

УДК 364.465  
JEL classification: O31

https://doi.org/10.33619/2414-2948/50/28

## ФУДШЕРИНГ - КАК ЭКОЛОГИЧНЫЙ СПОСОБ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

©**Беркетова Л. В.**, ORCID: 0000-0002-1798-6131, SPIN-код: 4693-8465, канд. техн. наук,  
Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова,  
г. Москва, Россия, lidia.berketova@yandex.ru

©**Володина С. С.** Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова,  
г. Москва, Россия, sonya200064@gmail.com

## FOOD SHARING - AS AN ECO-FRIENDLY WAY TO USE FOOD

©**Berketova L.**, ORCID: 0000-0002-1798-6131, SPIN-code: 4693-8465, Ph.D.,  
Plekhanov Russian University of Economics, Moscow, Russia, lidia.berketova@yandex.ru

©**Volodina S.**, Plekhanov Russian University of Economics,  
Moscow, Russia, sonya200064@gmail.com

*Аннотация.* Проблема рационального и экономного использования продуктов питания находит все большее понимание среди общественности, в частности среди экологов, в различных странах и людей. В частности причинами потерь продовольственного сырья и продуктов питания можно считать наличие высокой конкуренции среди производителей продуктов питания, проблемы распространения и хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов и высокие требования к качеству и внешнему виду продуктов, блюд. Значительное количество неиспользованной, выброшенной еды отрицательно влияет на экологию планеты за счет образования токсинов и парниковых газов, которые в свою очередь приводят к загрязнению почвы, воздуха и водных ресурсов. Направление фудшеринг предполагает распределение лишней еды среди нуждающихся. Организации и частные лица передают лишнюю еду в другие организации, например благотворительные фонды, помогающие малоимущим или готовящие обеды для людей без определенного места жительства. Основателем данного направления является Германия. Занятие фудшерингом в данной стране строго оговорено установленными правилами и соответствующей документацией. Например, принимающим еду организациям запрещено разглашать названия магазинов и отелей, обеспечивающих их продуктами. Исключения составляют отдельные биокомпании, подчеркивающие свое участие в благотворительности. Принятие немецким правительством программы мер по сокращению продуктов потребления прогнозируемо, к 2030 году должно привести к сокращению выбрасываемой еды в два раза. В России благодаря фудшерингу в 2018 г. было спасено около 7 тыс. тонн еды. По оценкам РАЭК и ТИАР-Центра, этот объем может вырасти до 1 млн тонн уже к 2024 г. Самой популярной платформой для обмена едой является группа ВКонтакте «Фудшеринг. Отдам даром еду». Основной проблемой служит неурегулированность фудшеринга на законодательном уровне, т. к. не разработаны документы, которые могли бы устанавливать конкретные требования к данному виду деятельности и к реализуемой пище такого рода. Также рассмотрены особенности фудшеринга в других странах: США, Франции, Италии, Бельгии и др.

*Abstract.* The problem of rational and economical use of food is increasingly understood among the public, in particular among environmentalists, in different countries and people. In particular, the reasons for the loss of food raw materials and food products can be considered

the presence of high competition among food producers, the problems of distribution and storage of food raw materials and food products and high requirements for the quality-appearance-of products, dishes. A significant amount of unused, discarded food negatively affects the ecology of the planet due to the formation of toxins and greenhouse gases, which in turn lead to contamination of soil, air and water resources. Direction foddering involves the distribution of extra food among the needy. Organizations and individuals donate excess food to other organizations, such as charities that help the poor or prepare meals for people without a fixed place of residence. The founder of this direction is Germany. Class food sharing in this country a strictly specified set rules and appropriate documentation. For example, food-accepting organizations are prohibited from divulging the names of the stores and hotels that provide their products. Exceptions are individual bio-companies that emphasize their charity involvement. The adoption by the German government of a program of measures to reduce food consumption is projected by 2030 should lead to a reduction in the discarded food in half. In Russia, thanks to food sharing in 2018, about 7 thousand tons of food were saved. According to RAEC and TIAR Center estimates, this volume can grow to 1 million tons by 2024. The most popular platform for food exchange is the Food sharing. 'I'll give you food for nothing.' Vkontakte group. The main problem is the lack of regulation of food sharing at the legislative level, because no documents have been developed that could establish specific requirements for this type of activity and for the food sold of this kind. Also, the features of food sharing in other countries are considered: USA, France, Italy, Belgium, etc.

