

ПРИМЕНЕНИЕ СОВРЕМЕННЫХ НАПРАВЛЕНИЙ ЭКОНОМНЫХ ИННОВАЦИЙ (ДЖУГААД) В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Ерофеев Д.В.

Научный руководитель – Рыбакова Т.М.

Могилевский государственный университет продовольствия

г. Могилев, Республика Беларусь

Глобальные информационные тенденции таковы, что растущее население планеты будет испытывать затруднения с полноценным питанием: около 30% пригодных к употреблению продуктов питания не попадают на стол, а выбрасываются. Как следствие - высокие цены, снижающие общую доступность полноценного питания. Сегодня принцип «джугаад» – «сделай что-то из ничего» – превращается в конкурентное преимущество. Ведь это еще один способ создавать инновации. Решения джугаад не сложны и не идеальны, но они создают бóльшую ценность при низких затратах. Финляндия – лидирующая страна по количеству инноваций для сокращения пищевых отходов.

Мобильное приложение Froody награждает потребителей за сообщение о по-прежнему свежих продуктах со скидкой в своих местных магазинах. Они делятся фотографией продукта со скидкой, ценой и информацией о магазине в приложении и получают баллы для награды, как например, бесплатный кофе. Другие могут использовать эту информацию, чтобы найти отличные продукты по низкой цене, помогая сократить пищевые отходы.

Хельсинкская компания Resq Club также использует информационные технологии для борьбы с пищевыми отходами. Онлайн-служба компании позволяет людям покупать излишки блюд ресторанов по сниженной цене (обычно на 40-60 %). С тех пор, как Resq был запущен в январе 2016 года, более 150 ресторанов подписались на услугу по сокращению пищевых отходов и получили дополнительные продажи.

В Хельсинки работает ресторан, где еду готовят из продуктов с почти истекшим сроком годности /1/. Под «почти испорченными» продуктами подразумевают продукты с заканчивающимся сроком годности либо продукты не очень презентабельные на вид. Поставки продуктов в ресторан производятся бесплатно финскими супермаркетами – для них это способ избежать лишних затрат на утилизацию и переработку. Сам проект был открыт благодаря международной инициативе под названием From waste to taste и нашел поддержку Европейского союза /2/.

Технологии экономных инноваций «джугаад» только начали набирать популярность в развитых странах. Ценность отходов как вторичного сырья в Европе растет год от года. Экологичность – не только вектор устойчивого развития страны, но и резерв роста прибыли объектов торговли и общественного питания. Однако для эффективности применения данных инноваций в Республике Беларусь необходима, в первую очередь, разработка соответствующей нормативно-правовой базы.

1 Ravintola Loopissa valmistetaan kauppiailta ja tuottajilta kerätyistä raaka-aineista, jotka menisivät muuten hukkaan, korkealaatuisia kasvisruoka-annoksia. Hävikistä herkkua [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ravintolaloop.fi/>. – Дата доступа: 12.07.2018.

2 From waste into gourmet [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.mandag.fi/portfolio/waste-food-restaurant-loop/>. – Дата доступа: 12.07.2018.