



Во сколько потеря еды обходится планете и бизнесу

Чек-лист Юлии Назаровой: как сократить пищевые отходы



Юлия Назарова,
президент «Фонда продовольствия «Русь»

- Тщательно планируйте:**
 - откажитесь от закупок с большим запасом;
 - подключайте умные системы планирования — алгоритмы будут прогнозировать закупки на основе данных. Например: Food Factory, Quick Resto, Poster.
- Используйте продукты по максимуму:** от вершка до корешка.
- При хранении пользуйтесь принципом first in, first out:** приготовьте сначала то, что раньше положили в холодильник.
- Храните разные продукты в разных условиях.** Выставляйте правильный температурный режим в холодильнике и не храните там все продукты. Например, овощи, корнеплоды, яблоки, томаты хорошо хранятся при температуре около 20 °C — для них нужен сухой тёмный склад
- Вовлекайте персонал** в работу по сокращению потерь и отходов. У сотрудников могут быть инсайты, о которых вы не знали.
- Кормите людей.** Используйте сервисы для фудшеринга и работайте с фондами.
- Кормите животных.** Поищите фермерские хозяйства или приюты для животных. Начните с тех, с кем уже работаете, если среди них таких нет — открывайте карту и поисковики.
- Компостируйте то, что не удалось спасти.** Например, есть промышленные компостеры Gaia, они подходят и для небольших бизнесов. Можно переработать от 20 до 1200 кг органических отходов в сутки, в зависимости от оборудования, а полученную массу продавать фермерским хозяйствам. Траты превращаются в доходы!
- Считайте всё:**
 - сколько пищевых отходов образуется в день;
 - сколько стоит их вывоз;
 - сколько будет стоить выбранное вами решение;
 - за какой срок оно окупится;

С чего начать

Проведите аудит. Важно, чтобы в нём участвовало не только руководство, но и все, кто вовлечены в процесс и могут разобраться, где теряются продукты.

Изучите зарубежные практики. Чтобы понять, как это может работать, стоит познакомиться с существующими практиками, в том числе зарубежными.

Начните с самой явной категории. Лучше начать с того блока, где вы теряете больше всего денег.

METRO



Академия устойчивого развития
для малого и среднего бизнеса

теперь (так)

Представленные в настоящем курсе материалы носят исключительно информационный характер. Достижение представленных в материалах результатов деятельности не гарантируется. Компании принимают любые решения в отношении своей деятельности исключительно по собственному усмотрению и только в том объёме, который полагают целесообразным для своей компании.