

13 годишна конференция

СДЕЛКИ И ИНВЕСТИТОРИ

29 НОЕМВРИ
СОФИЯ ХОТЕЛ БАЛКАН

// **LIGHT** / ТЕМА

Хапки от реалността

Как да ограничим разхищението на храна и къде да дарим излишната

29 юни 2018, 9:10, 49571 **КАПИТАЛ**
прочитания

Препоръчване (3)

Лия Панайотова

ИЛЮСТРАЦИЯ



SAN STEFANO PLAZA

**PREMIUM APARTMENTS
FOR RENT**
0888 031 719
cleves.bg, www.sanstefanoplaza.com

24 ЧАСА | 7 ДНИ

ЧЕТЕНО | ПРЕПОРЪЧАНО | КОМЕНТИРАНО

- Ще удържи ли Борисов властта 3
16 ное 2018, 3441 прочитания
- Столичната община няма да купува къщата на Яворов 5
15 ное 2018, 2665 прочитания
- Борисов няма да подава оставка и няма да прави нов кабинет в този мандат 6
15 ное 2018, 1862 прочитания
- Вечерни новини: Борисов иска да остане на власт, Тереза Мей осигури сделката за Brexit 1
15 ное 2018, 1752 прочитания
- Президентът и опасният популизъм 5
15 ное 2018, 1511 прочитания

Всички новини

Голяма част от нас са израснали с реплики като "Храна не се изхвърля!" и "Децата по света гладуват, а ти не искаш да ядеш!". Но въпреки негативното отношение към прахосничеството на храна днес в България и ЕС се изхвърлят тонове годни за консумация продукти. БАБХ и НСИ не разполагат със статистически данни за точното количество, но доклад на Fusions EU от 2016 г. дава информация за ситуацията на общоевропейско равнище.

Резултатите показват, че на територията на ЕС се изхвърлят 88 млн. тона храна годишно (изчисленията са за 2012 г.), което прави по 173 кг похабена храна на човек и показва, че не употребяваме около 20% от произведените количества. Изненадващо най-голямото разхищение идва от домакинствата (53%), а заведенията за обществено хранене и магазините изхвърлят съответно 12% и 5% от целия неупотребен ресурс. Именно затова **решението на проблема се корени в поведението и осведомеността на всеки от нас.**

АБОНИРАЙТЕ СЕ ЗА КАПИТАЛ

Получавате достъп до всички статии и целия архив на вестника.

Българската хранителна банка (БХБ) започва дейността си през 2012 г. и е първата организация, която приема за своя мисия да намали разхищението на храна и да пренасочи излишните, но годни за употреба количества към хората, които имат най-голяма нужда от тях. В момента още няколко организации събират храна, но БХБ е най-голямата структура, работи всекидневно и целогодишно, партнира си с мрежа от организации в цялата страна, стриктно проследява пътя на даренията и системно събира данни за похабената храна.

По техни данни у нас се изхвърлят около 650 хил. тона годишно, което е достатъчно да изхрани българите, живеещи под прага на бедност, за период от 15 месеца. В световен мащаб според Организацията по прехрана и земеделие на ООН всяка година около 1/3 от произведената храна се изхвърля, което генерира загуби от 680 милиарда долара годишно в развитите държави и 310 милиарда в развиващите се. Това едни да гладуват, докато други изхвърлят храна, е най-очевидната несправедливост, но всъщност е само върхът на айсберга. За производството на храна са необходими голям брой ресурси – вода, електричество, горива, човешки труд, земна площ. Когато в края на веригата съответният продукт се озове на сметище, всички тези ресурси на практика се похабяват. Не бива да забравяме и тоновете пестициди, използвани при отглеждането на голяма част от храните. От БХБ поясняват, че за всеки килограм произведена храна се отделят 4.5 кг въглероден диоксид (CO₂), и напомнят, че разлагащата се храна отделя метан, който е в пъти по-вреден за атмосферата и човешкото здраве от CO₂. Разбира се, проблемът с разхищението на храна не е от вчера, но с увеличаване на свръхконсуматорството през последните години той се задълбочава.

Какво предприемат България и ЕС към момента

На ниво производство и търговия най-доброто приложение на годните за консумация излишъци е да бъдат дарени на организации, които се занимават с хранително банкиране.

Механизмът им на действие се базира най-вече на преразпределянето на храна – получават дарения, които пренасочват към нуждаещите се посредством мрежа от благотворителни и неправителствени организации. По този начин спасяват храната от разхищение и така пестят ресурсите на държавата, но най-вече помагат храната да изпълни основната си функция – да засити гладните.

