

#26

ДАЙДЖЕСТ НОВОСТЕЙ

О ФУДШЕРИНГЕ

ТРЕТЬ ВСЕЙ ЕДЫ СТАНЕТ МУСОРОМ?



16 октября — День хлеба! Старт месяца разумного потребления

16 октября — День хлеба в России

Команда медиапроекта «Про фудшеринг» и банка еды «Русь» запустили совместный проект, чтобы привлечь внимание россиян к теме рационального потребления.

Треть всего произведённого продовольствия ежегодно оказывается на свалках. В России это 18 млрд кг еды, большую часть из которых выбрасывают не предприятия или рестораны, а обычные люди. И чаще всего россияне отправляют в мусорное ведро именно хлеб.

День хлеба — наш новый способ и повод поговорить о проблеме пищевых отходов, вместе с тем показать людям все преимущества бережного отношения к продуктам питания.

Знали ли вы?

Если взять за привычку использовать продукты питания рационально и без остатка, можно экономить до 80 тыс. рублей в год. Кроме того, это предотвращает выбросы CO2 в атмосферу.

Днём хлеба мы открываем месяц разумного потребления. На сайте деньхлеба.рф мы уже опубликовали простые советы по тому, как рационально использовать имеющиеся у нас ресурсы — время, деньги и продукты.

А в канале «Профудшернг» будем развивать эту тему, делиться лайфхаками и выгодными решениями весь месяц.

Подписывайтесь и рассказывайте о Дне хлеба друзьям и коллегам.

А для тех, кто хочет глубже разобраться в вопросе, мы собрали несколько актуальных материалов.

Подробнее



От зёрна до мусорного бака. Путь хлеба, который он не заслужил

До сих пор во многих странах мира именно хлеб остаётся базовым продуктом в рационе питания людей. Рассказываем, кто стоит за производством хлеба и сколько ресурсов уходит на производство каждой буханки. Ищем способы сократить количество выбрасываемого хлеба.

Подробнее



Разумно, эффективно, комфортно. Все главное о рациональном потреблении

Раскрыли основные секреты и развеяли мифы про рациональное потребление.

Например, о том что бережное отношение к ресурсам и еде это что-то сложное.

Собрали простые лайфхаки, которые уже с первого дня применения могут изменить жизнь в лучшую сторону.

Подробнее



Грамотное хранение продуктов

От рекомендаций Роспотребнадзора до бабушкиных советов: собрали базовые способы сохранять еду свежей и пригодной к употреблению как можно дольше.

А ещё — подсмотрели вполне применимые для дома идеи по хранению, которые сейчас используются в фудшеринговых организациях и на крупных продуктовых складах.

Подробнее



Отдам даром: фудшеринг из рук в руки

Решение для тех, кто купил только нужное, хранил добросовестно — но все равно обнаружил у себя излишки продуктов. Невостребованные качественные товары — от кабачков до тортов — можно передать тем, кто в них нуждается. Для этого энтузиасты рационального потребления создают специальные сообщества. Рассказываем, как работает фудшеринг р2р (people to people)

Подробнее



Антирейтинг: какие продукты в России идут на выброс

В среднем каждый россиянин выбрасывает 88 кг продуктов в год.

Разбираемся, какие ещё продукты помимо хлеба отправляют в мусорное ведро россияне. Выясняем, почему так происходит и как исправить ситуацию. Предлагаем решения людям и компаниям.

Подробнее



Фудшеринг в офисе: инструкция по простому применению

Делиться едой можно и с коллегами в офисе — фудшеринг может стать очень эффективным форматом тимбилдинга.

Подсказываем, как грамотно организовать обмен едой, и как ещё сотрудники могут поучаствовать в развитии фудшеринга в стране.

Подробнее

С уважением,
команда «Про фудшеринг»

профудшеринг

МЕДИА ПРОЕКТ



профудшеринг.рф