



# Треть нашей еды. Наше будущее.

Как Израиль меняет подход к пищевым отходам,  
и как вы можете стать частью этого.

# Проблема, которую можно измерить.

**2,6 млн тонн**

еды теряется в Израиле  
ежегодно.

**~38%**

всей произведенной  
в стране еды.

**23 млрд ₪**

экономические потери –  
более 23 млрд ₪ в год.



# Мы платим трижды.



## Экономика

Повышение стоимости жизни для всех. Потери бизнеса и потребителей.



## Экология

Истощение ресурсов (вода, земля), выбросы метана со свалок, загрязнение.



## Общество

При всём этом изобилии, **1 из 5 семей** в Израиле живет в условиях продовольственной небезопасности.

# Путь еды: от поля до мусорного бака.

- █ 38% – Дома (Потребители)
- █ 24% – Сельское хозяйство
- █ 18% – Торговля и рынки
- █ 9% – Рестораны и учреждения
- █ 11% – Промышленность, упаковка  
и другое





# Новое решение для большой проблемы.

Представляем **Национальную программу по сокращению пищевых потерь (2026-2030)**. Это первый системный план, который рассматривает всю цепочку – от поля до кухни.

## Ключевые цели:

- ✓ Предотвращать потери в первую очередь.
- ✓ Спасать съедобную еду для людей.
- ✓ Превращать неизбежные “отходы” в ресурс.

# Пять направлений для системных изменений.



## 1. Данные и информация

Управлять тем, что мы измеряем.



## 2. Регулирование

Сделать так, чтобы выбрасывать было невыгодно.



## 3. Изменение поведения

Дать людям знания и инструменты.



## 4. Спасение еды (Food Rescue)

Построить инфраструктуру для спасения излишков.



## 5. Координация и управление

Обеспечить слаженную работу всех участников.

# Управлять тем, что измеряем. Менять правила игры.



## Данные

Создание национальной системы измерения для отслеживания потерь по секторам, продуктам и регионам. **Ведь "нельзя управлять тем, что не измеряется".**



## Регулирование

Разработка экономических стимулов (например, сборы за выброшенную еду) и поддержка раздельного сбора органики, чтобы предотвращение стало выгоднее захоронения.

# Всё начинается с нас: изменение поведения.

- **Просветительские кампании:** Как правильно планировать покупки, хранить продукты и творчески использовать остатки.
- **Реформа маркировки сроков годности:** Чтобы люди не выбрасывали хорошую еду из-за путаницы в датах.
- **Образование в школах:** Формирование уважения к еде с детства через практические занятия.



# Спасать еду. Работать вместе.

## Спасение еды:

Масштабирование инфраструктуры  
(сбор, сортировка, логистика) для  
сбора и распределения съедобной еды  
нуждающимся через НКО и  
муниципалитеты.

## Координация:

Создание постоянного  
межведомственного механизма для  
слаженной работы между  
правительством, бизнесом и  
общественными организациями.



# Ваша кухня – точка перемен.



## Планируйте:

Составляйте список покупок и не ходите в магазин голодными.



## Храните правильно:

Узнайте, как продлить жизнь овощам, фруктам и зелени.



## Используйте всё:

"Некрасивые" овощи и остатки вчерашнего ужина — это ценный ресурс.



