

Електронний журнал «Ефективна економіка» включено до переліку наукових фахових видань України з питань економіки (Категорія «Б», Наказ Міністерства освіти і науки України № 975 від 11.07.2019). Спеціальності – 051, 071, 072, 073, 075, 076, 292.

Ефективна економіка. 2024. № 5.

DOI: <http://doi.org/10.32702/2307-2105.2024.5.41>

УДК 338.439:364.662]:[33:640.43

Т. А. Непокупна,

к. е. н., доцент, доцент кафедри політекономії,

Полтавський національний педагогічний університет імені В. Г. Короленка

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-4688-5954>

Б. О. Шевченко,

к. е. н., доцент, доцент кафедри політекономії,

Полтавський національний педагогічний університет імені В. Г. Короленка

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-3952-5205>

**ПРОГРАМИ ПЕРЕРОЗПОДІЛУ ЇЖІ І ЦІНОВА СТРАТЕГІЯ ЯК
СКЛАДОВІ БОРОТЬБИ З БІДНІСТЮ ТА СТИМУЛ СОЦІАЛЬНОЇ
ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ: ЗАКОРДОННИЙ
ДОСВІД**

T. Nepokupna,

*PhD in Economics, Associate Professor, Associate Professor of the Department of
Political Economy, Poltava V.G. Korolenko National Pedagogical University*

B. Shevchenko,

*PhD in Economics, Associate Professor, Associate Professor of the Department of
Political Economy, Poltava V.G. Korolenko National Pedagogical University*

**FOOD REDISTRIBUTION PROGRAMS AND PRICE STRATEGY AS
COMPONENTS THAT FIGHT AGAINST POVERTY AND INCENTIVES OF
SOCIAL RESPONSIBILITY OF THE RESTAURANT BUSINESS:
FOREIGN EXPERIENCE**

У статті розкрито сутність понять «бідне населення», «неспожита їжа», «програми перерозподілу їжі», «соціальна відповідальність ресторанного бізнесу». Згруповано фактори бідності. Окреслено мотиви економічних суб'єктів щодо ініціатив формування програм перерозподілу їжі. Розкрито суперечності між безмежними потребами і обмеженими ресурсами, незабезпеченістю їжею людей та утворенням залишків продуктів харчування. Наведено приклади участі закладів ресторанного бізнесу США як соціально відповідальних суб'єктів перерозподільчих економічних відносин. Виокремлено напрями і форми участі ресторанного бізнесу у програмах перерозподілу їжі нужденним, які доповнюються маркетинговими ціновими стратегіями долучення уваги малозабезпечених споживачів до продуктів харчування. Наголошено на необхідності приділення уваги вітчизняному ресторанному бізнесу у контексті його включеності в економічні перерозподільчі відносини задля забезпечення їжею бідне населення.

The article contains the fundamental principles of "poor population" concepts, "unconsumed food" and "food redistribution programs". The former refers to the population whose income is insufficient to purchase sufficient food, while the latter encompasses initiatives designed to reduce losses from unconsumed food and foodstuffs and help those who requires it. The article says about a number of groups who needs the assistance, including low-income individuals, those who are poor, people with disabilities, lonely and/or neglected elderly people, homeless women, abandoned children and others who have found themselves in difficult life circumstances.

The article also shows the social responsibility concept in the context of the restaurant business, which it defines as a corporate strategy focused on caring for the economic well-being of society and social stability in communities.

Poverty is a multifaceted phenomenon, encompassing both objective and subjective factors. The former encompasses conjunctural, systemic, and innovative

and technological reasons, while the latter encompasses motivational, physical and cognitive, psycho-emotional, and behavioral factors.

The economic subjects motives are outlined regarding initiatives to form food redistribution programs. It also reveals the contradictions between unlimited needs and limited resources, people's food insecurity, and the formation of food waste.

It is emphasized that food must be provided through the population redistribution of the world vulnerable regions, considering their geographical location, natural and climatic features; the population of regions and countries where wars are raging; and the population with low work motivation or uncompetitive in the labor market.

The foreign non-profit organizations contributing to the redistribution of unconsumed food to people in need are named. The participation of US restaurant businesses in redistributive economic relations is exemplified. The forms and directions of restaurant business involvement in food redistribution programs for the needy are elucidated, with a particular focus on marketing price strategies designed to attract attention to the food leftovers of low-income consumers.

