



# ГРОЗНИ ПЛОДОВЕ НЕ!

"Грозни" плодове и зеленчуци... НЕ! Иновативна образователна програма за устойчиво потребление и намаляване на хранителните отпадъци

Проект № 2021-2-PL01-KA220-VET-000050880



## ЗАЩО РАЗХИЩАВАМЕ ТОЛКОВА МНОГО ХРАНА?

### »»» ДОПЪЛНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ.....

По оценки на Световната здравна организация (СЗО) всяка година се разхищават около 1,3 милиарда тона храна, което представлява около една трета от общото производство. Ето някои от основните причини за това явление:

Свръхпроизводство:

- В много случаи производителите на хранителни продукти очакват по-голямо търсене, отколкото се реализира в действителност. Свръхпроизводството може да доведе до свръхпредлагане и отпадъци, ако продуктите не се купуват



2. стандарти за качество и външен вид:

Потребителите често очакват отлично качество и перфектен външен вид на хранителните продукти. Продукти с незначителни дефекти могат да бъдат отхвърлени както от производителите, така и от потребителите, което води до разхищение на храни.

3. срок на годност:

- Датите на годност често се разбират погрешно. Потребителите може да не са наясно, че много продукти могат да се консумират безопасно и след датата на годност.

# ЗАЩО КЛИЕНТИТЕ НЕ ИСКАТ ДА КУПУВАТ ГРОЗНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ/ПЛОДОВЕ?

ИМА НЯКОЛКО ФАКТОРА, КОИТО МОГАТ ДА ПОВЛИЯТ НА ТОВА ЗАЩО ХОРАТА ЧЕСТО ИЗБЯГВАТ ДА КУПУВАТ "ГРОЗНИ" ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ, Т.Е. ТАКИВА С НЕОБИЧАЙНА ФОРМА, РАЗМЕР ИЛИ ВЪНШЕН ВИД:

## »»» ВЛИЯНИЕТО НА СОЦИАЛНИТЕ МЕДИИ И РЕКЛАМАТА

Обществото се сблъсква с идеализирани образи на храната в социалните медии, в които се представят само перфектни, красиви плодове и зеленчуци. Това повишава очакванията за външния вид на продуктите.

## »»» ЛИПСА НА ОСВЕДОМЕНОСТ ЗА КАЧЕСТВОТО НА ВКУСА

Някои потребители може просто да не осъзнават, че по-грозните плодове и зеленчуци са също толкова вкусни, здравословни и ценни, колкото и по-привлекателните им аналози.

## »»» НЕПОЗНАВАНЕ НА ЦЕЛТА НА ПРИРОДНИТЕ ИЗНЕНАДИ

КМоже би не осъзнавате, че продуктите в природата често се различават по форма и външен вид. Очакването за съвършени плодове може да се дължи на непознаване на природните процеси.



## СТАТИСТИКА:

- Разхищение на храна в мащабите на Европейския съюз: всяка година в ЕС се разхищават около 88 милиона тона храна, или около 173 кг на жител.
- Отпадъци на ниво домакинство: домакинствата са отговорни за около 53 % от всички хранителни отпадъци.





## »»» ДЪРЖАВИ И ИНСТИТУЦИИ

Das Projektkonsortium besteht aus 8 Partnerinstitutionen (drei Universitäten und fünf Nichtregierungsorganisationen) aus sieben Ländern.



UNIWERSYTET  
PRZYRODNICZY  
WE WROCŁAWIU

**Wrocław University of Environmental and Life Sciences - Poland**



**Universität Paderborn – Deutschland**



UNIVERSIDADE  
LUSÓFONA

**Cofac Cooperativa de Formacao e Animação Cultural – Portugalia**



**Stando LTD - Cyprus**



**Innovation Street - Greece**



**ARID Association - Poland**



**Inercia Digital SL - Spain**



**Pnevma LLC - Bulgaria**

## СКОРО...



- Предоставяне на курса за електронно обучение и наръчника на уебсайта на проекта на националните езици на партньорите по проекта - февруари 2024 г.
- Обучение - 26 февруари - 1 март 2024 г. в Краков (Полша)
- Заключителна среща на партньорите - 29-30 април в София (България)

## ПОВЕЧЕ ИНФОРМАЦИЯ?

Посетете  
**UglyFruits NOT**  
<https://www.uglyfruitsnot-erasmusproject.upwr.edu.pl>  
/ последвайте нашите  
социални медии.

С най-добри пожелания  
Вашите партньори по проекта