

УДК 338.439

© С. И. НЕСТЕРОВА, 2023

Самарский университет государственного управления

«Международный институт рынка»

(Университет «МИР»), Россия

Email: nesvig@mail.ru

ФУДШЕРИНГ В РОССИИ: СОСТОЯНИЕ, ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ

Статья посвящена фудшерингу как одному из эффективных решений проблемы обеспечения продовольственной безопасности страны. Рассмотрены причины появления данного движения, а также особенности развития фудшеринга и направления, по которым происходит распространение фудшеринга в России. Описываются проблемы, с которыми сталкиваются благоприобретатели и доноры. Предлагаются мероприятия, обеспечивающие снижение силы действия ограничивающих развитие фудшеринга факторов.

Ключевые слова: фудшеринг, потери, продукты питания, благотворительность, продовольственная безопасность.

В настоящее время пандемия COVID-19 несколько потеряла свою актуальность, однако ее последствия сказываются до сих пор. Более того, разрушение логистических цепочек и сбои в операционных процессах предприятий, чему способствовала пандемия, в настоящее время усугубляются новыми геополитическими условиями. Одним из эффективных решений для обеспечения продовольственной безопасности страны в сложившихся социально-экономических условиях может стать совершенствование сервисов фудшеринга.

Фудшеринг (от англ. food — «еда», share — «делиться») — это движение по «спасению еды», основная цель которого — сократить количество пригодных для потребления, но невостребованных и выбрасываемых продовольственных товаров за счет распределения их между теми, кто в них нуждается.

Основателями движения принято считать экоактивистов Валентина Терна (режиссера фильма «Вкус отходов») и Рафаэля Фельмера (автора эксперимента «5 лет без денег») [8]. В 2012 г. они

запустили сайт foodsharing.de, на котором любой человек, с одной стороны, может разместить информацию — свое предложение продуктов питания, а с другой стороны — бесплатно или по сниженной цене забрать еду. На сегодняшний день данная платформа является самым крупным и востребованным ресурсом по фудшерингу, в который вовлечены несколько сотен тысяч людей в Германии, Австрии и Швейцарии.

По пути более рачительного использования продуктов питания следуют и другие страны. Например, во Франции в 2016 г. крупным магазинам было запрещено выбрасывать еду на законодательном уровне. Всем продуктовым супермаркетам с площадью более 400 м² необходимо либо передавать излишки продуктов на благотворительность, либо отдавать сельхозпроизводителям на переработку или в качестве корма для скота. В противном случае организация будет вынуждена заплатить штраф, величина которого может достигать 75 тыс. евро. В Финляндии невозможные для дальнейшей реализации, но годные для потребления продукты питания отправляются в благотворительные фонды, которые передают еду нуждающимся. В г. Хельсинки функционирует ресторан Loor, в котором все меню состоит исключительно из списанных магазинами продуктов, а из хлеба в этом заведении делают пиво, которое продается в местных розничных торговых точках. В Чехии магазины обязаны передавать продукты в мятой упаковке и с непрезентабельным видом в благотворительные фонды. В случае если предприятие еду выбросит, ему за это грозит штраф. В Японии и Вьетнаме активно развиваются банки еды, которые централизованно забирают продовольственные товары у розничных торговых организаций и предприятий общественного питания, а затем раздают нуждающимся [14].

Цель настоящего исследования — рассмотреть особенности развития фудшеринга в России как одного из эффективных решений проблемы обеспечения продовольственной безопасности страны.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- рассмотреть причины развития фудшеринга;
- изучить направления развития отечественного фудшеринга;
- выявить причины, сдерживающие развитие фудшеринга, и предложить мероприятия, которые позволят сократить негативное влияние этих причин.

Объектом исследования выступает механизм функционирования фудшеринга, *предметом исследования* — его особенности в Рос-

сии.

Процесс производства, распределения и потребления продовольственных товаров в России сопровождается значительными потерями, что иллюстрирует рисунок 1. Во время оборота продовольствия в потери уходит 41,3% еды [13], которая могла бы быть потреблена (т.е. она отвечает требованиям безопасности, однако не соответствует нормам качества организаций, осуществляющих куплю-продажу продовольственных товаров, либо не пригождается в домохозяйствах).

