

Одинокие бананы Калининграда

БУДУЩЕЕ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ Авторы: одинокие бананы Анна Солонинкина Карина Тургунова Анастасия Мурашкина

ПРОБЛЕМА ОТХОДОВ В ЦЕЛОМ

Проблема утилизации отходов это проблема не только техническая, но и социальная. Твердые бытовые отходы (ТБО), массово и непрерывно производимые городским населением, не все из них можно переработать, таким обрзом закрязняется почва и наносится большой вред экосистеме.





Типы обращения с отходами:

- Компостирование
- Вторичная переработка
- Сжигание
- Захоронение



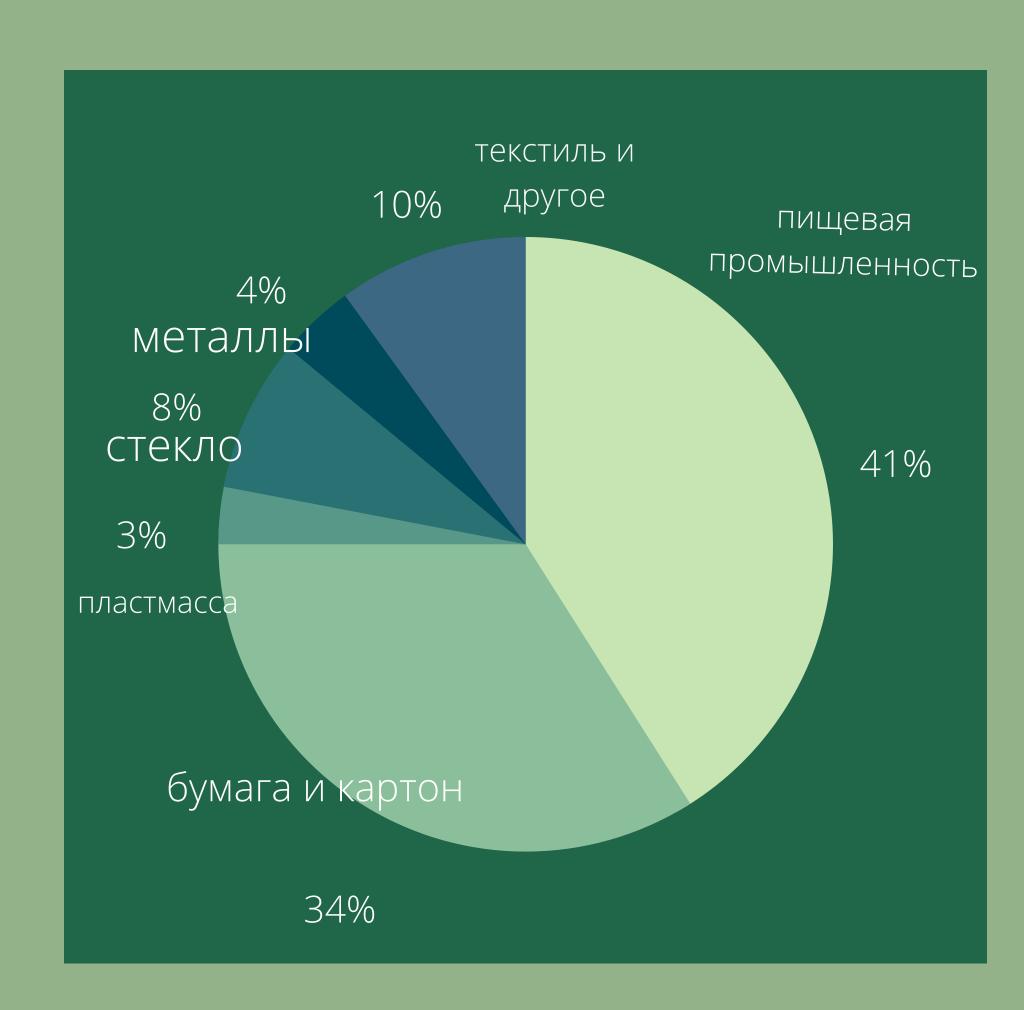




Структура отходов

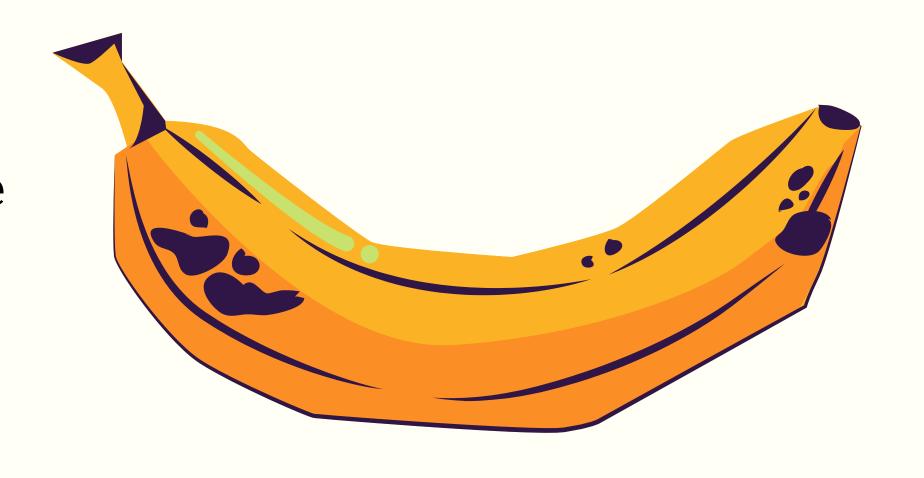