It is noted that local restaurant businesses should be included in economic redistribution relations in order to provide food to the poor population.

Ключові слова: фізіологічні потреби, обмеженість ресурсів, бідність, голод, надлишки їжі, перерозподіл їжі, ресторанний бізнес, соціальна відповідальність, цінові стратегії.

Key words: physiological needs, limited resources, poverty, hunger, surplus food, food redistribution, restaurant business, social responsibility, pricing strategies.

Постановка проблеми у загальному вигляді та її зв'язок із важливими науковими чи практичними завданнями. Однією із фундаментальних проблем, на яких зосереджена увага науковців, є проблема задоволення зростаючих потреб людства в умовах обмеженості економічних

ресурсів. Потреби виступають базовою категорією економічної науки, основою для аналізу мотивів поведінки людей, їхніх спільнот, суспільства загалом і безперечно бізнесу, їхнього вибору щодо економічної діяльності, споживання, виробництва. Біо-соціо-духовна природа людини у першу чергу вимагає задоволення фізіологічних потреб (потреб виживання, за А. Маслоу). Серед них люди мають базові потреби у їжі як джерелі для виживання/життя складної цілісної біологічної системи – організму людини.

Незадоволення цієї потреби із-за неможливості з різних причин доступу до їжі, як економічного блага, може спричинити найрізноманітніші негативні наслідки для фізичного, психологічного і соціального стану людини. Недостатнє споживання їжі може призвести до голоду, дегідратації, втрати ваги, недостатнього надходження поживних речовин (білків, вуглеводів, жирів, вітамінів, мінералів), втрати енергії, що негативно впливає на роботу організму, призводить до серйозних захворювань, викликає тривогу і стрес, роздратування і агресію, погіршення настрою, зниження самооцінки тощо. За інших рівних умов, у країнах Європи середня рекомендована щоденна кількість споживання (RDI) становить близько 2500 і 2000 ккал для чоловіків і жінок відповідно, які щодня мають помірне фізичне навантаження [1]. Задоволення наступних в ієрархії потреб людини, які пов'язані із соціальною ідентифікацією, приналежністю, статусом, самореалізацією, вважаємо є можливим лише за умови нормального функціонування біологічного організму людини.

Разом з тим, іншою проблемою сьогодення є надлишки їжі, що з'являються у фермерів, залишаються у місцях реалізації продуктів харчування та у закладах громадського харчування – ресторанах, кафе, барах, їдальнях та ін. Дослідження свідчать, що викидається 1/3 усього світового виробництва їжі, що у 4 рази більше, ніж потрібно, щоб нагодувати всіх людей у світі, які з різних причин не мають доступу до їжі, або мають недостатньо їжі, недоїдають [2]. Щороку у світі залишаються неспожитими 2,5 млрд тонн їжі, що становить 40% від усієї кількості продовольства [2]. Фахівці вважають, що обсягу викинутої їжі достатньо, щоб прогодувати 2 млрд людей на планеті [3].

Залишки продуктів харчування – неспожита їжа – створюють зокрема і ресторани. Точну цифру створених ресторанными закладами харчування залишків у результаті неспоживання їжі назвати неможливо із-за кон'юнктурності стадій відтворювального циклу у ресторанному господарстві. Однак показники харчових залишків на душу населення (включаючи ресторани) у Європі та США складають 190-230 кг на рік, а ресторанний сектор США щороку створює 11,4 млн тонн харчових залишків (7,3 млн тонн із ресторанів із повним обслуговуванням, 4,1 млн тонн із ресторанів з обмеженим обслуговуванням) [4].