Эффективным способом предотвратить нерациональное использование продовольствия может стать фудшеринг.

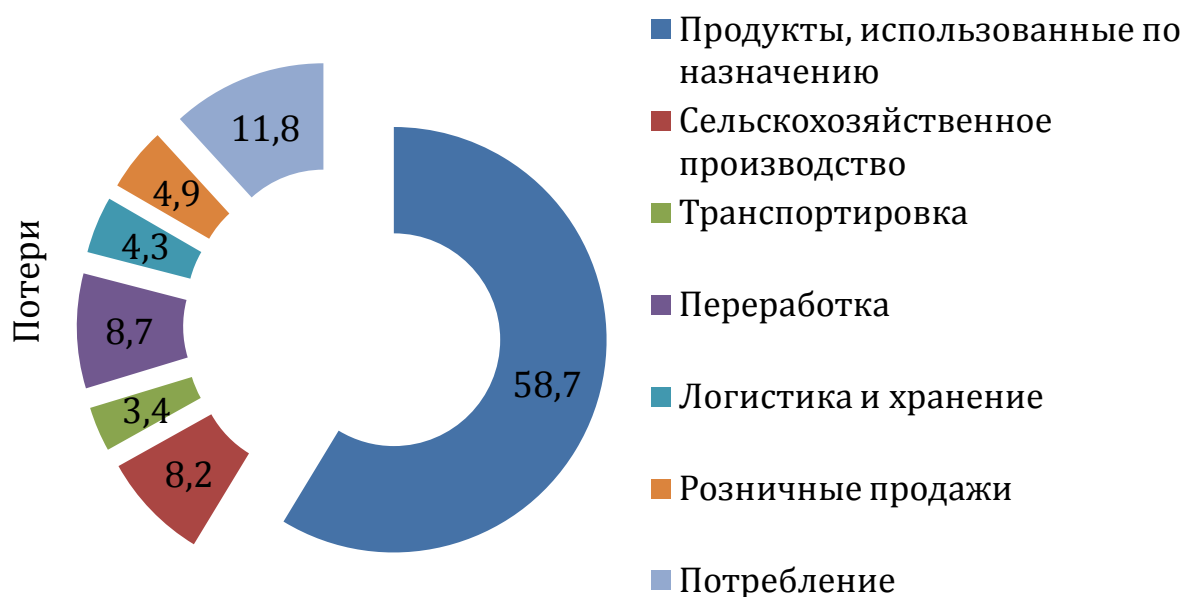


Рис. 1. Совокупный оборот продуктов питания и потери по стадиям цепочки потерь, %

Примечание. Построено автором по [13].

Появление и развитие фудшеринга как в России, так и за рубежом обуславливается несколькими социально-экономическими, этическими и экологическими причинами.

Во-первых, по всему миру производится огромное количество продуктов питания, которые в дальнейшем остаются невостребованными и уничтожаются. Например, в США выбрасывается около 30–40% произведенных в стране продуктов [3]. В Великобритании пищевые отходы оцениваются в 94 кг на душу населения в год, 70–86% из которых считаются съедобными [18]. В России выбрасывается около 17 млн тонн еды, что составляет примерно 28% от всего объема ТКО, образующихся в стране [13]. Наиболее частые обитатели отечественных мусорных контейнеров представлены на ри-

сунке 2.

По данным исследования Высшей школы экономики, лишь 52% населения России не выбрасывают продукты, 34% респондентов выбрасывают только плохие, остальные участники опроса могут выбросить и хорошие продовольственные товары [11].

В то же время, по данным ООН, в мире в 2021 г. насчитывалось около 828 млн людей, страдающих от голода, что на 46 млн больше, чем в 2020 г., и на 150 млн больше, чем до начала пандемии COVID-19 [2]. По данным Росстата, по итогам 2022 г. более 15 млн человек жили за чертой бедности [10].

