



Пенсионер

ГАЗЕТА, КОТОРУЮ ЛЮБЯТ И ЖДУТ

№ 39 (1165)
27 сентября 2023 г.

Дежурный
по номеру



Мы продолжаем практику общения с читателями. Как вас поздравили с Днем пожилого человека?

Ваши звонки принимаются с 28 сентября по 3 октября. Звоните с 10 до 16 часов.

8-912-229-31-01
Мария Михайловна Волкова

КАК СПАСТИ 18 МЛН ТОНН ПРОДОВОЛЬСТВИЯ, ИЛИ ОТДАТЬ НЕЛЬЗЯ ВЫБРАСЫВАТЬ?

Ежегодно треть продуктов во всем мире отправляется в мусорное ведро. И далеко не все из них не пригодны к употреблению.

Увы, часто в отходы попадают покупки, о которых забыли, добавки, что пришлись не по вкусу, овощи и фрукты, потерявшие привлекательный вид. А ведь кому-то эти продукты могут пригодиться!

По данным аналитической компании «ТИАР-Центр», в России ежегодный объем пищевых отходов составляет около 18 млн тонн на сумму свыше 1,6 триллиона рублей. Это примерно 895 тысяч фур, наполненных едой. В среднем россиянин выбрасывает 88 кг еды в год. В то же время, по данным «Росстата», в стране ниже границы бедности живут около 20 млн человек. Зачастую они испытывают трудности с покупкой даже необходимых продуктов питания, у 16% россиян на еду уходит почти весь заработок.

Утилизация – не выход

Когда мы отправляем в корзину что-то помимо мусора, то выбрасываем не только товар, но и деньги, и природные ресурсы. Ведь для того, чтобы вырастить одно яблоко, требуются около 49 л воды и пласт плодородной почвы. Если плод оказался в мусоре, значит, они были использованы зря?

Многие уверены: органические отходы не вредят планете, бороться нужно только с пластиком – пакетами, упаковкой в магазинах, одноразовыми бутылками. На самом деле органика, которую выбрасывают на свалки, тоже вредна. Именно она – причина



ужасного запаха возле мусорных полигонов. На свалке мусор спрессовывается, доступ кислорода к нему ограничен. В органических отходах образуются метиловый и этиловый спирт, затем углекислый газ, метан и сероводород. Они могут быть токсичными для человека и вызывать отравление.

Решить эту проблему предлагает фудшеринг (от английских слов «food» – «еда» и «share» – «делиться») – распределение продуктов питания с истекающим, но еще не истекшим сроком годности. Его цель – сделать так, чтобы меньше продуктов попадало на

свалку. Авторы этой экологической инициативы предлагают не выбрасывать продукты, а обмениваться ими или продавать со скидкой. Это снижает объем пищевых отходов, уменьшает вред, наносимый природе, сберегает ресурсы, потраченные на производство пищи, дает возможность нуждающимся получить еду бесплатно.

Международный опыт

Родиной фудшеринга считается Германия. В 2012 году там появился первый сайт для обмена продовольствием. Сейчас он

объединяет не только частных лиц, но и производителей, и продавцов. Законы многих стран запрещают магазинам выбрасывать продукты. За это нарушение им грозит крупный штраф. Супермаркеты обязаны заключить договор с благотворительной организацией и отдавать туда списанные товары. А в Финляндии даже появился ресторан, где все меню составлено из продуктов с истекающим сроком годности.

Окончание на 2-й стр.

**В ЧЕСТЬ ДНЯ ПОЖИЛОГО ЧЕЛОВЕКА
МАГАЗИН «ДВЕРТИМ» ДАРИТ**

10 000* Р

**НА ДВЕРИ ВХОДНЫЕ
И МЕЖКОМНАТНЫЕ**

*условия использования купона можно уточнить по телефону или у консультанта в магазине

**ДВЕРТИМ Г. ЕКАТЕРИНБУРГ
УЛ. 40-ЛЕТИЯ КОМСОМОЛА, 38Е**

8 999 287 09 90

Вырежьте купон и принесите в магазин



КУПОН