Тому, вважаємо, гостро стоїть проблема забезпечення їжею шляхом її перерозподілу: а) населення вразливих регіонів світу з огляду на їх географічне місце розташування, природно-кліматичні особливості; б) населення регіонів і країн, в яких точаться війни; в) населення з низькою мотивацією до праці чи неконкурентоспроможних на ринку праці. Такий перерозподіл можливий при наявності комплексних програм перерозподілу непроданої, неспожитої їжі. Ресторанний бізнес, як один із продуцентів залишків, має бути включеним у систему програм перерозподілу непроданої, неспожитої їжі, має відреагувати на потребу цивілізованих суспільств підтримки нужденних верств населення.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Питанням безмежності потреб і обмеженості ресурсів, раціональної економічної поведінки приділяли увагу представники теорії маржиналізму. Щодо підтримки нужденних верств населення з огляду на об'єктивні і суб'єктивні обставини, що викликали стан бідності і спричинили неможливість доступу до їжі, можна перелічити чимало науковців, які аналізували причини і наслідки бідності, починаючи від античних часів і до сьогодні. Питання продовольчої безпеки, її вивчення та забезпечення перебуває у колі наукових і практичних інтересів міжнародної організації під патронатом ООН Food and Agriculture Organization (FAO). Фахівці організації займаються забезпеченням продовольчої безпеки для всіх, забезпечення людям регулярного доступу до достатньої кількості високоякісної їжі для активного і здорового способу життя [5]. У контексті зменшення

негативного впливу на планету розкладання продуктових залишків (неспожитої їжі) та виділення ними потужного парникового газу (метану), як фактору забруднення навколишнього природного середовища, свої дослідження і рекомендації постійно оприлюднюють різні міжнародні природоохоронні організації.

В Україні волонтери створили і втілили в життя банк їжі [6]. Російська воєнна агресія щодо України активізувала науковців (Н. Резнікова [7] та ін.) і практиків аргументувати необхідність створення продовольчих банків [8]. Проте, вважаємо, що у теоретичному плані і практичних намірах недостатньо проаналізовано роль і значення ресторанного бізнесу як джерела ресурсу для поповнення продовольчих банків і підтримки бідного населення, як соціально відповідального суб'єкта перерозподільчих економічних відносин, як елемента системи програм перерозподілу непроданої, неспожитої їжі. Для того, щоб концептуально соціальна відповідальність ресторанного бізнесу у системі програм перерозподілу їжі набула змістовного характеру, необхідно звернутись до закордонного досвіду участі ресторанного бізнесу у перерозподільчих економічних відносинах.

Формулювання цілей статті (постановка завдання). *Метою* статті є розгляд закордонного досвіду реалізації програм перерозподілу їжі, використання цінових стратегій у підтримці нужденного населення та участі ресторанного бізнесу у перерозподільчих економічних відносинах як соціально відповідального суб'єкта господарювання.

Виклад основного матеріалу дослідження. Програми перерозподілу їжі є ініціативами, що спрямовані на зменшення втрат від неспожитої їжі і продуктів харчування та надання допомоги тим, хто їх потребує – малозабезпеченим, бідним, людям з обмеженими можливостями, самотнім та/або бездоглядним людям похилого віку, безхатченкам, покинутим дітям та іншим, хто опинився у скрутних життєвих обставинах. Неспожиту їжу ми розглядаємо як таку, що була вирощена, приготована або закуплена, але не була спожита, тому зібрана для смітника. Це широкий спектр сільськогосподарської

продукції, незакінчених страв у ресторанах, залишків продуктів у домогосподарствах, прострочені продукти харчування тощо, тобто будь-яка їжа, яка не була використана та яку збираються викинути на смітник.

Проблема неспожитої їжі стає все актуальнішою у світі через її різноспрямовані впливи на глобальні проблеми: позитивний вплив на зменшення голодуючих як деяка панацея, негативний вплив на довкілля як джерело забруднення і підвищення парникового ефекту. Багато організацій і компаній докладають зусиль, з одного боку, для зниження обсягів неспожитої їжі шляхом розробки стратегій збереження, переробки та перерозподілу їжі задля зменшення її впливу на довкілля, з іншого, – для використання ресурсу неспожитої їжі ефективніше: дати шанс вижити фізіологічно і соціально нужденним, бідним, голодуючим. Ці програми зазвичай включають збір непроданої, неспожитої їжі від фермерських господарств, ресторанів, їдалень, супермаркетів, кафе, пекарень та з інших джерел, тобто від тих продуцентів, хто міг би викинути ці продукти або із-за їхньої невідповідності стандартам, або із-за відсутності попиту, або із-за збігання терміну придатності. Зібрані продукти, їжа за допомогою т. зв. банків їжі, продовольчих банків чи фондів перерозподіляються серед бідних, нужденних, вразливих груп населення.

