

#29

# ДАЙДЖЕСТ НОВОСТЕЙ

О ФУДШЕРИНГЕ



# Дайджест новостей о фудшеринге



## Совет месяца: компостируйте!

Отличное время, чтобы взять за привычку — впереди летний сезон, количество овощей и фруктов в вашем рационе вырастет. Отличное время, чтобы приучить себя собирать пищевые отходы.

На даче: организуйте компостер в тени, изредка перемешивайте и поливайте.

В квартире: приобретите любой домашний компостер и следуйте инструкции.



## Фудшерингу в HoReCa — быть?

Мы опросили отели и кейтеринговые компании и узнали, как обстоят дела с фудшерингом в секторе прямо сейчас. Результаты вас удивят!

Готовы ли игроки рынка в России в целом вкладываться в фудшеринг? Какие ещё вопросы и трудности возникают при попытке организовать процесс фудшеринга — и как поступают с пищевыми остатками в отрасли прямо сейчас? Рассказываем о результатах исследования.

[Подробнее](#)



## Коварная органика: почему пищевые отходы опасны и что с этим делать?

Органика, которая способна быстро разлагаться, кажется безобидной в сравнении с другими видами отходов — например, тем же пластиком, на разложение которого требуются десятки и даже сотни лет.

Но не все так однозначно. Расскажем о разных классах опасности отходов и разберёмся, почему пищевые отходы среди них представляют большую проблему.

[Подробнее](#)



## Водный след пищевых отходов, или сколько воды в гамбургере

Если вы едите по 300 г мяса в день, то вы косвенно расходуете 5000 л воды. Для сравнения, вы в 10 раз меньше тратите в среднем на приём душа, стирку и приготовление еды. Каков «водный след» других общеизвестных продуктов, из чего он складывается и как его сократить — разбираем в статье.

[Подробнее](#)

## Свекла с прошлого года:



## «Умный нос» для холодильника придумал белорусский школьник

Прибор способен определять свежесть еды с помощью датчика, который анализирует состав воздуха в холодильнике. Индикатор работает по принципу светодора.

Как думаете, что выдаст испорченный продукт прибору? Ответ и подробности про изобретение Матвея Чуприса — в материале.

[Подробнее](#)



## Пищевые отходы: выращиваем овощи и рыбу для нуждающихся

В Гонконге решили использовать пищевые отходы на благо общества.

Отходы из четырёх торговых центров помогут обеспечивать нуждающихся мясом и рыбой. Как этого планируют достичь — в нашем материале.

[Подробнее](#)



## Розовые блины по рецепту няни Пушкина

Арина Родионовна, любимая няня Александра Пушкина, пекла для него блины с добавлением свекольного сока. В ТГ-канале Про | фудшеринг поделились рецептом — забирайте идею для субботнего завтрака.

[Подробнее](#)

**Хотите узнать кто такие фудсейверы и прокачать навыки рационального потребления?**

**Вместе с банком еды «Русь» и Фудшеринг Университетом приглашаем записаться на онлайн встречу:**

**«Как фудсейверы из разных городов нашли своё место силы, где они по-настоящему нужны».**

**Встреча будет полезна тем, кто хочет найти дело по душе, завести полезное хобби и встретить новых друзей.**

[Подробнее](#)

С уважением,  
команда «Про фудшеринг»