Большую часть составляют пищевые и бумажно-картонные отходы. В последние годы стремительно возрастает процент пластика.





Но мы сосредоточились на еде. Почему?

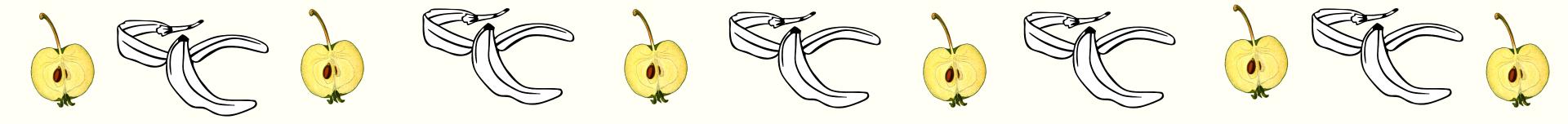
Пищевые продукты составляют 41% процент всех отходов. Самое большое процентное содержание всех отходов поступающих на утилизацию и переработку. Но в тоже время, переработать удаётся только 7-10 % от всех отходов



Наша цель:



Просветить людей на тему экологии и экологических проблем, тем самым научить их экономить ресурсы пищевой промышленности.

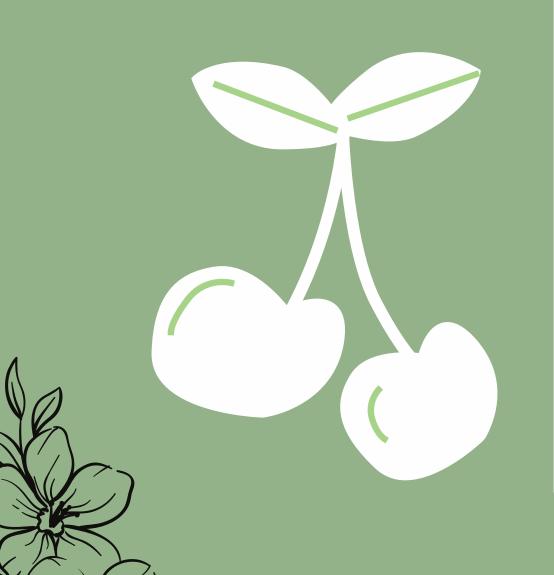


Почему вторичное использование пищевых отходов так важно?

