Наша Газета
nashagazeta.ch

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

Как выбрасывать меньше еды? | Comment diminuer le gaspillage alimentaire?

Author: Заррина Салимова, Берн , 28.05.2018.

Фото: Brooke Lark, Unsplash

Швейцарские стартапы, магазины, отели и рестораны ищут решения, которые помогли бы сократить количество выбрасываемой еды и сэкономить деньги.

|

Des start-ups, des magasins, des restaurants et des hôtels suisses cherchent des solutions

qui permettraient de réduire les déchets alimentaires et d’économiser de l’argent.

Comment diminuer le gaspillage alimentaire?

В Швейцарии к вопросам пищевых отходов подходят серьезно, и этой теме посвящена отдельная страница на сайте Федерального департамента охраны окружающей среды. По данным статистики, ежегодно в Конфедерации 2,3 млн тонн продуктов питания попадают в мусорный бак. Часто речь идет о продуктах, которые испортились на кухне, потому что их закупили больше, чем требуется, и не успели съесть.

Для ресторанного и гостиничного бизнеса это представляет собой серьезную проблему. Швейцарские рестораны, кафе, отели, школьные и университетские столовые производят в год 290 000 тонн пищевых отходов. 70% из них – это оставшаяся еда на тарелках, закупленные с излишком продукты и блюда, которые не смогли продать. На утилизацию этих отходов (метанизацию и компостирование) уходит ежегодно 20 млн франков. Если добавить к этому стоимость продуктов, то, по оценкам журнала Bilan, получится, что примерно миллиард франков уходит впустую.

Оригинальное решение этой проблемы предложили две выпускницы Лозаннской гостиничной школы (EHL) Анастасия Хофманн и Наоми Маккензи, основавшие стартап Kitro. Они придумали, как можно оптимизировать расходы и сократить количество выбрасываемой еды с помощью технологий. Принцип прост: над мусорной корзиной устанавливаются датчики, которые распознают отходы, анализируют их и переводят информацию на язык цифр. Каждые две недели программа составляет отчет, ознакомившись с которым, владелец кафе может сделать вывод, каких продуктов нужно закупать меньше и какие блюда не пользуются популярностью у посетителей. Это помогает пересмотреть меню, сократить пищевые отходы до 60% и сэкономить значительные средства. Весь процесс автоматизирован – клиенту не нужно вводить данные вручную или делать подсчеты.

Идею оценили журнал Bilan и жюри разных конкурсов молодых предпринимателей, включившие Kitro в списки многообещающих стартапов, в которые стоит инвестировать. Компания существует всего год, и за это время помогла сэкономить 4 000 кг еды шести своим клиентам, среди которых – сеть ресторанов Coop и отели Mercure. Сейчас ребята оформляют предзаказы на следующий год.

Еще одной причиной, по которой продукты оказываются не в кастрюлях и тарелках, а на помойке, может быть их нестандартная форма. В супермаркетах манго, гранаты, дыни или авокадо продаются поштучно. Это приводит к тому, что слишком большие или слишком маленькие плоды приходится выбрасывать. Нетрудно догадаться, что потребовались огромные человеческие, природные и экономические ресурсы, чтобы посадить, вырастить и собрать тонны этих продуктов – и все они пропали зря. Поэтому овощные лавки во многих швейцарских городах отказываются от этой практики и продают овощи и фрукты на вес, а не по одному. В Женеве, например, можно приобрести нестандартные помидоры, огурцы и сельдерей по сниженным ценам в двух магазинах объединения овощеводов (Union Maraîchère de Genève). А швейцарская марка Opaline и вовсе построила бизнес именно на «некрасивых» фруктах и для своих соков закупает у валезанских фермеров неказистые плоды, которые все равно пришлось бы выбросить.

Борьба против неразумного использования пищевых продуктов в Швейцарии

набирает обороты, и в нее вовлечены не только представители ресторанного бизнеса, но и простые потребители. Зеленые активисты призывают не стесняться заказывать в кафе половину порции или попросить завернуть несъеденный в ресторане ужин, чтобы забрать его с собой – нет ничего стыдного в том, что вы не хотите выбрасывать еду. И самое главное, нужно помнить, что не стоит ходить за покупками голодным: как известно, проголодавшийся человек слушает желудок, а не голос разума, и кладет в корзину слишком много ненужной еды.

Женева

Статьи по теме

Швейцарские фермеры обеспечат продовольственную безопасность страны

Швейцарцы выбрасывают в мусор целый обед

2 000 франков – в мусорное ведро!

Парламент может запретить выбрасывать продукты

Source URL: *https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/kak-vybrasyvat-menshe-edy*