



Экономьте деньги. Экономьте ресурсы. Будьте лидером.



## Присоединяйтесь к другим предпринимателям Орегона, чтобы решить проблему пищевых отходов.

Известно, что от 25 до 40 процентов всех продуктов питания, произведенных или импортированных в США, так и не употребляется в пищу. Это 63 миллиона тонн пищевых отходов в год. Примерно 40 процентов из них образуется на коммерческих предприятиях, ориентированных на потребителей, — таких как ваше. Выбрасывать продукты — значит выбрасывать деньги. По некоторым оценкам, ежегодно компании США теряют из-за этого до 57 миллиардов долларов.

## Есть и хорошая новость: уменьшить отходы не сложно, и это отлично окупается.

Результаты исследований показывают, что почти все коммерческие предприятия, которые пытаются сократить пищевые отходы с помощью их количественной оценки, обучения сотрудников и внедрения превентивных мер, добиваются рентабельности вложений. Больше чем у половины компаний, принимавших участие в исследованиях, рентабельность превысила 1400 % — это 14 долларов на каждый вложенный доллар. Присоединяйтесь к другим предпринимателям Орегона — выполните четыре простых шага.

## ЧЕТЫРЕ ШАГА ДЛЯ ЭКОНОМИИ ДЕНЕГ



**Выясните, где у вас образуются пищевые отходы и сколько они вам стоят.** Причина в порче, способах приготовления или выбрасывании остатков с тарелок? Начните с изучения наших простых методик количественной оценки и проведите недельный эксперимент.



**Привлеките к участию сотрудников:** пусть они вносят небольшие улучшения в методы работы. Улучшения в способах закупки, хранения и приготовления продуктов, методиках обучения, управления запасами и реализации помогут сэкономить деньги и уменьшить количество пищевых отходов.



**Зафиксируйте свои достижения, записав объемы закупок и отходов, чтобы оценить масштабы экономии.** Вы будете приятно удивлены!



**Как только вы узнаете, где образуются отходы, подберите подходящие стратегии.** Простые пошаговые решения можно найти в бесплатном Справочнике ресурсов по программе «Выброшенные продукты — выброшенные деньги».

# ВЫ ЭКОНОМИТЕ ДЕНЬГИ И ОДНОВРЕМЕННО РЕШАЕТЕ БОЛЕЕ МАСШТАБНУЮ ПРОБЛЕМУ

Сокращение пищевых отходов позволит повысить чистую прибыль, а небольшие улучшения в методах работы могут стать весомым вкладом в решение этой серьезной экологической, экономической и социальной проблемы, затрагивающей не только сегодняшних жителей Орегона, но и будущие поколения.

## Несколько фактов



На выращивание и переработку сырья для продуктов питания, которые так и не съедаются, а также на их приготовление в США ежегодно тратится около 218 миллиардов долларов — что почти равняется общему ВВП штата Орегон.



Каждый шестой житель Орегона страдает от недостатка пищи.



На выращивание сырья для продуктов питания, которые так и не съедаются, их производство, транспортировку, охлаждение и приготовление расходуется два процента энергии, потребляемой в США, — этого хватило бы, чтобы обеспечить электричеством все жилые дома в Орегоне на следующие 30 лет.



На производство продуктов питания, которые так и не съедаются, используется двадцать пять процентов расходуемой в США пресной воды.



В штате Орегон на продукты питания приходится 15 процентов выбросов парниковых газов, рассчитанных по принципу потребления. Больше углекислого газа производят только наши автомобили.

## СПРАВОЧНИК РЕСУРСОВ ПО ПРОГРАММЕ ВЫБРОШЕННЫЕ ПРОДУКТЫ — ВЫБРОШЕННЫЕ ДЕНЬГИ

Департамент качества окружающей среды штата Орегон создал справочник ресурсов, чтобы помочь вашему предприятию выявить, количественно оценить и решить проблемы, связанные с пищевыми отходами. Этот справочник подходит для компаний любого типа и размера.

[www.oregon.gov/deq/mm/wpcampaigns/  
Pages/Wasted-Food-rus.aspx](http://www.oregon.gov/deq/mm/wpcampaigns/Pages/Wasted-Food-rus.aspx)



Присоединяйтесь к другим предпринимателям Орегона, чтобы решить проблему пищевых отходов.  
Экономьте деньги. Экономьте ресурсы. Будьте лидером.

Подробнее см. на [www.oregon.gov/deq/mm/wpcampaigns/Pages/Wasted-Food-rus.aspx](http://www.oregon.gov/deq/mm/wpcampaigns/Pages/Wasted-Food-rus.aspx)