Результаты исследования ЦСП «Платформа» свидетельствуют о том, что около трети опрошенных жителей Российской Федерации считают продуктовую поддержку населению востребованной и актуальной. Выбрасываемые 17 млн т еды в России смогли бы обеспечить почти полноценное годовое питание 30 млн взрослых людей (что почти в 2 раза больше официального числа людей, живущих за чертой бедности). Однако сейчас они являются лишь потерями 1,64 трлн руб. [12], что составляет более 1% ВВП России.

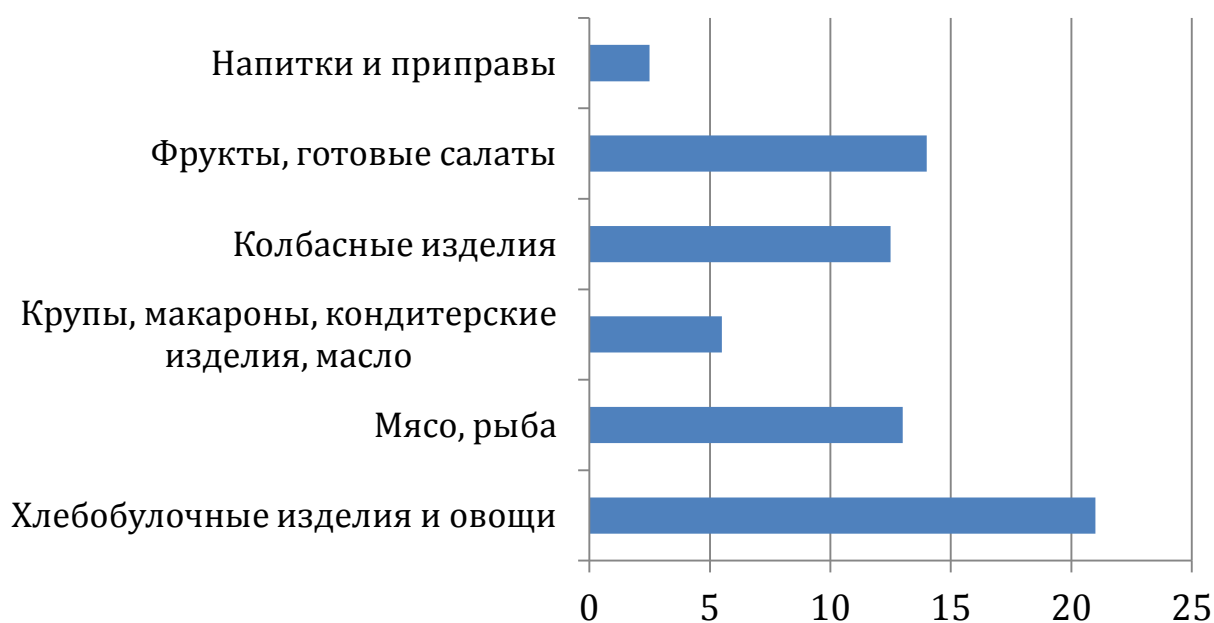


Рис. 2. Продукты, выбрасываемые в России чаще всего, %

Примечание. Построено автором по [14].

Во-вторых, нельзя не отметить и важную экологическую предпосылку возникновения и развития фудшеринга. Многие полагают, что выброшенная в мусорный контейнер еда неопасна и способна переработаться, не нанося вред окружающей среде. Однако это не так. Например, в России нет системной переработки пищевых отходов, а это означает, что еда, попадая на свалки, выбрасывает метан и

агрессивно влияет на климат — он меняется быстрее. По оценкам специалистов, 17 млн тонн пищевого мусора приводит к выбросам 2,4 млн тонн метана, аммиака и углекислого газа, что становится источником заражения почвы, воды и воздуха [14]. Некоторые из выделяемых веществ являются чрезвычайно вредными и могут стать причиной отравления.