Според Цанка Миланова, изпълнителен директор на БХБ: "Ежегодно БХБ спасява около 290 тона храна, която достига до над 30 000 нуждаещи се българи от около 80 населени места в цялата страна. Това включва деца в риск, деца, лишени от родителски грижи, хора с увреждания, многодетни семейства и самотни родители, самотно живеещи възрастни хора, хора със зависимости, жертви на трафик и насилие и много други. Така социалните институции, работещи с тези хора, спестяват 20-25 хил. лв. годишно, които могат да бъдат използвани за разширяване на услугите и достигане до по-голям брой хора. За съжаление количествата, които БХБ спасява, са под 1% от цялата годна за консумация храна, която се разхищава."

Някои бизнеси стават част от дарителски инициативи заради социалните си корпоративни ценности, но убеждението, че в България открай време е трудно да се дарява, често се превръща в пречка: "Бюрокрация, документация, необходими служители и въобще ресурсът, който се изисква за даряването на храна, в повечето случаи генерира по-голям разход, отколкото приход, не само във финансов аспект. Като цяло в България е трудно да дариш храна. Всъщност е трудно да дариш и плюшена играчка или дреха на дом за сираци, а какво остава за храната", казва Никола Кемилев от "Емоушън сървиз", фирма с фокус обществено хранене и кетъринг на събития. За да бъде облекчен проблемът, от 2017 г. са в сила промени в Закона за данъка върху добавената стойност (ЗДДС). Бизнесите, които се занимават с храна, могат да дарят продукти, ненадвишаващи 0.5% от годишния им оборот, освободени от ДДС. Промените целят храната, чийто срок на годност приближава, да бъде оползотворявана вместо унищожавана, но на практика законът съдържа много условности и все още не предлага достатъчен стимул за бизнеса.



Според Цанка Миланова това се случва, защото плащането на данък в момента е заменено с друг тип разходи: "Това категорично трябва да се промени", допълва тя. Ангел Василев е съсобственик на MIAM, които извършват готварски и кетъринг услуги: "Искали сме да дарим храна, но процедурата е ужасно сложна. Затова го правим неформално, като просто раздаваме останалата ни храна на екипа и приятели", казва той. Изглежда, неправителствените организации и бизнесът са на едно мнение – промените в закона са важна крачка в правилната посока, но в момента процедурата е твърде утежнена бюрократично.

На общинско ниво работата по намаляване на хранителните отпадъци, изглежда, е по-напреднала. Така например Бургас и София са партньори на лондонската програма TRIFOCAL. Към момента останалите европейски градове, включени в програмата, са Милано, Барселона, Брюксел, Дъблин, Векшю и Осло. Идеята е да се избегне разхищението на храна чрез по-добро планиране, пазаруване, съхранение и приготвяне. Проектът трябва да промотира здравословни и екологични хранителни навици и да стимулира рециклирането на храната, която не може да бъде оползотворена.

Столичната община се включва, като организира кампания за намаляване на хранителните отпадъци, за която отговаря Кремена Георгиева: "В момента стартираме инициатива със съдействието на голяма верига супермаркети, за да насочим общественото внимание към темата. През есента сме планирали инициативи, насочени към децата – един от важните канали за формирането на нагласи. Също така през септември в активната си фаза ще бъде проект, насочен към намаляването на хранителните отпадъци и правилното им събиране. Пилотната програма ще се реализира в софийския квартал "Надежда", избран като среднестатистически район, където 300 семейства доброволци ще получат контейнери за разделно събиране на отпадъците, включително и кафяв – за отпадъци от храна", разказва тя за участието на София в програмата.

Освен това Столичната община периодично организира кампании, по време на които гражданите могат да получат контейнери за компостиране, както и безплатен компост. Цанка Миланова също е на мнение, че просветителската работа с децата още от най-ранна възраст е ключова, "за да се формира в следващото поколение отношение към храната като ценен ресурс, който не бива да бъде разхищаван с лека ръка".

Какво зависи от домакинствата и бизнеса

Потребителското поведение играе важно роля: "За жалост често остава храна, която не се изяжда по време на събитията. С натрупването на опит забелязваме, че хората в България не ценят толкова качеството, колкото количеството", обобщава наблюденията си от кетъринг бизнеса Ангел Василев. И добавя: "Винаги съветваме нашите клиенти какво количество е подходящо за тяхното събитие, за да избегнем приготвянето на храна, която след това да се изхвърли. За щастие има фирми, които се вслушват. А когато в кухнята ни останат продукти, се стремим да ги вложим в ново ястие, така че да бъдат оползотворени. Винаги търсим начини да съхраним храната и оттам се получават най-интересните ни предложения."