*Ключевые слова:* фудшеринг, пищевые продукты, распределение еды.

*Keywords:* food sharing, food, food distribution.

На сегодняшний день в мире существуют две совершенно противоположные проблемы: голод и перепроизводство. Несмотря на то, что полки супермаркетов ломятся от количества и разнообразия товаров, существенная часть которых не успевает реализоваться потребителю до истечения срока годности, большинство людей едва находят средства на обеспечение себя самыми основными продуктами питания.

По данным ООН, почти треть произведенных по всему миру продуктов, вне зависимости от их свежести, оказывается на помойке [1]

Основными причинами потерь продовольствия являются:

- высокие требования к товарному виду;
- высокая конкуренция за потребителя;
- недостаток ресурсов для сбора урожая;
- проблемы логистики и хранения.

Большое количество выброшенной еды также пагубно влияет на экологическую обстановку в мире: выработка токсинов и парниковых газов в последствии гниения и, следовательно, загрязнение почвы, воздуха, воды.

Мир стремительно развивается, обороты производства растут, количество потенциально выброшенной еды увеличивается. С целью уменьшения этих «неразумных» отходов во многих развитых странах запустили проект под названием – «Фудшеринг», что означает «делиться едой», а именно «бесплатное распределение нереализованной, но пригодной для потребления еды».

Данное движение возникло впервые в Берлине в 2012 г и быстро набрало популярность во многих странах Западной Европы. В России же фудшеринг активно развивается последние несколько лет [2].

### *Основные принципы фудшеринга*

Начнем с того, что занятие фудшерингом — это не работа, это волонтерство, то есть люди (их называют фудсейверами от англ. Food saver — «спасатель еды») добровольно «спасают» еду, и не только забирают ее с разных мест, но и также развозят/раздают нуждающимся.

Единственное вознаграждение, которое они могут получить за свою работу — забрать часть продуктов на свои нужды. Продавать полученную еду, полученную бесплатно, категорически запрещается – это противоречит самой идее фудшеринга.

Откуда конкретно берется «лишняя еда»? Со шведских столов от завтраков в отелях; выпечка из пекарен, которую не успели продать за день; продукты или мясо из супермаркетов, с истекающим сроком годности. Также в ход идут излишки купленной/приготовленной еды людьми, желающими сохранить ее от попадания в мусорный бак.

В рамках фудшеринга организации могут делиться продуктами с обычными людьми, например, овощные лавки бесплатно раздают еще хорошие овощи и фрукты, потерявшие привлекательный вид. Также организации могут передавать ненужную им еду в другие организации, например благотворительные фонды, помогающие малоимущим или готовящие обеды для бездомных. И наконец, фудшерингом могут заниматься между собой обычные люди – такой обмен наиболее распространен в России.

Стоит отметить, что магазинам, кафе, булочным, ресторанам выгодно работать с фудшерингом, поскольку по закону они обязаны утилизировать пищевые отходы, в том числе и свежую лишнюю еду в специальных контейнерах и платить за вывоз. Поэтому волонтеры, забирая списанную продукцию, способствуют уменьшению отходов предприятия или вовсе избавляют от необходимости их вывоза.

### *Фудшеринг в разных странах: сходства и различия*

#### *1. Германия*

Как уже упоминалось выше, данный проект впервые появился в столице Германии, и быстро распространился по всей стране. Для улучшения взаимосвязей между волонтерами и нуждающимися была создана онлайн-платформа «[foodsharing.de](http://foodsharing.de)» на данный момент осуществляющая сбор и распределение излишков еды в Германии, Австрии, Швейцарии.

В берлинском фудшеринге процент частных объявлений невелик (например, люди, уезжающие на отдых, размораживают холодильник и раздают всю еду), в основном этим занимаются специальные волонтерские организации, сотрудничающие с предприятиями питания.

Самыми распространенными продуктами являются хлеб, булочки и пирожные из пекарен. Булочных в городе слишком много, из-за высокой конкуренции владельцы не могут позволить себе оставлять выпечку на прилавке больше, чем на один день. Фудсейверы вывозят около 50 кг выпечки с каждой пекарни в день [3].

Продуктовые лавки также весьма охотно делятся овощами и фруктами, особенно в субботу вечером перед закрытием до понедельника.

