

ФУДШЕРИНГ В РОССИИ: 5 ЛЕТ СИСТЕМНОЙ ПРАКТИКИ

Роль и потенциал фудшеринга
в предотвращении пищевых
отходов и переходе к экономике
замкнутого цикла

АНО «ФУДШЕРИНГ»



АНО «ФУДШЕРИНГ»

Более 5 лет развиваем B2C-фудшеринг в России, совмещая практику и исследования

990 тонны
продуктов спасено

515 волонтеров
приняли участие

3 548
тонн CO₂-экв.
предотвращено

20 500
человек
получили продукты

*Данные АНО «Фудшеринг» за 2021- 2026 гг..



КОНТЕКСТ ПРОБЛЕМЫ

17,9 млн тонн еды

ежегодно выбрасывается в России на этапе реализации и конечного потребления

Значительная часть выбрасываемых продуктов **остаются пригодными для употребления**, но все же попадают в отходы

29%

пищевых отходов приходится на розничную торговлю и общепит



71%

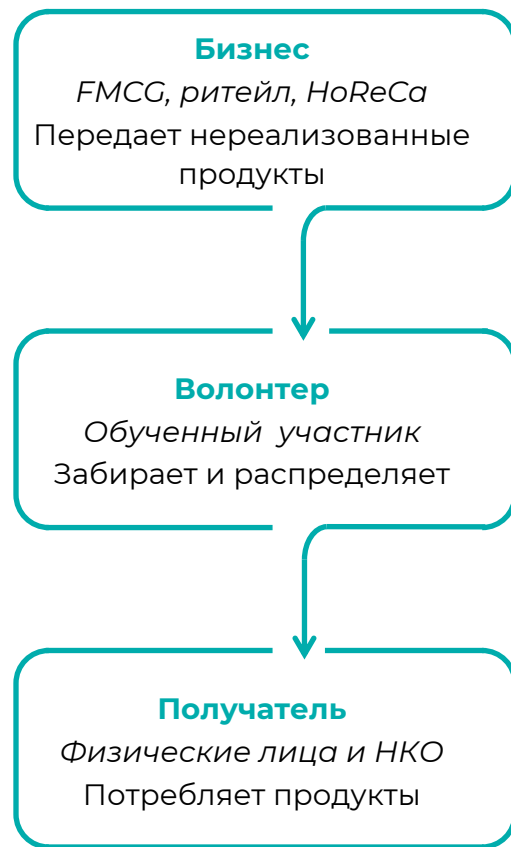
пищевых отходов приходится на конечных потребителей – домохозяйства

ФУДШЕРИНГ: КАК ЭТО РАБОТАЕТ

ФУДШЕРИНГ

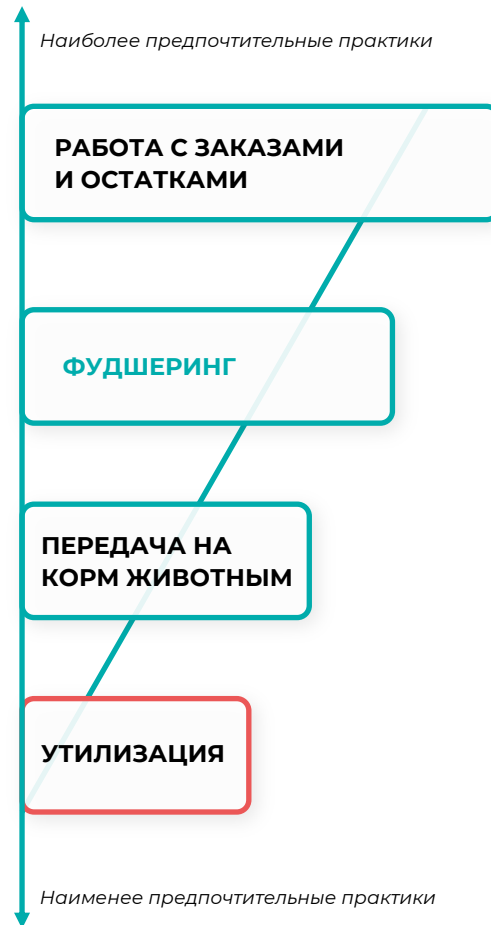
Практика распределения продуктов, пригодных к употреблению, но не реализованных и подлежащих списанию

ПРОДУКТЫ → ЧЕРЕЗ ПЛАТФОРМУ → ЛЮДЯМ



ФУДШЕРИНГ В СИСТЕМЕ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ

Фудшеринг позволяет сохранить пригодные к употреблению продукты в пищевой цепочке и предотвратить их превращение в отходы



ФУДШЕРИНГ В РИТЕЙЛЕ: КЕЙС ВКУСВИЛЛ

- Передача продуктов с подходящим сроком годности
- Ежедневные вывозы и распределение в течение дня
- Процесс встроен в операционные процессы магазинов

41 точка

подключена

75 тонн

продуктов спасено

269 тонн CO₂-ЭКВ.

предотвращено

3 000 человек

регулярно получают продукты

ГДЕ РАБОТАЕТ МОДЕЛЬ

Бизнес	Что передается	Как часто	Почему	Особенности
Ритейл	овощи и фрукты, хлеб, бакалея	ежедневно	срок годности	сложная интеграция, пилот → масштабирование
HoReCa	хлеб и выпечка, готовая еда	несколько раз в неделю	срок годности, стандарты качества	быстрое подключение
FMCG	бакалея, сладости и хлеб	эпизодически	избыточные запасы	крупные однородные партии
Офисы / кейтеринг	готовая еда, снеки	эпизодически	мероприятия	разовые передачи
Гостиницы	готовая еда	ежедневно	срок годности	высокая скорость логистики

ПРАКТИКА СФОРМИРОВАНА, МАСШТАБ ОГРАНИЧЕН

Несмотря на сформированную практику, фудшеринг остается нишевым инструментом

Масштаб перераспределения остается ограниченным:
менее 0,05% от общего объема пищевых потерь

до **1 МЛН ТОНН**

продуктов в год

потенциальный объем
перераспределения

~**10 ТЫС. ТОНН**

продуктов в год

фактический объем
перераспределения

ИНВЕРТИРОВАННАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЛОГИКА

С точки зрения бизнеса
утилизация продуктов
более простая и
экономически выгодная,
чем их перераспределение



ЭКОНОМИКА ФУДШЕРИНГА

Передача продуктов менее выгодна, чем их утилизация:
затраты на фудшеринг в **2-3,5 раза** выше утилизации

НДС

При безвозмездной передаче возникает обязанность уплаты, при утилизации – отсутствует

ПЛАТЕЖИ ЗА ОТХОДЫ

Затраты на вывоз часто не зависят от фактического объема отходов

ОПЕРАЦИОННЫЕ ИЗДЕРЖКИ

Внедрение требует доработки систем, обучения сотрудников и организации процессов

ФУДШЕРИНГ СЕГОДНЯ – РЕПУТАЦИОННАЯ ПРАКТИКА

Компании рассматривают фудшеринг преимущественно как репутационную или социальную практику, а не как экономически оправданный инструмент



УСЛОВИЯ МАСШТАБИРОВАНИЯ ФУДШЕРИНГА

01

Признание инструментом
предотвращения отходов

02

Устранение
налоговой асимметрии

03

Формирование
экономических стимулов

04

Развитие инфраструктуры
и пилотных проектов

05

Внедрение учета
и оценки эффективности

06

Изменение
восприятия фудшеринга

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!



ознакомиться с докладом

