

Третий 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

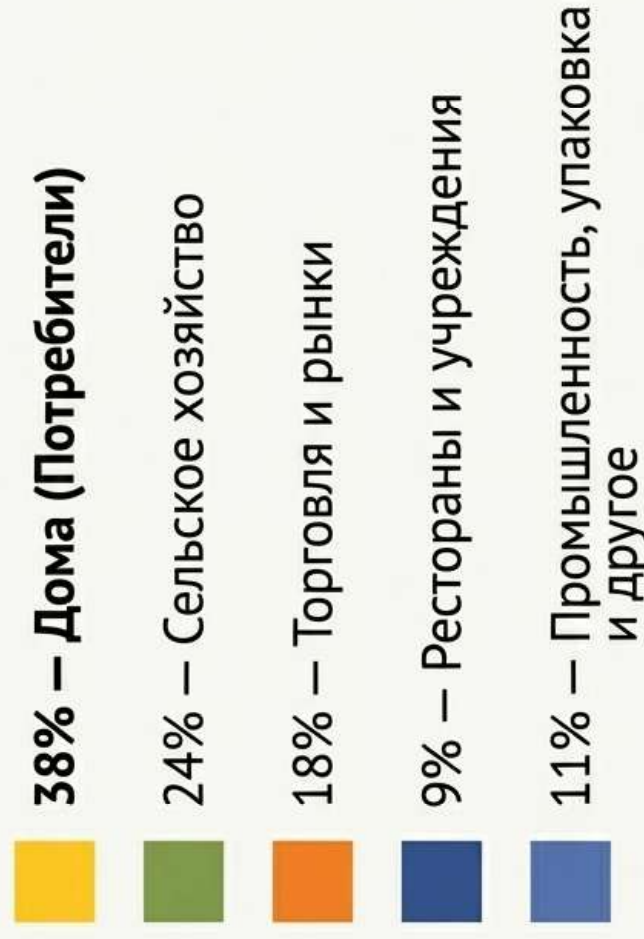
Истощение ресурсов (вода, земля), выбросы метана со свалок, загрязнение.



Общество

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

Путь еды: от поля до мусорного бака.





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.



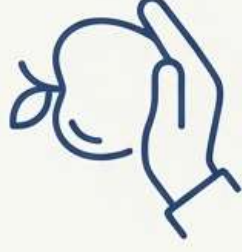
2. Регулирование

Сделать так, чтобы выбрасывать было невыгодно.



3. Изменение поведения

Дать людям знания и инструменты.



4. Спасение еды (Food Rescue)

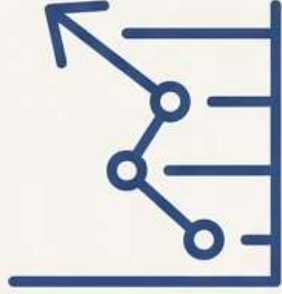
Построить инфраструктуру для спасения излишков.



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.

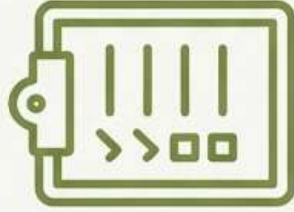
Спасение еды:

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:

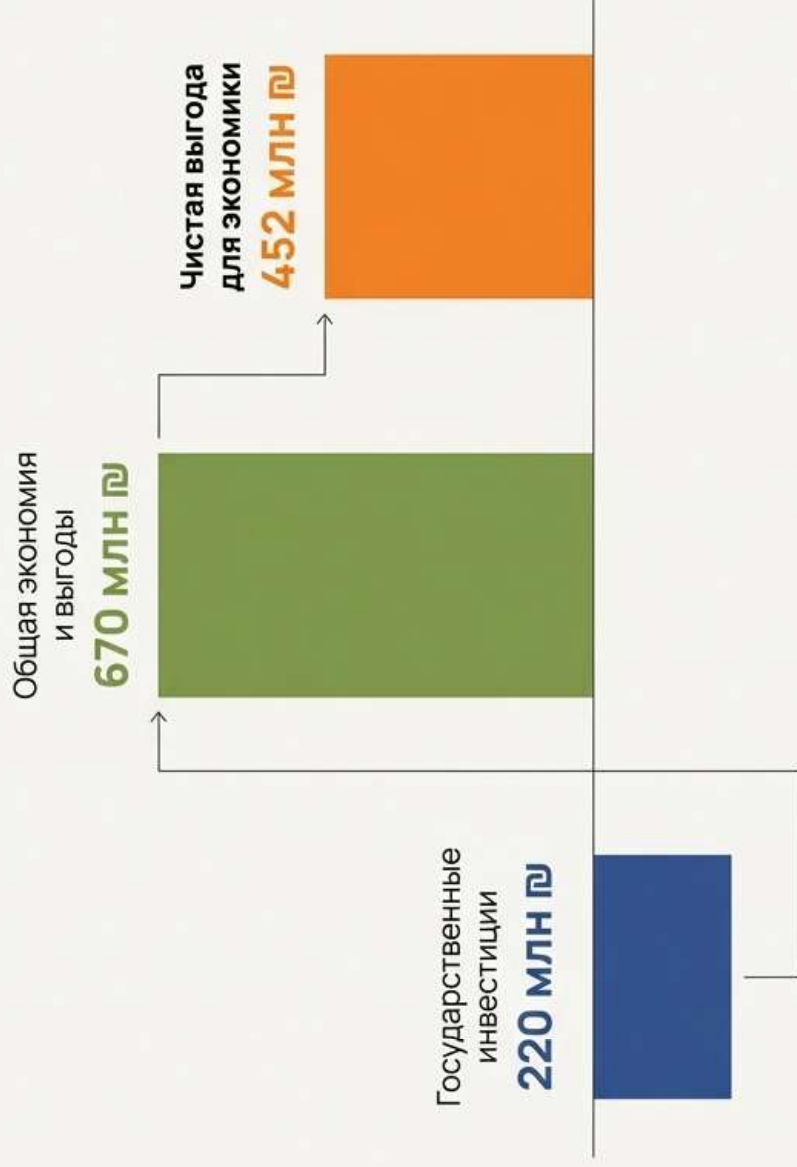
Научитесь различать маркировку "использовать до" (безопасность) и "лучше употребить до" (качество).

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 руб** позволят спасти около **670 тыс. тонн** еды и принесут чистую экономическую выгоду в **452 млн руб**.

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