Оставшиеся продукты могут распределяться не только с рук, но также и через так называемые «общественные холодильники», располагающиеся по всей стране, однако, желающие забрать продукты должны знать местонахождение данных продуктовых хранилищ, так как они обычно скрыты от всеобщего обозрения.

Стоит отметить, что в Германии занятие фудшерингом строго оговорено установленными правилами и соответствующей документацией. Например, принимающим

еду организациям запрещено разглашать названия магазинов и отелей, обеспечивающих их продуктами. Исключения составляют отдельные биокомпании, подчеркивающие свое участие благотворительности.

Также между отдающими принимающими сторонами заключается договор о передаче и принятии товаров с возможным истекающим или истекшим сроком годности, и о том, что отдающая организация не несет ответственности за дальнейшую «судьбу» продукции. Следовательно, можно утверждать, что данные правила исключают какие-либо риски со стороны вовлеченных в данный проект организаций, что способствует увеличению числа сотрудничающих с фудшерингом предприятий питания и магазинов.

Чтобы попасть в команду фудсейверов, нужно пройти довольно серьезный тест, предварительно изучив правила и документацию проекта, пройти 3 тестовых забора с кураторами — 3 раза приехать с уже состоявшимися фудсейверами в магазин/отель/пекарню за едой, подтвердив тем самым свою пунктуальность, трезвость и адекватность. И, в случае успешного прохождения испытаний, получить специальный документ с фото и печатью, дающим право выбрать желаемый объект и записаться в команду, которая его обслуживает.

Также в стране существуют различные вариации борьбы с излишками пищи. Таким примером служат рестораны, реализующие блюда из списанных продуктов, что является весьма выгодным, так как термическая обработка пищи увеличивает сроки ее хранения, а следовательно, возможность быть употребленной. Другой пример — супермаркеты, реализующие товары с истекающим сроком годности с уценкой до 80%.

Стоит отметить, что принятие немецким правительством программы мер по сокращению продуктов потребления прогнозируемо к 2030 году должно привести к сокращению выбрасываемой еды в два раза [4]

Таким образом, проведя краткий обзор организации распределения продуктов перепроизводства в Германии, можно сделать вывод о ее высоком уровне и автоматизации, что служит примером для многих начинающих в это деле государств.

## 2 Россия

На первый взгляд кажется, что Россия и фудшеринг - понятия несовместимые, ведь в нашей стране производитель старается максимально выручку с продаж, поэтому часто даже не совсем презентабельные продукты, будут продаваться хоть уценкой, но только не бесплатно. А крупные производители и сетевые супермаркеты связаны законом об утилизации, запрещающим «выносить за дверь» продукты с истекшим сроком годности.

Однако фудшеринг в России все же существует и постепенно развивается.

Порядка 7 тыс. тонн еды было спасено в России благодаря фудшерингу в 2018 г. По оценкам РАЭК и ТИАР-Центра, этот объем может вырасти до 1 млн тонн уже к 2024 г. [5]

В основном участвуют некоторые сетевые предприятия общественного питания (например, пекарня «Хлеб Насущный») и частные лица.

Основной и самой популярной платформой для обмена едой является группа ВКонтакте «Фудшеринг. Отдам даром еду», где могут отдавать как несколько ящиков фруктов, так и пару литров кефира. Такой ажиотаж связан с тем, что на данный момент спрос превышает предложение в силу малого количества вовлеченных организаций, поэтому еду забирают абсолютно везде, в основном это женщины среднего лет, пенсионеры, студенты. Разрешен обмен любой едой, за исключением мяса мясных субпродуктов и рыбы. Это связано в первую очередь с малыми сроками хранения данной продукции и быстрым размножением бактерий в зависимости от условий хранения, а значит существует высокий риск отравления.

Стоит подчеркнуть, что движение фудшеринга в нашей стране по большей части несет чисто экологический характер, то есть главная задача фудсейверов максимально снизить количество выбрасываемой еды, нет никаких приоритетов раздачи как «сначала пожилым и малоимущим», забирать продукты могут абсолютно все.

Одной из проблем активного развития данной идеи в России с целью перехода на более масштабный уровень является недостаточная осведомленность самих россиян и неполное принятие данного течения. Далеко не многие потребители готовы употреблять еду нетоварного вида или продукцию, выходящую за рамки срока годности, а тем более покупать ее за деньги.

