

Література:

1. Закон України «Про управління відходами» від 20.06.2022 р. № 2320-IX // Верховна Рада України. – Режим доступу: офіційний вебпортал Верховної Ради України
2. Національна стратегія управління відходами в Україні до 2030 року: Розпорядження Кабінету Міністрів України від 08.11.2017 р. № 820-р. – Режим доступу: офіційний вебпортал КМУ.
3. Про деякі питання поводження з побутовими відходами в умовах дії воєнного стану: Постанова Кабінету Міністрів України від 19.06.2023 р. № 625. – Режим доступу: офіційний вебпортал КМУ / «Урядовий кур'єр».
4. Практичні аспекти управління відходами в Україні. Посібник / Барінов М. О., Олексівець І.Л., Родная Д.В., Журавель Т.В., Коломієць С.В., Козлова І.А., Пархоменко Г.П. – К.: Поліграф плюс, 2021. – 118 с. – ISBN 978-617-7903-05-4. – Режим доступу: PDF на сайті Асоціації «Український екологічний альянс».
5. Луньов Л. Є. Науково-методичні підходи до визначення поняття «поводження з відходами» // Вісник економічної науки України. – 2024. – № 1 (46). – С. 49–56. – Режим доступу: електронна версія статті (PDF) на сайті журналу «Вісник економічної науки України»

ІНФОРМАЦІЙНО-ПРОСВІТНИЦЬКА РОБОТА ЩОДО ХАРЧОВИХ ВТРАТ ТА ПСУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ: ПЛАТФОРМА «НАГОДУЙ СУСІДА»

Пашенко О. В., координаторка Всеукраїнської дитячої спілки «Екологічна варта», старша наукова співробітниця Інституту проблем виховання НАПН України

Завдання 12.3 Цілі сталого розвитку 12 (Відповідальне споживання та виробництво) закликає всі країни до 2030 року скоротити вдвічі харчові втрати на особу в роздрібній торгівлі та споживанні, а також скоротити втрати їжі за ланцюгами виробництва та постачання, включаючи втрати після збирання врожаю.

Всеукраїнська екологічна ліга за підтримки Продовольчої та сільськогосподарської організації ООН (ФАО) розробила та впроваджує проекти, спрямовані на

Проект «Нагодуй сусіда» використовує механізм прямої передачі харчових продуктів без створення окремого «Харчового хабу» (харчового центру). Проект працює на цифровій платформі: <https://sd4ua.org/proyekt-nagoduj-susida-2/>

Мета – виховання ціннісного ставлення до харчових продуктів, участь у регулюванні поводження із залишками харчової продукції та запобігання їх потраплянню у відходи. Цілі:

Ціль 1. Налагодження співпраці між організаціями та установами з питань зменшення псування продовольства.

Ціль 2. Організація дієвих зав'язків між виробниками харчової продукції та споживачами з увагою на осіб, які мають особливі потреби у продуктах харчування.

Ціль 3. Організація передачі надлишку харчових продуктів від домогосподарств та підприємств безпосередньо особам, що мають обмежені ресурси, є користувачами соціальних програм, у тому числі харчових.

Онлайн-платформа «Ділись – не викидай».

Мета – активізація дій установ, організацій, волонтерських спільнот та небайдужих громадян, які готові ділитись власними ресурсами для зменшення кількості харчових втрат.

Через цю електронну платформу <https://sd4ua.org/platforma-nagoduj/> учасники підтримують свідоме споживання харчових продуктів у різний спосіб:

- ❖ Пропонують залишки продукції, якщо мають такі (продуктові магазини, ресторани, кафе, кейтерінгові компанії виїзного харчування)
- ❖ Повідомляють про потреби у харчових продуктах, якщо є соціальним закладом – будинок людей похилого віку, будинок нічного перебування соціально незахищених осіб тощо
- ❖ Пропонують власний час та зусилля, якщо бажають долучитись до вирішення важливої проблеми накопичення харчових відходів, стають волонтером платформи «Ділись – не викидай»
- ❖ Платформа є відкритою для всіх, хто опікується проблемами довкілля.
- ❖ Ця діяльність є добровільною та безкоштовною. Платформа не передбачає збору будь-якої грошової (готівкової або безготівкової) допомоги.
- ❖ Платформа створена як місце, де ініціатори акцій та волонтери зустрічаються, обмінюються потребами та можливостями, разом зменшують харчові втрати. Платформа є безкоштовною для всіх учасників.
- ❖ Через заходи безпеки, пов'язані із військовими діями, карта учасників закрита.

Про платформу

Платформа «Ділись – не викидай» призначена для активізації установ, організацій, волонтерських спільнот та небайдужих громадян, які готові ділитись власними ресурсами для зменшення кількості харчових втрат.

Підтримувати свідоме споживання харчових продуктів через нашу платформу можна у різний спосіб:



пропонуйте залишки продукції, якщо ви представляєте продуктові магазини, ресторани, кафе, кейтерінгові компанії виїзного харчування



повідомляйте про потреби у харчових продуктах, якщо ви є соціальним закладом – будинок людей похилого віку, будинок нічного перебування соціально незахищених осіб тощо



пропонуйте власний час та зусилля, якщо ви бажаєте долучитись до вирішення важливої проблеми накопичення харчових відходів – станьте волонтером платформи «Ділись – не викидай»

Платформа є відкритою для всіх, хто разом з нами опікується проблемами довкілля.

Ця діяльність є добровільною та безкоштовною. Платформа не передбачає збору будь-якої грошової (готівкової або безготівкової) допомоги.

Платформа створена як місце, де ініціатори акцій та волонтери зустрічаються, обмінюються потребами та можливостями, разом зменшують харчові втрати.

Модерація усіх повідомлень на сторінці здійснюється Всеукраїнською екологічною лігою.

