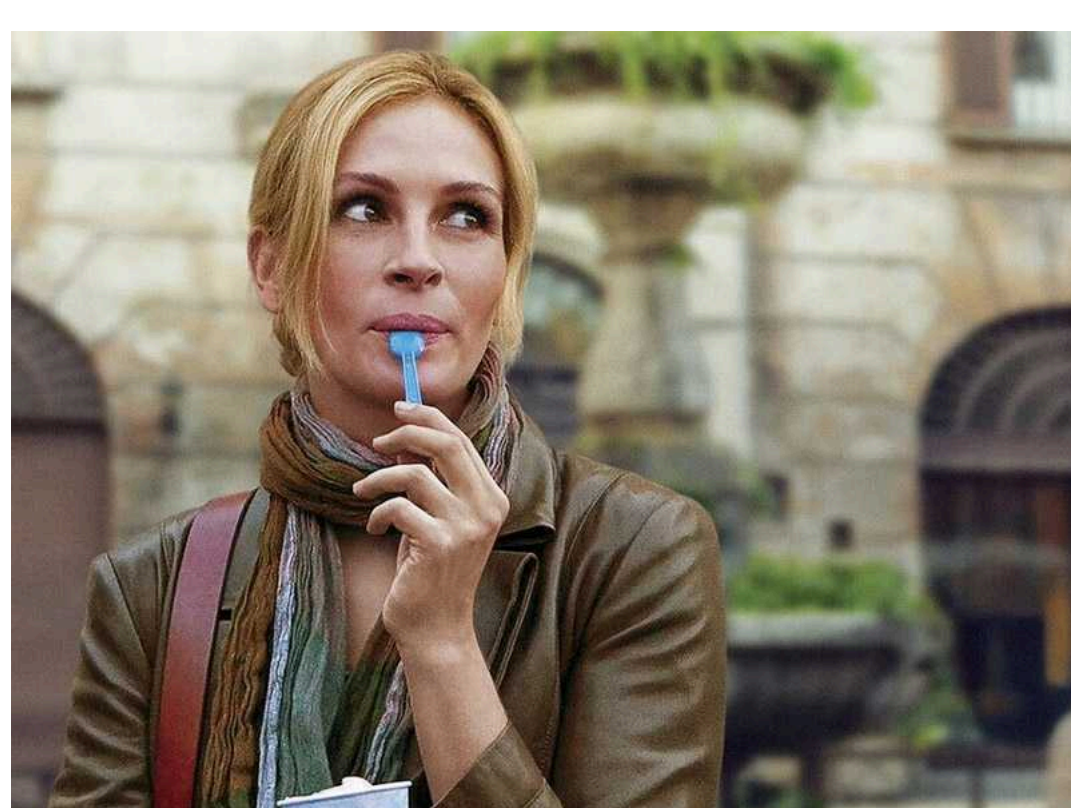
[Подробнее](#)



## Съел суп — закуси тарелкой. Экологичная посуда из Польши

Такую тарелку можно съесть самому, отправить на корм животным или сделать из неё компост. Они быстро разлагаются в почве, не нанося урона экологии. Те, кто их пробовал, говорят, что по вкусу они похожи на хлебцы. По словам производителей, из одной тонны пшеничных отрубей получается до 10 тысяч тарелок.

[Подробнее](#)



## Ешь, молись, компостируй. Лучшие способы переработки органики дома

Измельчать, компостировать или замораживать? В России ежегодно попадает на свалку 17,9 млн тонн пищевых отходов, и 71% из них создают обычные люди. Идея «начинать с себя» в данном контексте звучит как никогда актуально. Рассказываем про самые эффективные способы переработки пищевых отходов дома и в офисе.

[Подробнее](#)



## Что послушать: Вебинар «Фудшеринг и другие практики рационального потребления»

Главный редактор медиа «Про фудшеринг» Анна Алиева-Хрусталёва рассказывает о фудшеринге — технологии, способной сократить миллионы тонн пищевых отходов и сдержать рост мусорных свалок во всем мире.

А ещё вы узнаете о том, какой углеродный след оставляют популярные продукты, сколько разлагаются пищевые отходы и что можно сделать, чтобы сократить количество выбрасываемой еды?

[Слушать](#)

С уважением,  
команда «Про фудшеринг»