

#22

ДАЙДЖЕСТ НОВОСТЕЙ

О ФУДШЕРИНГЕ

Дайджест новостей о фудшеринге



Совет месяца: используйте метод FIFO, чтобы сократить количество пищевых отходов

FIFO („first in — first out), «первый пришёл — первый ушёл».

Кладите только что купленные продукты ближе к задней стенке шкафа или холодильника. То, что вы покупали ранее, наоборот, кладите вперёд. Этот метод обычно используют рестораны, чтобы создавать меньше отходов.



Более 50 регионов готовы создать центры фудшеринга

Об этом сообщил председатель комитета Госдумы по молодёжной политике Артём Метелев. Эксперты считают, что масштабирование фудшеринга будет возможно после принятия закона, освобождающего продуктовые пожертвования от НДС. Тогда объёмы передачи продуктов на фудшеринг могут вырасти в десятки раз.

[Подробнее](#)



Как запустить своё фудшеринговое сообщество в 13 лет

Делимся историей Владимира из Нефтеюганска, который в 13 лет запустил своё фудшеринговое сообщество. Как над парнем смеялись одноклассники, почему его сначала не воспринимал серьёзно местный бизнес и какие результаты получились в итоге. Желающим запустить своё фудшеринговое сообщество обязательно к прочтению.

[Подробнее](#)



Продуктовая помощь в России: как помогают государство, бизнес и НКО

Пока в России есть проблема бедности, в обществе будет запрос на различные виды социальной помощи от государства и благотворительных организаций. В этом материале разберёмся, какие формы продуктовой помощи существуют в нашей стране.

[Подробнее](#)



Сокращение пищевых отходов в отелях: кейс Mercure

Шведские столы и традиционная специфика их организации приводят к выбрасыванию отелями большого количества пищи, подчас совершенно не тронутой. Мы связались с представителями сети Mercure в Москве и изучили их секреты по сокращению пищевых отходов.

[Подробнее](#)



Англичанка сэкономила тысячу фунтов, замораживая продукты

Кейт Холл, 37-летняя предпринимательница, получила известность как автор метода Full Freezer — замораживание впрок отдельных ингредиентов, из которых потом готовится еда. Начав применять метод во время пандемии ковида, женщина сэкономила за год более тысячи фунтов. Делимся её лайфхаками.

[Подробнее](#)



В России придумали пищевую плёнку, которая сообщает о порче продуктов

Сотрудники Южно-Уральского госуниверситета придумали плёнку, которая позволяет сохранить продукты под плёнкой на три дня дольше обычного. В отличие от обычной пищевой плёнки, новое изделие показывает возможную порчу продукта: при попадании на неё органики, которая выделяется при заражении, плёнка меняет цвет.

[Подробнее](#)



Что почитать: «Теневая бедность»

В 2023 году за чертой бедности находилось 13,5 миллиона россиян. Это 9,3% населения. Показатель обновил исторический минимум, прежде зафиксированный в 2022 году. Тогда бедных насчитали на полмиллиона больше. В эту категорию попадают люди, чей доход ниже определённой границы.

За цифрами сухой статистики — судьбы обычных людей. Они работают, растят детей и даже не задумываются о своём месте по ту или иную сторону границы бедности. «Такие дела» вместе с волонтерами банка еды «Русь» отправились в Тульскую область развозить продуктовые наборы нуждающимся людям.

[Читать](#)

Потребляйте осознанно — читайте «Про фудшеринг»