Наша Газета
nashagazeta.ch

Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

30 кг продуктов в мусорной корзине | 30 kg of food products in garbage

Author: Азамат Рахимов, Цюрих/Берн , 17.10.2014.

Половина этих продуктов окажется в мусорном ведре
Министерство окружающей среды подсчитало, что в Швейцарии ежегодно выбрасываются сотни тысяч тонн продуктов питания.
|
The ministry of environment calculated the huge amounts of food thrown away by the Swiss.
30 kg of food products in garbage

Исследование, проводившееся по всей стране, опровергает устоявшийся стереотип о рачительности швейцарцев. В среднем каждый из восьми миллионов жителей

Конфедерации выбрасывает в мусорное ведро около 30 кг продуктов питания в год. Швейцарское отделение Всемирного фонда дикой природы (WWF) решило дополнить правительственную статистику. Выяснилось, что чаще всего потребители избавляются от овощей. Например, обычно из трех килограммов купленного в магазине картофеля швейцарцы употребляют в пищу только третью часть. Остальное улетает в мусор. Следом идут хлеб и мясо.

Как выяснили эксперты, изучавшие вопрос по заказу WWF, в нерациональном расходовании продуктов питания виноваты не только потребители, но и производители. Почти 43% хлебобулочной продукции выбрасывается вместо того, чтобы оказаться в желудках клиентов. Пекарни и булочные выпекают такие объемы хлеба, сдобы, круассанов, булочек и прочих вкусностей, что швейцарцы просто не успевают все скупать. А поскольку выпечка теряет свои вкусовые качества довольно быстро, то многое приходится выбрасывать. Сами покупатели избавляются от трети купленного хлеба.

WWF и министерство окружающей среды независимо друг от друга обратились к потребителям с просьбой тщательнее планировать свои покупки, улучшить условия хранения продуктов, а также не бояться пробовать новые рецепты. Такой необычный призыв должен напомнить швейцарцам о том, что, например, подсохший хлеб можно использовать для приготовления огромного числа блюд.

Следующим в списке наиболее часто выбрасываемых продуктов числится мясо, что особенно странно, если учесть его стоимость. В среднем в Швейцарии килограмм говядины стоит в два раза дороже, чем в соседних Франции и Германии. Однако это не мешает швейцарцам покупать слишком много мяса, а затем хранить его в холодильнике до истечения срока годности. Если верить подсчетам министерства окружающей среды, средний потребитель может экономить до двух тысяч франков в год, стоит только научиться тратить деньги на нормальный объем продуктов. Покупайте столько, сколько вы можете съесть, советует министерство.

Обращая внимание на проблему, правительство и экологи в меньшей степени заботятся о кошельке швейцарцев, их больше беспокоят негативные последствия для окружающей среды. Рост объемов производства требует все больших площадей, что не имеет особого смысла, если при этом конечная продукция со склада отправляется в мусорное ведро, напоминает WWF. Зачем же нужно было тратить столько сил, времени и денег, если в итоге товар никому не приносит пользы?

Экологи приводят такой пример: общего объема выбрасываемого картофеля достаточно для того, чтобы приготовить 1,2 млрд порций традиционного швейцарского блюда решти (rösti). Им же можно было бы обеспечить корм для трех десятков скотоводческих ферм, не говоря о том, что картофель также успешно используется для получения биогаза.

Проблема нерационального отношения к продуктам касается не только овощей. Также экологи просят производителей полностью использовать все мясо, что можно получить от животного. Нельзя ограничиваться только филейными частями, уверены в WWF: «крайне безответственно со стороны человека убивать скот только ради нескольких килограммов мяса». Сегодня существуют методы создания сосисок из частей животных, которые обычно идут в отходы, напоминают экологи. При таком подходе Швейцария сможет сократить объемы производства мяса на 10-15%, а

значит, снизить нагрузку на экологию.

Еще два года назад министерство окружающей среды подсчитало, что стандартная порция мясного рагу приносит огромный вред природе: ведь для того, чтобы у вас на кухне оказались все необходимые ингредиенты, был потрачен огромный объем энергии. По так называемым «баллам злоупотребления», условной единице расчета ущерба окружающей среде, это блюдо заняло первое место. Наименее вредным для природы оказались овощные блюда.

Наконец, прежде чем в следующий раз выбрасывать продукты, которые вы по каким-то причинам так и не использовали в пищу, вспомните, что, согласно отчетам ООН, в мире от голода умирает около 7 млн человек.

запасы продуктов
Статьи по теме
Швейцарцам подложили в тарелки экологическую пищу

Source URL:
https://nashagazeta.ch/news/la-vie-en-suisse/30-kg-produktov-v-musornoy-korzine