Къде да дарим

На сайта на БХБ ще намерите инструкции за даряване и получаване на храна, регистрационен формуляр за доброволци и информация за финансови дарения.

Съществуват и други варианти да спасите излишната, но годна за употреба храна:

БЧК: Условието е минимум 3 месеца до изтичане на срока на годност и сертификат за качество от производителя.

"Каритас България": Организацията работи в подкрепа на уязвими групи в обществото.

Holiday Heroes: Кампаниите на организацията са най-вече по време на празници.

Социални кухни: Можете да се включите в най-близката до вас, като помогнете за готвенето и раздаването или пък дарите продукти. Така например в платформата TimeHeroes в момента тече кампания за

набиране на доброволци, които да помагат на социалната кухня към църквата "Св. Пророк Илия", намираща се в столичния квартал "Дружба".

Къща "Посока": Помага на хора със зависимости и приема дарения на храна, включително приготвена, стига да отговаря на определените хигиенни норми.

Фондация "Хора за хората": Подкрепя деца без родителска грижа, от рискови групи или растящи в неблагоприятна среда.

Фондация "Четири лапи" и общинските зоопаркове: Фондацията се занимава с всякакъв вид спасителна, кастрационна и лечителска дейност, насочена към животни. Ако разполагате с плодове и зеленчуци в излишък, които обаче не са напълно развалени, можете да се свържете с тях. Общинските зоопаркове също приемат подобни дарения. Добър вариант да помогнете на животните, които оцеляват в клетка и често – при лоши условия. Дарения на друг тип неспециализирана храна не се приемат, тъй като съставки като сол, захар и подправки са вредни за животните.

При всички случаи обаче най-добре е до излишък изобщо да не се стига. В БХБ използват мотото "Промяната започва от твоя хладилник" и предлагат 9 решения, с които домакинствата да намалят разхищението:

- Направете списък и пазарувайте разумно.
- Бъдете фокусирани при пазаруването и не оставяйте гладът или щандовете с промоционални предложения да ви изкушат.
- Не купувайте твърде големи разфасовки, които след това ще изхвърлите. Съобразете количеството с големината и апетита на вашето домакинство.
- Купувайте "грозни" плодове и зеленчуци, техните хранителни качества са не по-лоши от тези на останалите.
- Избирайте сезонни храни, тъй като разходът на ресурс при производството им е по-нисък.
- Съхранявайте храната така, че да я запазите възможно най-дълго.
- Използвайте разумно остатъците, като ги охладите правилно или превърнете в ново ястие.
- Сервирайте и поръчвайте толкова, колкото можете да изядете.


Друг вариант за намаляване на разхищението е да запазвате обелките и изрезките от плодове и зеленчуци, а след това да ги включвате в нови ястия. От кулинарното училище "Амюз Буш" подкрепят така нареченото готвене с отпадъци: "Стараем се да не прахосваме. С изрезките от зеленчуци приготвяме бульони, билките изсушаваме или смесваме с масла, които след това се използват за готвене. Хората масово изхвърлят хляб, зеленчуци и зелени подправки, понеже не ги съхраняват правилно.

Дори да решите, че няма да можете да ги изядете, запазете ги за по-нататък, като ги изсушите, замразите или консервирате. Яйцата пък, които често се изхвърлят дори след седмица в хладилника, всъщност могат да се съхраняват на стайна температура до 3 месеца. Освен това има вариант да се замразят или пък да се включат в козметични маски. Най-важно е обаче да се купува с мярка и мисъл за това колко можем да консумираме", разказва Бояна Рачева.

Когато все пак не успеете да употребите един хранителен продукт или негови части, можете сами да си направите компост, който след това да използвате за наторяване на растения. В интернет има много инструкции за това как да го направите дори ако живеете в апартамент, без неприятни миризми.



Етикети: [България](#) [зеленчуци](#) [организации](#) [продукти](#) [храна](#)

 **Какви са вашите отношения с парите**
Покажете как харчите и ще ви кажем какъв герой сте

[Разберете ТУК](#)

Разберете ли се добре с парите?

Прост въпрос, чийто отговор обаче често затруднява. За някои хора парите са просто символ за личен или професионален успех. Други ги възприемат като средство за по-висок социален статус и неговата демонстрация без значение дали са щастливи или не.