Второй проблемой служит неурегулированность фудшеринга на законодательном уровне. Нет необходимых документов, которые бы могли устанавливать конкретные права и обязанности волонтеров, требования к реализуемой пище такого рода, поэтому нужно обращаться к общим требованиям, отраженным в таких документах как СанПиН, СП и т.д. При этом Роспотребнадзор во многом ограничивает данное движение, обязуя соответствовать общепринятым нормам. Так, например, в 2016 г провалилась попытка установки «общественного холодильника» в Санкт-Петербурге, просуществовавшего всего один день, так как по мнению ведомства он не соответствовал санитарно-эпидемиологическим требованиям.

В России по закону общественный холодильник не отличается от благотворительного обеда, за организацию которого волонтеры несут полную ответственность. В случае же раздачи еды через холодильник не производится должного контроля за сроками хранения продукции, обеспечением ее маркировкой, а потребитель сам ответственен за последствия потребления этой пищи [6].

Для реализации потенциала фудшеринга в России необходимо три ключевых компонента:

1. комфортное государственное регулирование, связанное с определением статуса продукции для фудшеринга и ее налогообложением.

2. развитие технологических платформ, обеспечивающих быстрый рост количества участников и мобильность в распределении еды. В течение 2018-2019 гг. в России появилось несколько фудшеринговых стартапов (EatyEat, Food Hide, Алисок) некоторым удалось привлечь первые инвестиции.

3. нацеленность бизнеса, работающего с продуктами питания, на максимально эффективное их использование. Сегодня крупные розничные сети и производители продуктов питания (включая X5 Retail Group, Дикси, PepsiCo, Danone, Cargill и др.) сотрудничают с благотворительными организациями, занимающимися распределением продовольствия среди нуждающихся (крупнейший из них, Фонд продовольствия «Русь», спасает около 4,6 тыс. т в год). Однако объем распределения еды составляет менее сотой доли процента от продуктов с истекающим сроком годности.

При дальнейшем развитии фудшеринга в России до достижения объема спасенного продовольствия в 1 млн т ежегодно можно будет обеспечить едой около 1,3 млн нуждающихся россиян, предотвратить выброс 143 тыс. т метана, а также сделать бизнес на продуктах питания с истекающим сроком годности общей стоимостью порядка 85 млрд руб [5].

Таким образом, можно сказать, что в нашей стране есть несколько факторов, тормозящих попытку примкнуть к хорошо развитой европейской системе снижения количества продуктов перепроизводства, однако, фудшеринг в России все же существует и он

не стоит на месте, поэтому у нас есть все шансы на дальнейший выход на высокий уровень стран Западной Европы.

### 3. Особенности фудшеринга в других странах

Помимо Германии многие западные страны также активно идут по пути сохранения нашей планеты от тонн пищевых отходов, принимая различные меры. Рассмотрим наиболее яркие способы «спасения еды».

Во Франции и Италии есть законы, стимулирующие продуктовые пожертвования нереализованной продукции, например, супермаркеты начиная с определенного размера торговой площади обязаны заключить договор с благотворительной организацией и отдавать туда списанные товары, в противном случае они облагаются большим штрафом. О введении такого закона задумались во всем Евросоюзе [7].

В большинстве европейских стран нет запрета на реализацию продуктов с истекшим сроком годности, запрещается только скрывать информацию об этом сроке.

В США есть «Закон доброго Самаритянина» относительно продуктовых пожертвований, где говорится, что получающая сторона сама несет ответственность за ту помощь, которую соглашается принять, то есть донор может снять с себя ответственность за качество продуктов, которые отдает бесплатно [8].

Также в США к движению фудшеринга присоединились фермеры, дающие объявления об излишках урожая, а волонтеры распределяют их по благотворительным организациям.

В Бельгии существуют кафе, в которых повара готовят блюда исключительно из оставшихся в магазинах и ресторанах продуктах. И здесь речь идет не об отходах, а об остатках неиспользованной еды.

В Великобритании и Дании открылись магазины, в которых по принципу «заплати, сколько можешь» продают еду, списанную другими супермаркетами, например из-за брака упаковки или скорого истечения срока годности.