В России фудшеринг появился в 2012 г., когда был организован фонд продовольствия «Русь», ставший первым в стране банком еды и крупнейшим фудшеринг-сервисом. Предприятия общественного питания, магазины, производители товаров передают фонду еду, предметы личной гигиены и химии, а он распределяет полученное между малоимущими. Получение помощи происходит в заявительном порядке. Для того чтобы стать реципиентом, потенциальному благополучателю нужно заполнить анкету на сайте фонда, приложив подтверждающие тяжелую ситуацию документы. Фонд продовольствия «Русь» работает с представителями бизнеса только после заключения договора. Среди партнеров фонда — KFC, PepsiCo, Mars, X5 Retail Group, «Магнит», Nestle, Bonduelle, Haribo, Danone, Billa, «Дикси» и другие. С фондом сотрудничает около 20 различных НКО в 57 регионах России.

Показателен опыт в фудшеринге X5 Retail Group, которая с лета 2022 г. запустила пилотный проект на базе нескольких магазинов «Пятерочка» и «Перекресток» в городах Москва, Санкт-Петербург, Челябинск и Екатеринбург. В настоящее время проект включает только безвозмездную передачу нуждающимся хлеба и хлебобулочной продукции за 1-2 дня до срока истечения годности. Это позволяет передать на благотворительность ежемесячно около 180 кг хлеба от каждого магазина — участника проекта. В дальнейшем компания планирует расширять проект за счет включения в ассортимент бесплатно раздаваемых продуктов иных товаров, а также роста числа торговых точек, где волонтеры смогут забирать еду [15].

В 2015 г. в г. Москве и г. Санкт-Петербурге появился аналог немецкой интернет-платформы foodsharing.de — сайт Foodsharing.ru, на котором волонтеры проекта раздают нуждающимся нераспроданную, но годную к потреблению еду. В сообществе проекта состоит около 50 тыс. человек. За время существования проекта активистам удалось спасти около 540 тонн продуктов [14].

Во многих городах России есть фудшеринговые группы в социальной сети «ВКонтакте», в которых люди бесплатно отдают не нужные им самим продукты питания. Там же можно найти интересные предложения от пекарен, магазинов и кафе. Таких тематических

групп во «ВКонтакте» насчитывается около 600. Одна из самых популярных — «Отдам даром еду». Здесь каждый желающий может разместить объявление с предложением товаров, однако есть ограничение — нельзя предлагать мясные, рыбные продукты и морепродукты, поскольку для таких товаров сложно определить срок годности.

В г. Санкт-Петербурге существует дочерний проект фудшеринга — «Еда без границ»: каждое воскресенье в 5 часов вечера любой человек может получить обед из «спасенных» продуктов. Организаторы данного проекта настойчиво рекомендуют приходить со своей посудой, чтобы не загрязнять окружающую среду одноразовой. С 2019 г. появился дополнительный сервис для людей с ограниченными возможностями, которые не могут самостоятельно прийти на обед, — им привозят еду на дом [7].

Кроме того, существуют специальные мобильные приложения, с помощью которых можно получить с большой скидкой скоропортящиеся блюда из предприятий общественного питания. Например, EatMe, LastBox, DoggyBag — наиболее популярные приложения в городах Москва и Санкт-Петербург.

Многие пекарни и кулинарии самостоятельно внедряют систему вечерних скидок на продукцию, однако об этих скидках обычно осведомлены только постоянные покупатели, а фудшеринговые сервисы позволяют проинформировать и привлечь новых посетителей.

Несмотря на имеющийся позитивный опыт внедрения фудшеринга в России, существенное увеличение масштабов подобных проектов сдерживается по правовым, финансовым и организационным причинам.

Во-первых, согласно отечественному законодательству, фирма обязана уплатить 10%- или 20%-ный НДС в том случае, если она захочет безвозмездно передать продукты на благотворительность, как если бы она этот товар продавала. Это делает более выгодным утилизацию нераспроданной продукции, нежели бесплатную ее передачу нуждающимся. Утилизация обходится в 2-3,5 раза дешевле, несмотря на то, что остатки еды нельзя просто выкинуть в мусорный контейнер, а нужно заключить договор на вывоз такого мусора со специализированной организацией, у которой есть необходимая лицензия [14]. Кроме того, для запуска фудшерингового проекта потребуется организация дополнительного бизнес-процесса (сортировка продуктов, документационное обеспечение процесса, настройка ИТ-системы и т.п.), что потребует от донора дополнительного

привлечения ресурсов.