## Понимайте даты:

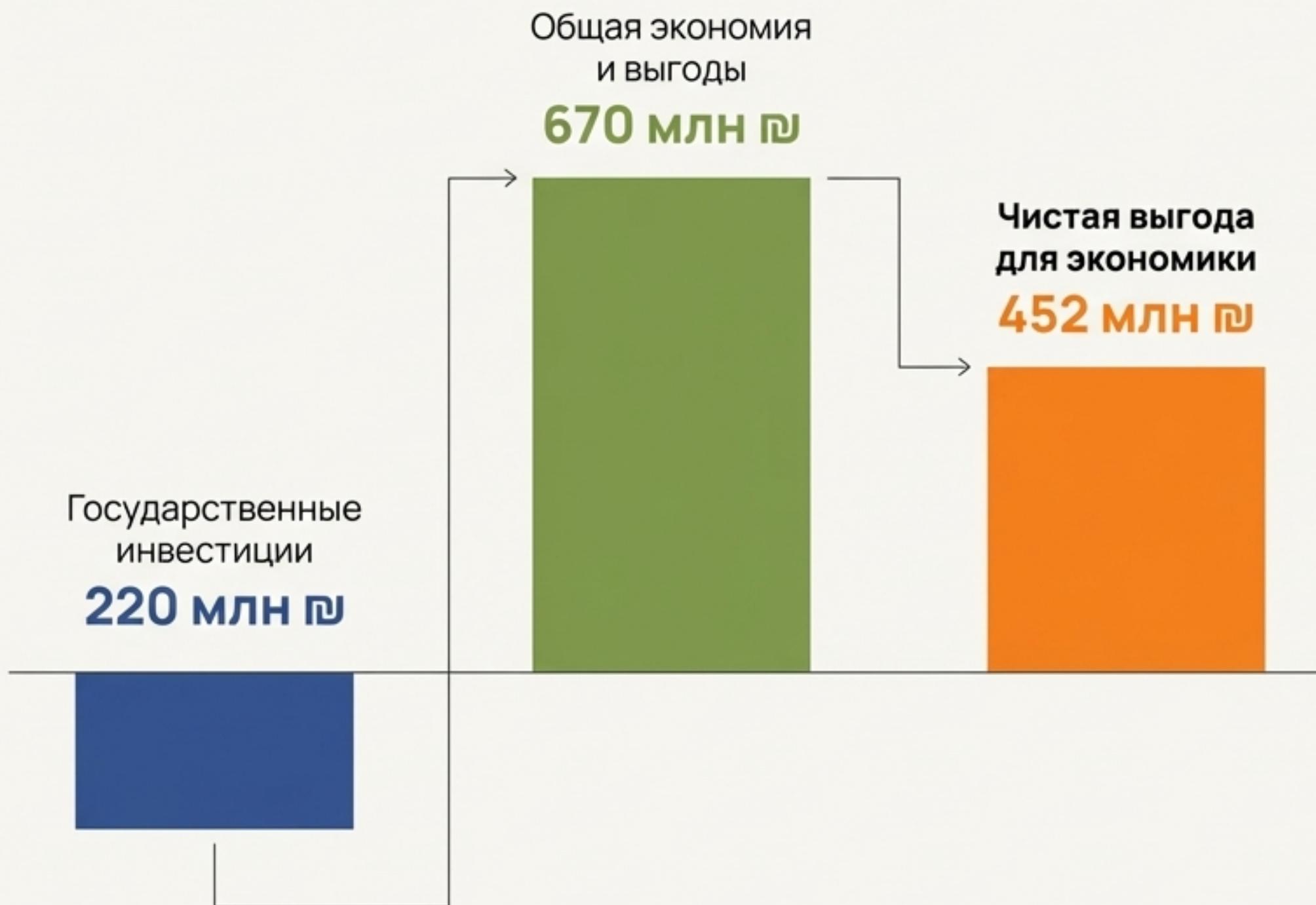
Научитесь различать маркировку "использовать до" (безопасность) и "лучше употребить до" (качество).

# Больше, чем просто кухня.

- + **Поддержите организации по спасению еды:** Узнайте о таких проектах, как Leket Israel или Latet. Можно стать волонтером или сделать пожертвование.
- + **Выбирайте осознанно:** Покупайте у местных фермеров, поддерживайте магазины, которые борются с отходами (например, продавая продукты со скидкой перед истечением срока годности).
- + **Делитесь знаниями:** Расскажите об этой проблеме и о простых решениях друзьям и семье.