Бідне населення ми розглядаємо як частину суспільства, яка має обмежені ресурси і можливості для задоволення своїх базових потреб (їжа, житло, освіта, здоров'я) або такі ресурси відсутні взагалі. Вони можуть стикатися з нестачею засобів для існування із-за низької оплати праці, або перебуванні у статусі безробітного чи у стані виключеного з ринку праці із-за неконкурентоспроможності, мати обмежений доступ до систем освіти та охорони здоров'я.

Бідність може бути викликана різними факторами. Пропонуємо об'єднати їх у такі групи:

- 1) об'єктивні фактори: кон'юктурні причини (економічні кризи, нестабільність на ринку праці, воєнні і політичні конфлікти, «фіаско» держави та ін.), системні причини (нерівність у розподілі доходів і майна, низький

рівень освіти і навичок у людей працездатного віку, відсутність чітких «правил гри» для економічних суб'єктів, прогалини в організації структури управління суспільством, обмеженість виробництва суспільних благ, нерозвинена соціально-економічна інфраструктура та ін.), інноваційно-технологічні причини (заміщення живої праці людини, ексклюзія людей похилого віку та ін.);

2) суб'єктивні фактори: мотиваційні причини (відмова працювати за низької економічної винагороди, відсутність амбіцій кар'єрного зростання, небажання розвиватись як особистість і фахівець, втрата інтересу до процесу праці, зневіра у потрібності та ін.), причини фізичного та когнітивного стану людини (вроджені фізичні і розумові вади здоров'я, набуті хвороби, інвалідизація, бар'єри у сприйнятті і розмінні навчальної інформації, фінансова неграмотність та ін.), психо-емоційні причини (індивідуальні кризи самоідентифікації і ідентичності, кризи середнього віку і самооцінки, труднощі налагодження комунікації, неадекватна самооцінка та ін.), причини поведінкового функціонування індивідів (спосіб і якість життя, аспекти негативної девіантної поведінки і соціальних відхилень тощо).

Ці групи причин взаємопов'язані, вони у той чи той спосіб формують т. зв. «порочне коло бідності» чи «порочне коло злиденності», розірвання якого потребує системної державної економічної політики, елементом якої є програми перерозподілу їжі.

Продовольчі системи в усьому світі стикаються з подвійною кризою: одна третина світової їжі викидається, а понад 820 млн чол. стикаються з відсутністю продовольчої безпеки. Підрахунки Програми ООН з навколишнього середовища свідчать: якщо відновити лише чверть втраченої або викинутої їжі, то можна нагодувати 870 млн чол. і запобігти викидам парникових газів, пов'язаних із втратою та псуванням їжі [9]. Програми перерозподілу їжі рятують від голоду, сприяють соціальному вирівнюванню, підтримуючи економічно неспроможних нагодувати себе та свої сім'ї, допомагають зменшити втрати природного і соціального середовища від утилізації неспожитої їжі.

Програми перерозподілу їжі можуть бути ініційовані різними економічними суб'єктами. Це можуть бути державні та муніципальні органи влади, міжнародні організації, громадські організації та благодійні фонди, приватні компанії (як фермерські, так і промислові) і безпосередньо ресторани. Мотивація у кожного із суб'єктів ініціатив може відрізнятися – від рятування планети на глобальному рівні (міжнародні організації) до зменшення шкоди від розкладання продуктів харчування для локальних територій та боротьби з бідністю (державні та місцеві органи влади, громадські організації), від соціальної підтримки у контексті соціального захисту нужденних (благодійні фонди) до усвідомлення важливості соціальної відповідальності бізнесу і їхньої гуманітарної місії (ресторани). Щодо мотивації участі ресторанів у перерозподілі неспожитої їжі, до соціальної відповідальності як корпоративної стратегії, що орієнтована на піклування про економічний добробут суспільства та соціальну стабільність у громадах, вважаємо, можна додати ще й усвідомлення власниками і менеджментом екологічної небезпеки від викинутої їжі, створення позитивного іміджу благодійників перед клієнтами і відвідувачами ресторанних закладів, зниження витрат на вивезення та утилізацію неспожитої їжі, очікування податкових преференцій на передачу їжі у фонди перерозподілу тощо.