Для формирования финансовых выгод для компаний, отдающих часть продукции на благотворительность, было бы целесообразно предусмотреть налоговые послабления, тем более что такая практика активно и эффективно применяется за рубежом. Например, в Бельгии с 2013 г. ставка НДС для услуг и товаров, переданных безвозмездно, понижена до 0%. Во Франции и Испании можно снизить налогооблагаемую прибыль на 60% от затрат на товары, переданные на благотворительность. Активное внедрение цифровизации во все сферы жизни, особенно в систему государственного управления, позволяет обеспечить прозрачность и прослеживаемость процессов, связанных с передачей товаров на благотворительность, что минимизирует риски мошенничества и необоснованного снижения налоговой нагрузки на отечественный бизнес [5].

Во-вторых, есть сложности с санитарно-эпидемиологическими требованиями, которые, например, запрещают продажу фруктов и овощей с нарушением целостности кожуры, хотя такие продукты могут быть вполне пригодными для потребления в пищу. Если их нельзя реализовывать по сниженным ценам, было бы разумным допустить их бесплатную передачу социально незащищенным слоям населения, которые в условиях чрезмерной ограниченности бюджета вынуждены экономить на фруктах и овощах. Некоторые специалисты считают, что надо пойти еще дальше и установить категории продуктов, которые можно потреблять в пищу и после истечения сроков годности [1].

В-третьих, необходимо стимулирование крупного бизнеса к работе в данном направлении. Например, значимой мерой поддержки фудшеринга могло бы стать ведение практики нефинансовой отчетности для компаний с оборотом от 10 млрд руб. [11], в которой в качестве одного из показателей эффективности деятельности компании стало бы «снижение образования отходов», причем не только на уровне сети, но и отдельной точки. Соответственно, после достижения лимита по образованию отходов перед предприятием будет вставать вопрос о том, что делать дальше. Логичным ответом на него станет включение фудшеринга в бизнес-процессы компании.

В-четвертых, существенно тормозит развитие фудшеринга в России отсутствие единой онлайн-платформы по аналогии с европейским сервисом Olio, насчитывающим 2,3 млн пользователей [7].

Продовольственные товары, с которыми имеет дело фудшеринг, обладают ценностью, однако она ограничена временем. Срок

годности — это важный лимитирующий фактор, который требуется учитывать, поскольку через весьма непродолжительное время продукт может стать негодным к употреблению. Именно поэтому онлайн-сервисы с геолокацией и функцией мгновенной передачи сообщений способны придать фудшерингу максимальную мобильность.

Мировая пандемия COVID-19 усугубила проблемы в продовольственной безопасности [4, 6, 16-18]. Сбои в поставках, остановка работы предприятий общественного питания, нарушение деятельности организаций розничной торговли, панические настроения части населения и ажиотажный спрос на некоторые товары — все это создало предпосылки для увеличения количества пищевых отходов и роста нагрузки на окружающую среду. В то же время деятельность многих фудшеринговых сервисов была приостановлена или существенно затруднена. По результатам опроса, проведенного в апреле 2020 г., предложение упало на 45% при росте спроса на услуги на 15% [14]. В России имеется лишь один банк еды — «Русь», который на момент написания данной статьи приостановил прием заявлений от благополучателей на поставку продуктов питания [9]. Однако деятельность фудшеринговых организаций очень важна, поскольку позволяет, с одной стороны, существенно снизить остроту важной социально-экономической проблемы — проблемы голода за счет распределения излишков еды среди нуждающихся, а с другой стороны, помочь улучшить экологическую обстановку за счет сокращения количества бытовых отходов. Очевидно, что без государственной поддержки, помощи бизнеса и населения фудшеринг развиваться не будет.

Литература

1. Богучарский Е. Бесплатная еда на грани просрочки: кто и как может пользоваться фудшерингом в Петербурге. URL: https://nevnov.ru/23797049-besplatnaya_eda_na_grani_prosrochki_kto_i_kak_mozhet_pol_zovat_sya_fudsheringom_v_peterburge.

