



## Воздавая должное разнообразию фруктов и овощей

Еда заслуживает нашего уважения, а не приговора



*Николь Класки, основательница «THE GOOD FOOD», нашла картофелину в форме сердечка, разбирая отходы продукции местной фермы. В прошлом году ферме пришлось отказаться почти от половины урожая картофеля. Фото: ©ФАО/Грегори Билз.*

Морковины, похожие на птичьи лапки. Искривленные плоды огурцов. Картофелины в форме сердечка или очень мелкие. Кукурузный початок, в котором не хватает нескольких зерен. В большинстве немецких супермаркетов такие овощи не годятся для магазинных полок из-за неправильной формы. Чаще всего они оказываются на мусорной куче.

Но для Николь Класки, настоящего борца с продовольственными отходами, они представляют нечто прекрасное и ценное. Два года назад Класки основала первый

немецкий супермаркет, который принимает овощи неправильной формы с полей и размещает их на полках, чтобы их покупали. «Представьте себе, что на земле все бы выглядели абсолютно одинаково. Как было бы скучно! – говорит она. – То же и с овощами. Мы должны ценить их разнообразие».

Каждый год в Германии примерно 11 млн тонн продовольствия подвергаются порче, и Класки полна решимости бороться с этим. Поэтому два года назад 35-летняя Николь основала супермаркет «**THE GOOD FOOD**», посвященный борьбе с продовольственными отходами. Каждую неделю Класки с несколькими добровольными помощниками отправляется на фермы, чтобы спасти продукцию, которая была отбракована крупными сетями супермаркетов из-за неправильной формы или мелкого размера плодов.



*Добровольцы «THE GOOD FOOD» допоздна занимаются доставкой свежей продукции. А в магазин все время приходят покупатели. Фото: ©ФАО/Грегори Билз.*

Помимо сбора овощей прямо на полях, группа также собирает продукты, срок хранения которых в местных продовольственных магазинах подходит к завершению и которых обычно немало. Продукты затем реализуются на рынке группы в Кельне по цене, которую сами покупатели считают справедливой.

Процесс сбора и реализации продовольствия дает более чем 70 добровольцам и тысячам покупателей возможность собраться и обсудить вместе, как по-настоящему ценить продовольствие и все необходимое для его производства, а также как лучше всего сокращать пищевые отходы. Но этот положительный импульс не ограничивается магазином, он создает сообщество тех, кто борется с порчей продуктов питания. Магазин мороженого по соседству использует бананы супермаркета «THE GOOD FOOD», а пожилые граждане общаются с молодежью, передавая им свое любовное отношение к еде. Помимо этого, ресторан индонезийской кухни на соседней улице готовит блюда из урожая, брошенного на полях около Кельна.





*35-летняя Николь Класки – основательница «THE GOOD FOOD», организации в Кельне, занимающейся борьбой с продовольственными потерями и порчей продуктов питания, работая с фермерами и принимая продовольствие, которое крупные сети супермаркетов посчитали недостаточно красивыми. Фото: ©ФАО/Грегори Билз.*

Генрих Ханнен, владелец фермы Ламмерцхоф в немецком Карсте, с самого начала поставляет овощи супермаркету «THE GOOD FOOD». Он считает, что все эти усилия вряд ли серьезно повлияют на исход борьбы с порчей пищевой продукции во всем мире, но именно так начинаются все большие идеи. «Если вы хотите изменить мир, надо начинать с себя, – говорит он. – Это мы и делаем».

Причины продовольственных потерь и порчи продуктов питания в странах со средним и высоким уровнем доходов нередко связаны с покупательским поведением, а также несогласованностью между различными участниками сбытовой системы. Например, фрукты и овощи нередко оказываются подвергаются порче из-за того, что не соответствуют высоким коммерческим стандартам качества. От тех, у кого внешний вид оказывается далеким от идеала – по форме, цвету или размеру, есть пятна на коже и/или вмятины, покупатели часто отказываются.

Однако, выбрасывая фрукты и овощи, мы также попросту расходует драгоценные ресурсы – семена, труд, воду и факторы производства, которые пошли на их создание, а также энергию и труд, которые были затрачены на сбор продукции, подготовку ее к продаже и транспортировку на рынки или в магазины.

Борьба с отходами, более качественное питание и переход на устойчивый образ жизни – вот главное для построения мира без голода. Выбор, который мы делаем, и действия, которые предпринимаем сегодня, определяют наше будущее без голода.

## ССЫЛКИ:

- Веб-сайт: [Сохранить продовольствие - глобальная инициатива по сокращению продовольственных потерь и пищевых отходов](#)
- История: [Еда — это не только то, что в вашей тарелке](#)
- История: [Красота \(и вкус!\) внутри](#)
- История: [Пусть «Нет – пищевым отходам» станет вашим личным девизом #NotWasting food](#)
- [Краеугольные камни борьбы с продовольственными потерями и пищевыми отходами \(Eckpunkte der neuen Strategie gegen Lebensmittelverschwendung – только на немецком\)](#)

## КОНТАКТ:

### ЛЕА ПЛАНТЕК

Специалист по связям с общественностью

Региональное отделение ФАО для Европы и Центральной Азии

Будапешт, Венгрия

[lea.plantek@fao.org](mailto:lea.plantek@fao.org)

Тел.: +36 1 8141 035

FAO Regional Office for Europe and Central Asia | 34 Benczur utca, Budapest, Hungary |

[\(+36\) 1 461 2000](tel:+3614612000) | [www.fao.org/europe](http://www.fao.org/europe)