Так, за ініціативи американської активістки, журналістки Danielle Nierenberg та соціальної підприємниці, активістки продовольчої системи Ellen Gustafson у 2013 р. була створена міжнародна некомерційна організація Food Tank [10], яка займається вирішенням проблем голоду, ожиріння та бідності [11]. На офіційній сторінці Food Tank зібрана інформація про інноваційні організації, що сприяють перерозподілу неспожитої їжі для людей, які її потребують: у США – Aloha Harvest, Гаваї; City Harvest, Нью-Йорк; ReFED; Dreaming Out Loud, округ Колумбія; Food Forward, Каліфорнія; Food Recovery Network; Food Rescue Hero; Food Rescue US; Forgotten Harvest, Мічиган; ProduceGood, Каліфорнія; White Pony Express, Каліфорнія; Rescuing Leftover Cuisine; Rethink Food, Нью-Йорк; в інших країнах – Hands for Hunger, Нассау

(Багами); OzHarvest (Австралія); The Real Junk Food Project, Йорк (Велика Британія); Second Harvest (Канада); Sesc Mesa Brasil (Бразилія); Felix Project, Лондон (Англія); Tkiyet Um Ali (Йорданія) [3].

Ці некомерційні організації виступають, по-перше, посередниками між виробниками їжі (фермери, домогосподарства, їдальні, підприємства індустрії гостинності, зокрема ресторани) і установами (благодійні організації, спеціальні супермаркети, соціальні кухні та ін.), які локалізуються у відомих місцях та безпосередньо приймають там нужденних для видачі розфасованих продуктів харчування для подальшого приготування чи для роздачі приготовленої їжі для споживання «тут і зараз»; по-друге, виробниками деякої сільськогосподарської продукції для нужденних на власних фермах (наприклад, Forgotten Harvest у США); по-третє, організаторами навчальних занять для студентів з питань адвокації, збору їжі та коштів для реабілітаційних центрів і притулків (наприклад, Hands for Hunger на Багамах).

Наприклад, некомерційна організація Rethink Food співпрацює з партнерами по всій харчовій екосистемі – із загальнонаціональною мережею ресторанів і закладів харчування, групами гостинності, бакалійними магазинами – збирає ідеальні надлишки їжі для її переробки на поживні страви для того, щоб нагодувати продовольчо нестабільні громади в Нью-Йорку. Зібрані, подаровані чи пожертвовані продукти харчування команда кухарів з Rethink Food перетворює на смачні та корисні страви, на консервовані продукти, зокрема супи, рагу, джеми, напої тощо. Організацією було розповсюджено понад 14,8 мільйонів страв серед громад, які страждали від відсутності продовольчої безпеки [12]. Водночас понад 40 мільйонів американців не знають, коли і де вони їстимуть наступного разу [13].

У США і національні мережі ресторанів, відзначені зірками Мішлена, і всесвітні мега-кав'ярні, які розташовані на кожному розі вулиць міст, роблять пожертви їжі в кінці робочого дня, скорочуючи харчові залишки. Так, за даними офіційного сайту Le Bernardin [14], нью-йоркський Le Bernardin, відзначений зіркою Мішлена, визнаний одним із найкращих ресторанів США,

щорічно жертвує їжу найбільшій міській організації порятунку їжі City Harvest, яка у 1982 р. започаткувала процес порятунку їжі. Планується, що у 2024 р. буде зібрано 55 млн фунтів надлишку їжі, щоб допомогти нагодувати майже 1,4 млн жителів Нью-Йорка. Завдяки відносинам із фермами, ресторанами, бакалійними магазинами та іншими виробниками продуктів харчування City Harvest збирає поживну їжу, яка б могла опинитися на смітнику, і безкоштовно доставляє її до 500 кухонь та інших громадських харчових програм. За словами представників Le Bernardin, будь-які залишки їжі після сімейної трапези збираються в коробки та відправляються безпосередньо до притулків: курка та рис, тушковане м'ясо з морепродуктів, болоньєзе та гарніри – салати, картопля, овочі на грилі. Також щодня відправляються свіжі овочі, хліб та булочки [15].

Мережа ресторанів Pizza Hut пожертвувала більше 100 млн фунтів їжі. Pizza Hut у 1992 р. стали першою компанією, яка створила національну програму пожертвування надлишків їжі [16]. У Pizza Hut жертвують піцу з деякими вадами, піцу, яку не забрали замовники, безпечні для споживання залишки страв зі шведського столу. Благодійні організації-партнери щотижня забирають їжу, а потім роздають сім'ям, які проживають у районах місцезнаходження благодійних організацій. Станом на сьогодні Food Donation Connection (FDC) [17] допоміг Pizza Hut скоординувати пожертв більше 94 млн фунтів продуктів харчування. Pizza Hut, продовжує жертвувати 5 млн фунтів більше ніж 2500 американським благодійним організаціям щорічно [16].