Направете този бърз и забавен тест, за да разберете какъв герой сте, как



харчите, какви са рисковете и как да подобрите отношенията с парите си.

capital.bg/partners/unicredit

ПРОЧЕТЕТЕ И ТОВА



Вещи в повече

Няколко проверени идеи за това как да се освободим от непотребните вещи в дома си по човечен и щадящ околната среда начин

2 ное 2018, 33453 прочитания



Принтирано небето, принтирано морето

3D отпечатани дрехи, шоколад, биомимикрия, протези – какви възможности дава все по-достъпната технология тук и сега

25 окт 2018, 20522 прочитания

Няма коментари.



За да коментирате, моля влезте в профила си или се регистрирайте.

Още от Капитал



В ритъма на "Райхле"

Радослав Радев, управител на "Райхле и Де-Масари България пръдакшън", пред "Капитал"



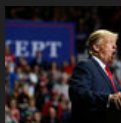
"Слънчо" поглежда отвъд хоризонта

С проект по "Конкурентоспособност" за 1.6 млн. лв. компанията ще започне да изнася детски храни в региона



Всички сме обидени

Мартин Роусън, карикатуристът на The Guardian за политкоректността, смелостта да осмива в епохата след Charlie Hebdo, за Брекзит и изложбата си в Габрово



Синя вълна с червено мъртво вълнение

Демократи и републиканци си поделиха контрола над Конгреса, което означава повече надзор и отчетност за управлението на Тръмп



Фонд на Рокфелер продава ритейл парка в Пловдив на групата "Химимпорт"

Активът се оценява на над 35 млн. лв., но дълговете са почти толкова



Кино: "Бохемска рапсодия"

Силата на музиката в спектакъл за сърцето

K:Reader

Последно добавени издания



K:Reader

Нов и модерен инструмент, който пренася в дигитална среда усещането от четенето на хартия.

Прочетете целия вестник или списание без да търсите отделните статии в сайта.



Капитал
Брой 46 // 17.11.2018

ПРОЧЕТЕТЕ



Емисия
СЕДМИЧНИКЪТ //

16.11.2018

ПРОЧЕТЕТЕ

КАПИТАЛ



Политика и икономика

България
Свят
Общество
Редакционни коментари
Имена
Седмичата
Спорт

Бизнес

Компании
Стоки и продажби
Предприемач
Финанси
Имоти
Медиа и реклама
Технологии и наука
Моят капитал
Външни анализи

K:PRO бизнес зона

Анализи на индустрии
КАПИ финансова информация за фирми

Класации

K100
K50
K10
Гепард

Light

Тема
Лица
Неща
Места
Мода
POST-IT
Ревю
Днес от Light

Мултимедиа

Интерактив

Дебати
Анketи
Вашите теми

Блогове

Право
Сторп

K:Reader

Капитал

Новият брой
Архив

LIGHT

Новият брой
Архив

Библиотека

Капитал Daily

Новият брой
Архив
Архив Пари
Архив Дневник

Абонаменти

Абонамент Капитал
Корпоративен абонамент
Академичен абонамент
Често задавани въпроси

[Абонамент](#) | [Активиране с код](#) | [Реклама / Advertising](#) | [Търсене](#) | [Мерафон](#) | [Мобилен](#) | [RSS](#) | [Бюлетини](#) | [Доклад за проблем](#) | [Контакти](#)

Бизнес: [Капитал](#) [Кариери](#) [Бизнес](#) [Regal](#) [Градът.bg](#) [Одит](#) [Foton.bg](#)
Новини: [Дневник](#) [Европа](#)
IT: [IDG.BG](#) [Computerworld](#) [PC World](#) [CIO](#) [Networkworld](#)
Развлечение: [Бакус](#) [LIGHT](#)
На английски: [KQuarterly](#)



Фондация "Америка за България" финансира проект на "Икономедиа". Мненията и твърденията, изразени в изданията на "Икономедиа", са резултат от журналистическа дейност и отразяват редакционна позиция и не непременно възгледите на фондацията или на нейните директори, служители или представители. Изданията на "Икономедиа" спазват Етичния кодекс на българските журналисти.

Към мобилната версия на сайта

Капитал спазва етичния кодекс на българските медии
© 1993-2018 Икономедиа АД съгласно [Общи условия за ползване](#) [НОБД](#) [Политика за бисквитките](#) [НОБД](#) [Декларация за поверителност](#) [НОБД](#)
Уеб разработка Икономедиа. Дизайн на Икономедиа и Cog Graphics. Някои снимки © 2010 Associated Press и Reuters. Всички права запазени.
Действителни собственици на настоящото издание са Иво Георгиев Прокопиев и Теодор Иванов Захов.

ШЕС БРЪН