

#19

ДАЙДЖЕСТ НОВОСТЕЙ

О ФУДШЕРИНГЕ



Дайджест новостей о фудшеринге



Совет месяца: проведите Новый Год с пользой для людей и природы

В новогодние праздники мы создаём в 2,5 раза больше пищевых отходов, чем обычно!

Чтобы ни грамма оливок не попало на свалку — используйте наш авторский гайд «Новый год в стиле ноль отходов». Это 15 полезных страниц с примерами, советами и чек-листом. Они помогут встретить Новый год с минимальным воздействием на окружающую среду.



Помочь нуждающимся людям продуктами теперь можно на Ozon

Пользователи маркетплейса из любой точки мира могут приобрести в специальном разделе продукты из предложенных категорий и отправить напрямую в банк еды «Русь». Волонтеры фонда соберут их в наборы и передадут одиноким пенсионерам и семьям с детьми в трудной жизненной ситуации Ростовской области.

[Подробнее](#)



Как волонтерство помогает людям интегрироваться в российское общество

Волонтер — сердце и руки фудшеринга. Чтобы хорошие продукты попали к людям, их нужно вовремя забрать, отсортировать, расфасовать и передать. Простой турецкий парень по имени Джем рассказывает в интервью о поиске любви, шутках про варенье и о том, как волонтерство помогает адаптироваться в чужой стране.

[Подробнее](#)



Как бизнесу выбрать НКО партнёра по фудшерингу

Мы подготовили чек-лист параметров успешной НКО, который поможет оценить потенциального партнёра. Сможет ли организация централизованно забрать и развезти все продукты? Кому она помогает? В списке вы также найдёте главные вопросы, которые нужно задать НКО прежде чем заключать договор.

[Подробнее](#)



В вашем регионе ещё нет банка еды? Тогда мы идём к вам!

Три новых региона присоединились к проекту по развитию национальной сети банков еды, который реализует банк еды «Русь». В Татарстане, Башкирии и Нижегородской области появятся банки еды, где нуждающиеся семьи с детьми и пенсионеры смогут бесплатно получить продукты питания и товары первой необходимости.

[Подробнее](#)



Как волонтерить в банке еды?

Фасовать продукты, слушать лекции по фудшерингу и вместе ездить в приюты для животных. Корпоративное волонтерство в банке еды звучит как тимбилдинг, так оно и есть: новый опыт, эмоции и нетворкинг обеспечены. ВЦИОМ говорит, что практически каждый пятый хочет стать волонтером, но не знает как — рассказываем!

[Подробнее](#)



Почему морозилке не нужно так сильно морозить

Стандартную температуру морозилки определили 93 года назад и с тех пор она не менялась: -18°C. Недавно учёные выяснили, что повышение температуры хранения замороженных продуктов всего на несколько градусов может сократить выбросы углекислого газа в объёме, который выделяют 3,8 млн автомобилей.

[Подробнее](#)



Что послушать: Как фудшеринг помогает уменьшить пищевые отходы

В эфире Радио «Комсомольская правда» вице-президент банка еды «Русь» и главный редактор медиапроекта «Про фудшеринг» Анна Алиева-Хрусталёва рассказывает:

- 👉 о победе в Национальной экологической премии Медиагруппы «Комсомольская правда»
- 👉 о мусорной и пробах в законодательстве
- 👉 о зарубежной и российской практике фудшеринга
- 👉 о масштабировании сети банков еды в стране

[Слушать](#)

С уважением,
команда «Про фудшеринг»