Відомий вишуканий ресторан мексиканської кухні Енріке Ольвери Cosme в Нью-Йорку співпрацює з Rescuing Leftover Cuisine, яка три рази на тиждень вранці збирає залишки готової їжі та передає її в притулки і їдальні. Стимулом до пожертвування їжі стали і жорсткі правила ресторану, адже працівники ресторану не мають права їсти те, що залишається, або забирати залишки їжі додому [15].

Отже, закордонний досвід соціально відповідальної поведінки ресторанного бізнесу демонструє такі напрями його участі у програмах перерозподілу їжі:

– донорство непроданих продуктів харчування, що реалізовується шляхом залучення ресторанів до програм перерозподілу їжі, яка не продана, але ще придатна для споживання: необроблені продукти харчування, такі як овочі, фрукти, м'ясо тощо, а також готові страви, які залишилися в кінці робочого дня;

– партнерство з благодійними організаціями, що реалізовується за допомогою встановлення партнерських відносин з місцевими благодійними організаціями та включенням у програми перерозподілу їжі з метою переробки непроданої їжі. Це супроводжується регулярною передачею непроданих продуктів харчування благодійним кухням, громадським їдальням та іншим організаціям, які готують їжу для нужденних.

Зазначені напрями включення ресторанного бізнесу у соціальну відповідальність задля підтримки бідного населення доповнюються і безпосередньо маркетинговими ціновими стратегіями долучення уваги споживачів різних доходних груп, зокрема і малозабезпечених, до своєї продукції. Це пропоновані програми знижок для тих споживачів, які згодні придбати непродану їжу в кінці робочого дня, чи для тих, хто підписаний на спеціальні додатки з інформування про знижки, акції, нагороди, купони, бонуси, безкоштовні доставки тощо [18]. Наприклад, якщо за допомогою мобільного додатку McDonald's людина сплатить 4 дол. за своє перше замовлення, то вона отримає знижку 4 дол., тобто обід вартістю 4 дол. буде безкоштовним, а щоп'ятниці за кожної покупки у додатку на 1 дол. і більше – безкоштовна середня картопля фри [19].

У такі способи ресторанний бізнес відіграє важливу соціальну роль у програмах перерозподілу їжі, сприяючи, з одного боку, зменшенню втрат від неспожитої їжі, з іншого – наданню допомоги тим, хто її потребує, тим, хто голодує з незалежних від людини причин.

Висновки та перспективи подальших розвідок у цьому напрямі. Таким чином, програми перерозподілу їжі, в яких задіяний ресторанний бізнес, використовувані ним цінові стратегії відображають спільну відповідальність за можливості задовольнити бідними верствами населення одну з базових потреб

– потребу у їжі. Ресторатори виступають не лише як комерційні суб'єкти, а й як соціальні актори, які мають вплив на життя менш забезпечених верств суспільства. Закордонний досвід свідчить, що співпраця між бізнесом та неприбутковими організаціями може бути чинником створення ефективних програм перерозподілу їжі, сприяючи об'єднанню ресурсів для реалізації соціально-економічної місії – дбати про підтримку біологічної складової трипостасної природи людини та сприяти збереженню довкілля шляхом перерозподілу неспожитої їжі. Врешті це відповідає і концепції сталого розвитку – зменшення відходів їжі, покращення доступності харчування для уразливих груп населення.

Подальшого дослідження потребують вивчення досвіду побудови програм перерозподілу їжі у європейських країнах, наявність у країнах ЄС державних програм перерозподілу їжі. Окрему увагу необхідно приділити вітчизняному ресторанному бізнесу у контексті його включеності в економічні перерозподільчі відносини задля забезпечення їжею нужденних та зниження економіко-екологічних втрат від неспожитої їжі. Російська воєнна агресія спричинила зовнішні і внутрішні міграційні процеси: за даними Міжнародної організації з міграції, внутрішньо переміщеним особам в Україні бракує засобів для існування. «Майже дві третини тих, хто мав роботу до переміщення, втратили її, а кожен п'ятий переселенець повідомляє про відсутність доходів» [7], тому загроза бідності в Україні стає цілком реальною.