В Европе большой популярностью пользуется приложение “Olio”, через которое осуществляется обмен едой между людьми по всему миру по принципу «отдам даром». Все доступные объявления пользователь видит на карте, также возможна их сортировка (самые свежие или самые близкие). Можно даже настроить уведомления о размещении нового объявления рядом с вами. Приложение доступно и в России, однако, не особо распространено, вероятно, из-за английского интерфейса, хотя его функции интуитивно понятны даже людям, знающим английский язык лишь поверхностно.

В заключение следует сказать, что фудшеринг решает как минимум две глобальные проблемы: уменьшает количество загрязняемых планету пищевых отходов и снижает число голодающих людей.

#### Список литературы.:

1. Данилов С. М., Вещев В. Е. Социально-демографический аспект развития экологических городов // Научный вісник будівництва. 2016. № 4. С. 53-61.
2. Шаповалова Д. Фудшеринг – спаси еду от мусорного бака // «Шаг вперед» - проект Агентства социальной информации: Режим доступа: <https://clck.ru/LsNJU> (дата обращения: 15.10.2019).
3. Сай Л. Фудшеринг в Германии и в России: кто, где и как раздает еду бесплатно // Онлайн-журнал SNC. Режим доступа: <https://clck.ru/LsNMZ> (дата обращения: 10.10.2019)

4. Широкалова Г. С. Фудшеринг как показатель победы либеральной парадигмы // Единая российская нация: проблемы формирования её идентичности. 2017. С. 170-175.
5. Азарова С. В., Чвякина Т. В. Фудшеринг как способ сохранения ресурсов планеты // Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма. 2016. С. 186-189.
6. Попов Д. А., Мясоедов С. А. Некоммерческая шеринговая экономика // Современные технологии в мировом научном пространстве. 2019. С. 104-107.
7. Честина Т. В. Спасатели еды // Твёрдые бытовые отходы. 2017. №9. С. 54-55.
8. Граф С. В., Савельева Е. А. Шеринговая экономика и какономика: новые маркетинговые концепции в туризме // Череповецкие научные чтения-2017. 2018. С. 29-30.

*References:*

1. Danilov S. M., Veshchev V. E. (2016). Sotsial'no-demograficheskii aspekt razvitiya ekologicheskikh gorodov, *Naukovii visnik budivnitsva*, (4). 53-61. (in Russian).
2. Shapovalova, D. Fudshering – spasi edu ot musornogo baka. “Shag vpered” - proekt Agentstva sotsial'noi informatsii: Rezhim dostupa: <https://clck.ru/LsNJU> (data obrashcheniya: 15.10.2019).
3. Sai, L. Fudshering v Germanii i v Rossii: kto, gde i kak razdaet edu besplatno. Onlain-zhurnal SNC. Rezhim dostupa: <https://clck.ru/LsNMZ> (data obrashcheniya: 10.10.2019)
4. Shirokalova, G. S. (2017). Fudshering kak pokazatel' pobedy liberal'noi paradigmy. Edinaya rossiiskaya natsiya: problemy formirovaniya ee identichnosti. 170-175. (in Russian).
5. Azarova, S. V., & Chvyakina, T. V. (2016). Fudshering kak sposob sokhraneniya resursov planet. *Strategiya razvitiya industrii gostepriimstva i turizma*, 186-189. (in Russian).
6. Popov, D. A., Myasoedov, S. A. (2019). Nekommercheskaya sheringovaya ekonomika. *Sovremennye tekhnologii v mirovom nauchnom prostranstve*, 104-107. (in Russian).
7. Chestina, T. V. (2017). Spasateli edy. Tverdye bytovye otkhody, (9). 54-55. (in Russian).
8. Graf, S. V., & Savel'eva, E. A. (2018). Sheringovaya ekonomika i kakonomika: novye marketingovye kontseptsii v turizme. *Cherepovetskie nauchnye chteniya-2017*, 29-30. (in Russian).

*Работа поступила  
в редакцию 06.12.2019 г.*

*Принята к публикации  
11.12.2019 г.*

*Ссылка для цитирования:*

Беркетова Л. В., Володина С. С. Фудшеринг - как экологичный способ использования продуктов питания // Бюллетень науки и практики. 2020. Т. 6. №1. С. 253-259. <https://doi.org/10.33619/2414-2948/50/28>

*Cite as (APA):*

Berketova, L., & Volodina, S. (2019). Food Sharing - as an Eco-friendly Way to Use Food. *Bulletin of Science and Practice*, 6(1), 253-259. <https://doi.org/10.33619/2414-2948/50/28> (in Russian).