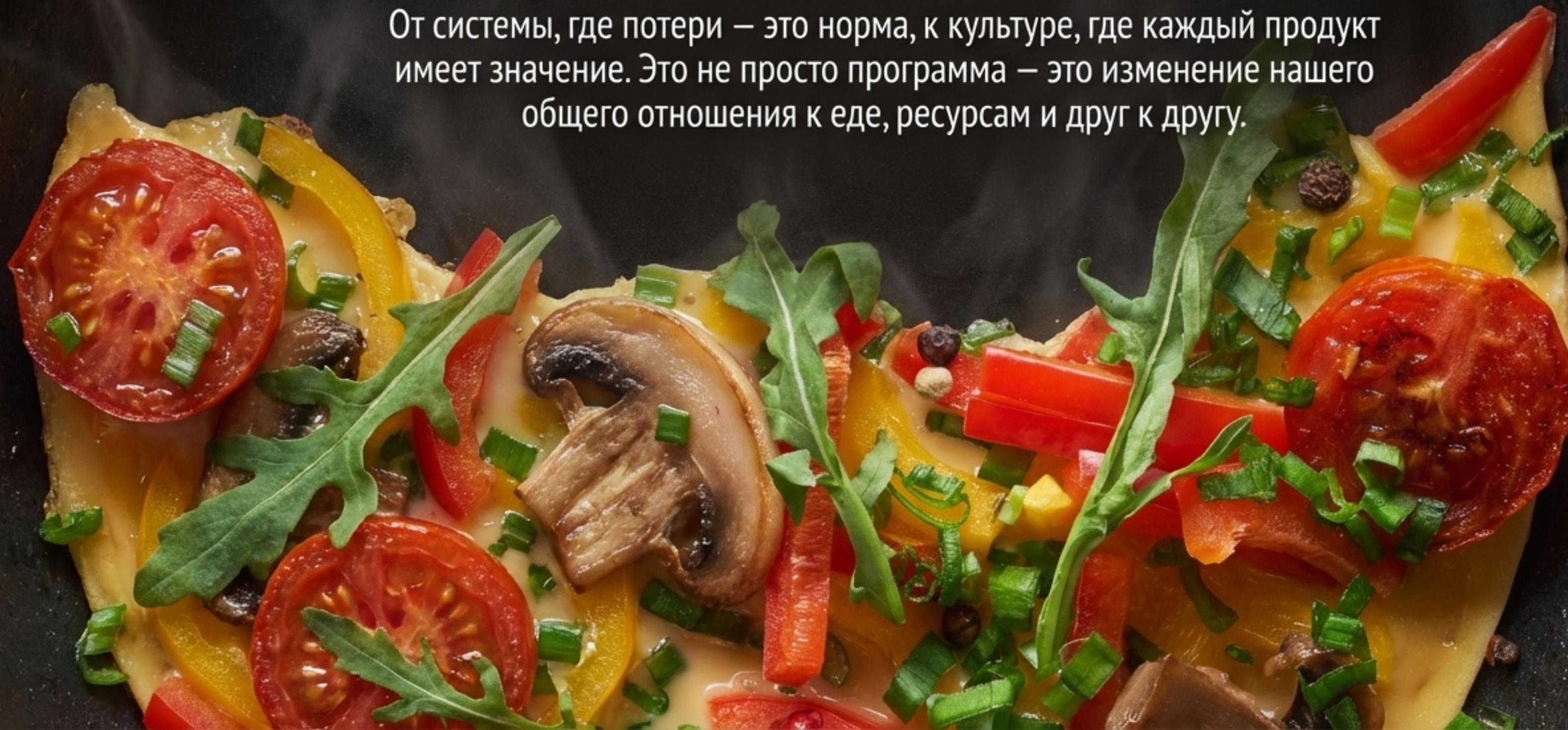
# Это выгодно всем.



Инвестиции в **220 млн ₽** позволяют спасти около **670 тыс. тонн** еды и принесут чистую экономическую выгоду в **452 млн ₽**.

# Будущее, в котором еду ценят.

От системы, где потери – это норма, к культуре, где каждый продукт имеет значение. Это не просто программа – это изменение нашего общего отношения к еде, ресурсам и друг к другу.



# Начните с одного шага.

Какое одно изменение вы готовы  
сделать уже сегодня?

Станьте частью решения.



Узнайте больше о программе  
и найдите полезные материалы.

**Программа разработана и реализуется при участии**

