

2 000 франков - в мусорное ведро! | 2 000 francs - à la poubelle!

Автор: Заррина Салимова, [Берн](#), 06.09.2017.



(c) Wikimedia

В Швейцарии ежегодно выбрасывается 2,3 миллиона тонн пищевых продуктов. Неожиданно, но факт: почти половина пищевых отходов производится домашними хозяйствами, а не розничными сетями.

2,3 millions de tonnes de denrées alimentaires sont jetées chaque année en Suisse. Contre toute attente, presque la moitié des pertes alimentaires est causée par les ménages, non par le commerce.

2 000 francs – à la poubelle!

За пару минут до закрытия практически в любом швейцарском супермаркете можно наблюдать, как сотрудники выбрасывают непроданные товары с заканчивающимся сроком годности. Вместе с ними в мусорное ведро отправляются также продукты, которые просто потеряли товарный вид. Например, с прилавков исчезают целые связки слегка почерневших бананов. Хотя эти фрукты не испорчены, продать их уже сложно, потому что покупателям они кажутся непривлекательными из-за темных пятен на желтой коже.

Испеченный в 18.30 хлеб также через полчаса отправится на свалку. Мы вынуждены сами производить мусор, рассказали сайту Blick.ch продавцы одной крупной продуктовой сети. В их обязанности входит обеспечение свежего хлеба в течение всего дня. Если контролирующий персонал заметит пустые полки, то сотрудников ждет выговор. Поэтому они выпекают хлеб даже за тридцать минут до закрытия магазина, прекрасно понимая, что его придется выбросить, ведь продавать вчерашний хлеб на следующий день нельзя.

По данным общественной организации Foodwaste, каждый год в Швейцарии 2 миллиона тонн продуктов питания отправляются в мусорное ведро. Если их погрузить в фуры и поставить в ряд, то цепочка грузовиков с едой протянулась бы от Цюриха до Мадрида. Выбрасываемой европейцами еды хватило бы, чтобы накормить всех голодающих мира.

Статистика, видимо, настолько впечатлила депутата Изабель Шевалле, что она решила выдвинуть инициативу – обязать супермаркеты не выбрасывать еду, а отдавать ее благотворительным организациям. Подобный закон существует, например, во Франции для продовольственных магазинов площадью больше 400 кв. м. В своем эмоциональном обращении Изабель говорит, что сжигать еду – безответственно. По ее мнению, непроданные продукты должны идти нуждающимся людям, на корм животным или служить сырьем для биогаза.

Это требование не нашло поддержки среди представителей швейцарских розничных сетей. Не потому, что они не хотят помогать обездоленным, а потому, что они и так уже давно этим занимаются. Сети Migros, Manor, Coop и Denner годами сотрудничают с такими общественными организациями, как «Tischlein deck dich», «Schweizer Tafeln» и «Partage». Ритейлеры делают это добровольно, поэтому считают возможный закон бесполезным.

Кроме того, только 5% всех пищевых отходов приходится на розничные сети. Например, на сайте Migros можно найти подробную статистику, куда исчезают непроданные продукты питания: 0,3% идут на корм животным, 1% используется в качестве сырья для биогаза или компоста, а выбрасывается всего 0,1%.