З усіх питань та пропозицій ви можете написати на vel@ecoleague.net

Відповіді на поширені питання

Як працює Платформа?



Нагодуй Сусіда

Як приєднатись

Супермаркети, кафе,
кейтеринг

Соціальні установи та
заклади

Волонтери



Освітня програма для дітей «Роби добро: зберігай їжу!».

Навчальний матеріал щодо зменшення псування продовольства для дітей шкільного віку було розроблено для чотирьох вікових груп: 5–7 років (вікова група 1), 8–9 (вікова група 2), 10–13 (вікова група 3) і 14 років та старше (вікова група 4), що відображає різні навички та інтереси здобувачів освіти протягом усього охопленого вікового діапазону.

Комплект для кожної вікової групи складається з двох основних уроків та різних подальших завдань. При розробці цього матеріалу ми керувались тим, щоб зробити його максимально гнучким: тут достатньо матеріалу для цілої серії уроків, але у разі обмеженого часу заняття можна виокремити один чи кілька заходів.

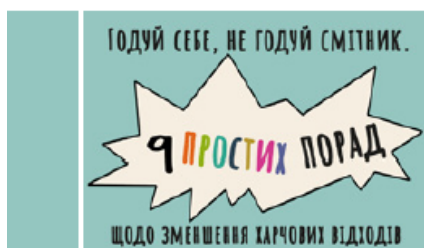
Основні уроки складаються з серії ілюстративних слайдів (їх можна знайти в додатку), а також супровідного тексту (його можна знайти в основній частині матеріалу).

Кожна презентація супроводжується набором подальших занять, спрямованих на краще засвоєння викладеної інформації. Заняття відбуваються у різноманітних формах. Вони варіюються від робочих карток до дискусій, ігор, рольових / письмових вправ та проєктів, придатних для учнів і груп із різноманітними інтересами, талантами та здібностями.

Матеріали було структуровано таким чином, щоб дозволити вчителям вибирати ті види діяльності, які найкращим чином підходять до потреб, здібностей та інтересів їхніх учнів, а також відповідають часовим та ресурсним вимогам.

■ ОСНОВНИЙ УРОК 2: СУПРОВІДНИЙ ТЕКСТ

ГОДУЙ СЕБЕ, НЕ ГОДУЙ СМІТНИК: ДЕВ'ЯТЬ ПРОСТИХ ПОРАД ЩОДО ЗМЕНШЕННЯ ХАРЧОВИХ ВІДХОДІВ



Харчові продукти, які пізніше стануть харчовими втратами, потребують земельних площ для вирощування, і багато тварин втрачають місця існування, тому що ліси, в яких вони живуть, вирубані, щоб звільнити більше місця для полів. Втрати їжі та харчові відходи сприяють світовому голоду та нерівності. Намарно витратити їжу означає намарно витратити гроші, працю та інші ресурси.

Але гарна новина полягає в тому, що можна уникнути втрат харчових продуктів. Зменшити кількість відходів, які ми виробляємо, досить легко, і ми всі можемо зробити дещо для того, щоб перестати витратити їжу!



1 Допоможіть собі меншими порціями. Менше! Допоможіть собі меншими порціями. Найпростіший спосіб зменшити харчові відходи – покласти менше на тарілку. Візьміть собі меншу тарілку і поверніться назад за секунди, якщо ви все ще відчуваєте голод після того, як спорожніли вашу тарілку. Таким чином, ви їсте лише стільки, скільки потрібно, і жодної залишеної їжі не викидаєте. Можна зробити те ж саме в ресторані чи кафетерії: якщо ви знаєте, що порція, як правило, занадто велика для вас, попросіть меншу, щоб уникнути викидання залишеної їжі.



2 Любіть свої залишки.

Що ваша родина робить із залишками їжі? Чи можете ви придумати інші способи, щоб «полюбити» свої залишки їжі?

Якщо у вас все-таки є залишки, збережіть їх на інший день. Використання залишків для приготування їжі – це розумний спосіб досягти того, щоб ви з'їли все, що купуєте. Замість того, щоб викидати залишки у смітник, ви могли б використати їх як інгредієнти для іншої

Проект «Нагодуй сусіда» та онлайн-платформа «Ділись – не викидай» виявляють важливість колективних зусиль у боротьбі з харчовими втратами та псуванням продуктів. Основні висновки:

1. Системний підхід до проблеми. Ініціативи, спрямовані на зменшення харчових втрат, демонструють, як співпраця між різними організаціями, підприємствами та громадськістю може створити ефективну систему підтримки для уразливих груп населення. Пряме об'єднання виробників і споживачів дозволяє оптимізувати розподіл ресурсів.

2. Виховання свідомого споживання. Освітні програми, спрямовані на дітей і молодь, допомагають формувати правильні цінності щодо харчування та збереження ресурсів. Залучення молодого покоління до обговорення проблеми харчових втрат сприяє створенню свідомого суспільства, готового до відповідального споживання.

3. Активізація громади. Платформи, що заохочують волонтерство та обмін ресурсами, активізують місцеві громади, формуючи мережу підтримки для тих, хто потребує допомоги. Волонтерські ініціативи не лише зменшують харчові відходи, але й зміцнюють соціальні зв'язки та солідарність серед членів громади.

4. Відповідальність на всіх рівнях. Проекти підкреслюють важливість відповідальності не лише на індивідуальному, але й на колективному рівні. Участь підприємств, державних установ та небайдужих громадян є критично важливою для досягнення цілей сталого розвитку.

5. Потенціал для масштабування. Модель «Нагодуй сусіда» та платформа «Ділись – не викидай» можуть слугувати прикладом для інших громадських організацій, що прагнуть вирішити проблему харчових втрат, та спираються тільки на власні ресурси.

