



Что нужно знать о фудшеринге в России

Только в России каждый год люди, производители, рестораны и магазины выбрасывают 17,9 млн тонн еды. Это много или мало? Чтобы было легче представить: 895 тысяч грузовиков с едой, которые выстроились в ряд колонной от Москвы до Владивостока и обратно!

Вместе с едой на помойке оказались и ресурсы, которые были потрачены на производство продукта: вода, земля, энергия.

Причины, по которым бизнес вынужден утилизировать пригодные продукты, могут быть разными:

- Произвели слишком много продукта, а он не пользуется спросом;
- Сделали опечатку на этикетке и вынуждены снять из оборота целую партию;
- Произвели специальный продукт под рекламную акцию и в нужный период не реализовали всё, что планировали, и так далее.

Частично решить проблему пищевых отходов способен фудшеринг – технология спасения качественных, но невостребованных продуктов и их распределения среди нуждающихся людей.

Разобраться, как технология работает сегодня, [telegram-каналу ESG World](#) в сегодняшнем разборе помогает Юлия Назарова, президент крупнейшей в России фудшеринговой организации и благотворительного фонда "Банк еды "Русь".

Если продукты оказались на свалке — это повлияет на климат?

Да. Если бы пищевые отходы собирались отдельно и компостировались, они бы перерабатывались бактериями и возвращались в землю.

Но в наших реалиях органика попадает на полигон отходов, где нет условий для экологичного биоразложения. Выделяется свалочный газ, большая его часть – метан и углекислый газ, который влияет на изменение климата.

Выброшенные продукты выделяют ~2,4 млн тонн метана и 78,2 млн тонн CO₂, а финансовые потери при этом превышают 1,6 трлн рублей в год, по оценке РАЭК.

Как можно изменить ситуацию?

По оценкам РАЭК, сократить пищевые отходы вдвое можно с помощью развития фудшеринга, передачи на корм животным продуктов с истёкшим сроком годности, создания технологий переработки органики и отдельного сбора органических отходов.

Фудшеринг – первая и главная технология банка еды, с помощью которой мы меняем мир к лучшему с 2012 года.

Компании-производители, агрохозяйства, магазины и кафе передают нам качественные неиспользованные продукты и товары. А мы распределяем их через локальные банки еды или партнеров в регионах среди нуждающихся людей.

Мы стремимся сделать ответственное производство и осознанное потребление нормой и стилем жизни в стране. Для масштабирования на все регионы мы развиваем национальную сеть банков еды и организаций, занимающихся фудшерингом.

По данным РАЭК, "Банк еды "Русь" обеспечивает около 90% фудшеринга в российском благотворительном секторе. За 10 лет мы перераспределили больше 50 000 тонн товаров и продуктов, помощь получили миллионы людей.

С 2015 года практикуем также розничный фудшеринг: наши волонтеры ежедневно забирают непроданные



продукты из кафе и ресторанов. Речь идет о качественных продуктах, пригодных для употребления и с достаточным сроком годности. Летом 2022 года мы запустили фудшеринг с ритейлерами – магазинами сетей X5 Group и "Магнит".

Сотрудники торговых точек ежедневно отбирают качественную продукцию, которую не успевают продать до истечения срока годности, сортируют её по категориям и передают волонтерам банка еды.

Все передаваемые продукты проходят двойной контроль качества: со стороны ритейлеров и волонтеров фонда. Товары оперативно, день в день, доставляются благополучателям.

Кейс: X5 Group

Проект запустили в пилотном режиме в конце июля 2022 года в нескольких "Пятёрочках", осенью к ним присоединились супермаркеты "Перекрёсток".

За первые пять месяцев безвозмездно хлебобулочные изделия получили 5839 человек, а списания по хлебу в магазинах, участвующих в проекте, в среднем сократились на 25%.

*На первом этапе проекта X5 передавал хлебобулочные изделия, но уже **расширяет** категории продуктов. Так, в московском дарксторе "Пятёрочка" к списку продуктов и товаров добавили бакалею, фрукты и овощи, средства личной гигиены – волонтеры будут забирать почти 80 различных наименований.*

Сегодня фудшеринг охватывает магазины X5 уже в нескольких городах: Москве, Санкт-Петербурге, Челябинске, Рязани, Екатеринбурге и Томске, всего 27 магазинов и дарксторов "Пятёрочка" и "Перекрёсток".

В среднем один пилотный магазин передает в месяц порядка 120-180 килограммов хлеба в зависимости от формата и размера магазина.

Что не так с НДС?

Новым этапом развития фудшеринга в России стали изменения в Налоговом кодексе, согласно которым с 2020 года компании могут передавать на благотворительность до 1% выручки деньгами или товарами без обложения налогом на прибыль.



Но остается входящий НДС (до 20%), поэтому при передаче товаров на благотворительность бизнес платит налог так, будто продаёт их, а не отдаёт нуждающимся

Если несколько упростить схему, ситуация выглядит так: когда у товара истёк срок годности, НДС ритейл может вернуть, потому что товар не был продан. Но если ритейл направляет часть товаров до истечения срока годности на благотворительность, НДС надо отправить в бюджет.

Кроме того, для запуска фудшеринга приходится организовывать отдельный бизнес-процесс, выделять людей, обучать сотрудников и волонтеров, вносить изменения в ИТ-систему. Поэтому утилизация обходится в 2–3,5 раза дешевле, чем фудшеринг.

Потенциал фудшеринга огромен. Эта технология способна не только существенно снизить количество пищевых отходов, но и полностью решить проблему доступа к базовым продуктам питания у россиян за чертой бедности.

По нашей оценке, если хотя бы 1,2 млн тонн (лишь 6-7% от ежегодно выбрасываемой массы) качественных продуктов и товаров в год мы будем использовать по назначению, то сможем накормить всех нуждающихся в стране – 20 млн человек, а также предотвратить 5,5 млн тонн выбросов CO₂.

Как обычный человек может помочь?

Мы можем менять мир в лучшую сторону и делать это каждый день. Для этого не нужно становиться аскетом и отказываться от привычной комфортной жизни, достаточно начать с мелких несложных действий, из которых складывается большой путь к zerofoodwaste.

Например, применять [10 простых лайфхаков](#) от банка еды, чтобы стать настоящим "фудсейвером" – адептом рационального потребления продуктов на пользу и людям, и природе.

Ещё можно стать [волонтером фудшеринга](#) или поддержать банк еды [финансово](#). Каждые 100 рублей помогут оплатить доставку 20 кг продуктов и товаров нуждающимся людям, а еще не допустят 92 кг выбросов CO₂ со свалки.

Источник: [ESG World](#)

[Ссылка на публикацию](#)