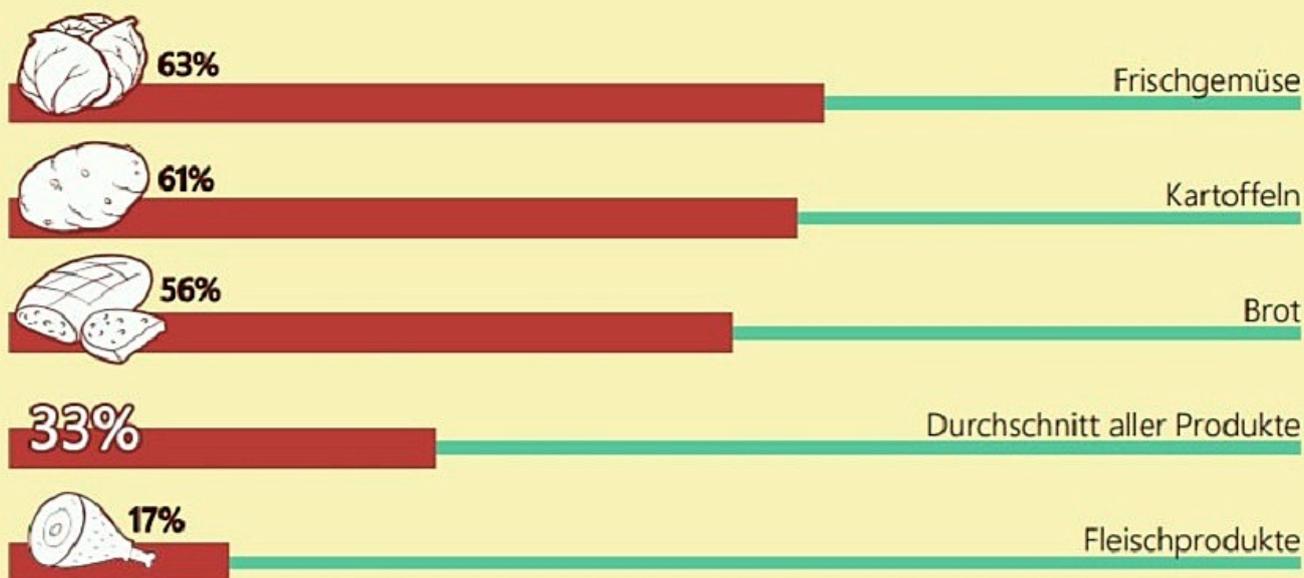
Другая большая сеть магазинов Coop выбрасывает 0,2% продуктов, а непроданные товары хорошего качества бесплатно раздаются. С 2011 по 2016 годы Coop передал организациям социальной помощи продукты на общую сумму в 89 миллионов франков. Также они придумали, как не выбрасывать овощи и фрукты нестандартного

вида. Кривоватые огурцы, слишком мелкая морковь и неправильной круглой формы апельсины теперь продаются под маркой Ünique, стоят в несколько раз дешевле «красивых» овощей и, как оказалось, ничем не уступают им по вкусовым качествам.

WELCHE LEBENSMITTEL

gehen am meisten verloren?

Soviel geht von der gesamten Produktion verloren oder wird weggeworfen:



Чаще всего выбрасывают овощи, картофель и хлеб (с) Foodwaste.ch

Кто же тогда выбрасывает тонны еды? Сами покупатели! 45% пищевых отходов производятся не супермаркетами, а домашними хозяйствами. Три по цене двух, каждая шестая банка бесплатно, выгодные семейные XXXL-упаковки и прочие уловки маркетологов заставляют нас приобретать больше, чем нужно. В результате, треть купленных продуктов оказываются не на тарелке, а в мусорном ведре: каждый житель Швейцарии выбрасывает в год около 300 кг еды.

Пока парламентарии спорят, что с этим делать и предлагают новые инициативы, обычные люди пытаются изменить ситуацию сами. Например, гимназистка из Бургдорфа выбрала самый доступный для нее способ решения этой проблемы и установила общественный холодильник. Любой человек может положить туда ненужные ему продукты хорошего качества, и любой может их взять. Хлеб, помидоры, спагетти, соусы – кому-то хватит на целый ужин.

Другие ребята придумали, как на выбрасываемых продуктах зарабатывать деньги. Сеть магазинов в Цюрихе, Базеле, Винтертуре, Фрибуре, Санкт-Галлене и Берне под названием Äss-Var продает с большой скидкой выпечку «вчера свежести»: здесь сегодня можно найти хлеб, булочки, эклеры и другие десерты, которые местные пекарни и кондитерские не продали вчера. А стартап Bread Beer из непроданного хлеба делает пиво.

Проблему выброса пищевых продуктов не решить бесплатной раздачей еды: нам

всем нужно менять характер потребления и становится более ответственными. Для того, кто думает, что эта проблема его не касается, у ученых есть последний аргумент. По данным исследования Бернского университета прикладных наук, швейцарская семья из четырех человек ежегодно отправляет в мусорную корзину продукты на сумму 2 000 франков. Если кто-то не может понять, на что уходит семейный бюджет, то, возможно, ответ стоит искать в кухонном ведре.

[Швейцария](#)

Статьи по теме

[Продовольственную безопасность – на референдум](#)

[Швейцарские фермеры встали на защиту продовольственной безопасности страны](#)

[Швейцарские фермеры обеспечат продовольственную безопасность страны](#)

[Парламент может запретить выбрасывать продукты](#)

Source URL: <https://nashgazeta.ch/news/politique/2-000-frankov-v-musornoe-vedro>