Людина, її фізичне, психічне і соціальне здоров'я та життя повинна залишатися головною цінністю сучасної цивілізації, незважаючи на об'єктивні фактори впливу на нестачу продовольства (засуха, морози, зливи тощо) та суб'єктивні (безсилля чи байдужість політичних лідерів, бездіяльність громадських організацій, неспроможність чи незаінтересованість бізнесу, безвідповідальність людини за власні рівень і якість життя та соціально-економічний стан сім'ї тощо).

Література

1. Calorie consumption and physical activity engagement: patterns and trends in Europe. Summary Report. May 2018. URL : https://health.ec.europa.eu/document/download/23ca6151-4ef8-4358-b8b0-ea063489bbf2_en?filename=2019_sciview_b1_sr_en.pdf (дата звернення 12.04.24).
2. Surplus food from farms and firms onto forks. Emerging climate-smart business opportunities. URL : http://awsassets.wwf.org.za/downloads/wwf_2018_surplus_foods_from_farms_and_firms_onto_forks.pdf (дата звернення 13.04.24).
3. 20 Organizations Diverting Food Waste to Provide Meals for People in Need. URL : <https://foodtank.com/news/2020/12/organizations-diverting-food-waste-to-provide-meals-for-people-in-need/> (дата звернення 14.04.24).
4. What is the Global Average Annual Food Waste of Restaurants? Turns out this is not an easy question to answer... URL : <https://www.lightblueconsulting.com/post/what-is-the-global-average-annual-food-waste-of-restaurants> (дата звернення 13.04.24).
5. Food and Agriculture Organization of The United Nations. URL : <https://www.fao.org/about/about-fao/en/> (дата звернення 13.04.24).
6. Перший український банк їжі на «маршруті добра». URL : <https://www.ukrinform.ua/rubric-yakisne-zhyttia/3343971-persij-ukrainskij-bank-izi-na-marsruti-dobra.html> (дата звернення 10.04.24).
7. Резнікова Н. Продовольча безпека. Чому Україні вже зараз потрібні банки їжі. URL : <https://tyzhden.ua/prodovolcha-bezpeka-chomu-ukraini-vzhe-zaraz-potribni-banku-izhi/> (дата звернення 10.04.24).
8. Український продовольчий фонд «Food Foundation UA». URL : <https://www.facebook.com/foodfoundation.ua/> (дата звернення 10.04.24).
9. Reducing Food Waste and Hunger through Policies that Enable Food Redistribution. URL : <https://chlpi.org/news-and-events/news-and-commentary/commentary/reducing-food-waste-and-hunger-through-policies-that-enable-food-redistribution/> (дата звернення 19.04.2024).

10. Food Tank. URL : <https://foodtank.com> (дата звернення 14.04.2024).
11. Ashley Kosiak. Q & A with food tank's Danielle Nierenberg. URL : <https://www.jamesbeard.org/blog/q-food-tanks-danielle-nierenberg> (дата звернення 14.04.2024).
12. Rethink Food. URL : <https://www.rethinkfood.org/programs> (дата звернення 17.04.2024).
13. Food recovery: a powerful solution combating food waste and food insecurity. URL : <https://foodrescue.us/food-recovery-as-powerful-solution-to-food-waste-and-insecurity/#:~:text=Food%20recovery%20involves%20rescuing%20surplus,food%20insecurity%20through%20food%20rescue> (дата звернення 17.04.2024).
14. Le Bernardin. URL : <https://www.le-bernardin.com/partners/city-harvest> (дата звернення 19.04.2024).
15. 6 restaurants that donate their food at the end of the day. URL : <https://www.businessinsider.com/restaurants-that-donate-food-at-the-end-of-the-day-2018-8> (дата звернення 19.04.2024).
16. Feeding people not landfills – the PIZZA HUT harvest program. URL : <https://blog.pizzahut.com/harvest-program/> (дата звернення 18.04.2024).
17. Food Donation Connection. URL : <https://www.foodtodonate.com> (дата звернення 16.04.2024).
18. 33 Restaurants that Offer Free Food with Reward Programs. URL : <https://www.wikihow.com/Get-Free-Fast-Food-with-No-Money> (дата звернення 20.04.2024).
19. McDonald's App. URL : <https://www.mcdonalds.com/us/en-us/download-app.html> (дата звернення 21.04.2024).