2. Доклад ООН: В 2021 году число голодающих в мире достигло 828 млн. URL: <https://www.who.int/ru/news/item/06-07-2022-un-report-global-hunger-numbers-rose-to-as-many-as-828-million-in-2021>.

3. Жвик А. Что такое фудшеринг и как он работает в России. URL: <https://nuzhnapomosh.ru/blog/post/chto-takoe-fudshering-i-kak-on-rabotaet-v>.

4. Ирина О. И., Спасова Ю. С. Фудшеринг – состояние и перспективы развития в России // Актуальные вопросы современной науки и образования: сборник статей IX Международной научно-практической

конференции. В 2-х т. Пенза: Наука и Просвещение, 2021. Т. 2. С. 35-39.

5. Митяшин Г. Ю. Инструменты поддержки развития фудшеринга в России // Анализ состояния и перспективы развития экономики России: материалы VI Всероссийской молодежной научно-практической конференции (с международным участием). Иваново, 2022. С. 276-278.

6. Митяшин Г. Ю. Трансформация продовольственной безопасности в условиях постиндустриальной экономики // Вестник НГИЭИ. 2022. № 9 (136). С. 120-135.

7. Оноприенко Ю. Г., Кубанцева А. Д. Фудшеринг: актуальность, проблемы и перспективы развития в России // Инновационная экономика: перспективы развития и совершенствования. 2022. № 7 (65). С. 32-37.

8. Опенкина И. Что такое фудшеринг. Объясняем простыми словами. URL: <https://secretmag.ru/enciklopediya/chto-takoe-fudshering-obyasnyаем-prostymi-slovami.htm>.

9. Официальный сайт банка еды «Русь». URL: <https://foodbankrus.ru/nuzhna-pomosch/anketa>.

10. Официальный сайт Росстата. URL: <https://www.gks.ru>.

11. Почему выбрасывать еду хуже, чем её упаковку, и как перестать это делать. URL: <https://www.novochag.ru/home/najdi-vremja-dlja-zhizni/pochemu-vybrasyvat-edu-huzhe-chem-eyo-upakovku-i-kak-perestat-eto-delat>.

12. Фудшеринг в России и мире: как решается проблема пищевых потерь. URL: <https://trends.rbc.ru/trends/sharing/5f7ae8d79a7947d0cef61d7c>.

13. Фудшеринг в России: отраслевой отчет // tiarcenter.com. URL: https://tiarcenter.ru/wp-content/uploads/2019/10/Foodsharing-in-Russia_October-1.pdf.

14. Фудшеринг: спасем еду – сохраним планету. URL: <https://corp.wtcmoscow.ru/services/international-partnership/actual/fudshering-spasem-edu-sokhranim-planetu>.

15. Хомякова Н. Хлеб наш несущий. Как устроен фудшеринг в России прямо сейчас. URL: <https://daily.afisha.ru/stories/24653-hleb-nash-nesuschiy-kak-ustroen-fudshering-v-rossii-priamo-seychas>.

16. Шмелева А. И. Продовольственная безопасность и развитие фудшеринга в пандемийный период // Проблемы развития современного общества: сборник научных статей 8-й Всероссийской национальной научно-практической конференции (19-20 января 2023 года) / Под редакцией В. М. Кузьминой: в 4-х томах. Курск: «Университетская книга», 2023. Т. 1. С. 486-489.

17. John D. Anderson, James L. Mitchell, Joshua G. Maples. Invited Review: Lessons from the COVID-19 pandemic for food supply chains // Applied Animal Science. 2021. Vol. 37. Issue 6. Pp. 738-747. URL: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2590286521001464>.

18. Tamar Makov, Tamar Meshulam, Mehmet Cansoy, Alon Shepon, Juliet B. Schor. Digital food sharing and food insecurity in the COVID-19 era // Re-

sources, Conservation and Recycling. Volume 189, February 2023, 106735. URL:
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0921344922005675>.

*Статья поступила в редакцию 13.03.23 г.
Рекомендуется к опубликованию членом Экспертного совета
канд. социол. наук, доцентом Т. П. Карповой*