References

1. European Commission (2018), “Calorie consumption and physical activity engagement: patterns and trends in Europe. Summary Report. May”, available at:

https://health.ec.europa.eu/document/download/23ca6151-4ef8-4358-b8b0-ea063489bbf2_en?filename=2019_sciview_b1_sr_en.pdf (Accessed 12.04.24).

2. WWF (2018), “ Surplus food from farms and firms onto forks. Emerging climate-smart business opportunities ”, available at: http://awsassets.wwf.org.za/downloads/wwf_2018_surplus_foods_from_farms_and_firms_onto_forks.pdf (Accessed 13.04.24).

3. Martin, A. (2020), “20 Organizations Diverting Food Waste to Provide Meals for People in Need”, available at: <https://foodtank.com/news/2020/12/organizations-diverting-food-waste-to-provide-meals-for-people-in-need/> (Accessed 14.04.24).

4. Karl, S. (2023), “ What is the Global Average Annual Food Waste of Restaurants? Turns out this is not an easy question to answer ”, available at: <https://www.lightblueconsulting.com/post/what-is-the-global-average-annual-food-waste-of-restaurants> (Accessed 13.04.24).

5. Food and Agriculture Organization of The United Nations (2024), available at: <https://www.fao.org/about/about-fao/en/> (Accessed 13.04.24).

6. ukrinform (2021), “The first Ukrainian food bank on the "route of goodness”, available at: <https://www.ukrinform.ua/rubric-yakisne-zhyttia/3343971-persij-ukrainskij-bank-izi-na-marsruti-dobra.html> (Accessed 10.04.24).

7. Reznikova, N. (2022), “ Food safety. Why Ukraine needs food banks now ”, available at: <https://tyzhden.ua/prodovolcha-bezpeka-chomu-ukraini-vzhe-zaraz-potribni-banky-izhi/> (Accessed 10.04.24).

8. Food Foundation UA (2024), available at: <https://www.facebook.com/foodfoundation.ua/> (Accessed 10.04.24).

9. CHLPI (2023), “Reducing Food Waste and Hunger through Policies that Enable Food Redistribution”, available at: <https://chlpi.org/news-and-events/news-and-commentary/commentary/reducing-food-waste-and-hunger-through-policies-that-enable-food-redistribution/> (Accessed 19.04.2024).

10. Food Tank (2024), available at: <https://foodtank.com> (Accessed 14.04.2024).

11. A. Kosiak, (2013), “ Q & A with food tank's Danielle Nierenberg ”, available at: <https://www.jamesbeard.org/blog/q-food-tanks-danielle-nierenberg> (Accessed 14.04.2024).
12. Rethink Food (2024), available at: <https://www.rethinkfood.org/programs> (Accessed 17.04.2024).
13. Food Rescue US (2023), “ Food recovery: a powerful solution combating food waste and food insecurity ”, available at: <https://foodrescue.us/food-recovery-as-powerful-solution-to-food-waste-and-insecurity/#:~:text=Food%20recovery%20involves%20rescuing%20surplus,food%20insecurity%20through%20food%20rescue> (Accessed 17.04.2024).
14. Le Bernardin (2024), available at: <https://www.le-bernardin.com/partners/city-harvest> (Accessed 19.04.2024).
15. Salazar, M. (2018), “6 restaurants that donate their food at the end of the day ”, available at: <https://www.businessinsider.com/restaurants-that-donate-food-at-the-end-of-the-day-2018-8> (Accessed 19.04.2024).
16. PIZZA HUT (2024), “Feeding people not landfills – the PIZZA HUT harvest program”, available at: <https://blog.pizzahut.com/harvest-program/> (Accessed 18.04.2024).
17. Food Donation Connection (2024), available at: <https://www.foodtodonate.com> (Accessed 16.04.2024).
18. Dang, W. and Rusciano, A. (2024), “33 Restaurants that Offer Free Food with Reward Programs”, available at: <https://www.wikihow.com/Get-Free-Fast-Food-with-No-Money> (Accessed 20.04.2024).
19. McDonald's App (2024), available at: <https://www.mcdonalds.com/us/en-us/download-app.html> (Accessed 21.04.2024).

Стаття надійшла до редакції 24.04.2024 р.