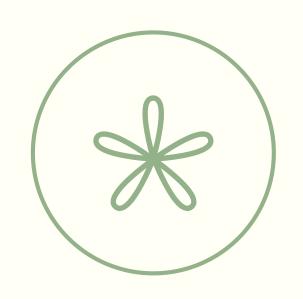
- Пищевые отходы составляет большую долю всех отходов
- Ценные компоненты пищевых отходов являются более дешёвыми источниками сырья и материалов, чем природные

В чём проблема рециклинга?

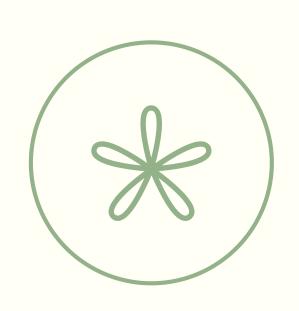
- Органические отходы невозможно отделить от пластика и ТБО, если они вместе попали в мусорный баки
- Нет культуры переработки, отсутствие дешёвых технологий переработки
- Нет доступной инфраструктуры
- Предвзятое отношения людей к переработке



Как обстоят дела в Калининградской области?



На территории Калининградской области хорошо развито сельское хозяйство, следовательно, изготовление компостов будет полезно для таких предприятий



Развитие ответственного потребления и производства в Калининградской области будет полезным для экономического состояния локальных жителей и пищевых предприятий



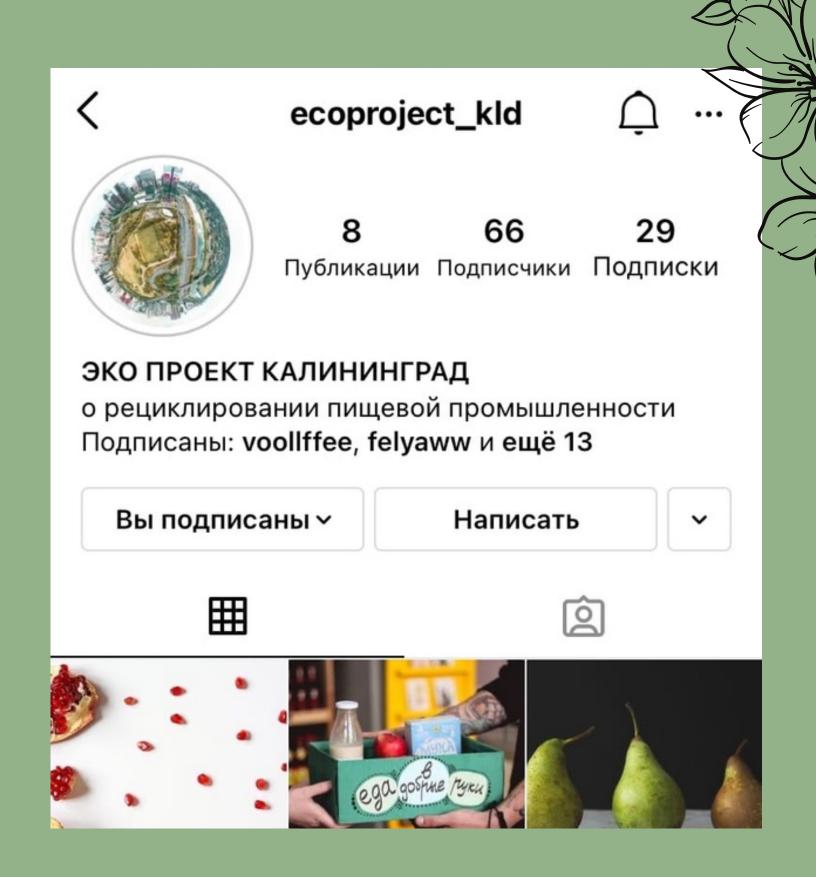
здесь и сейчас



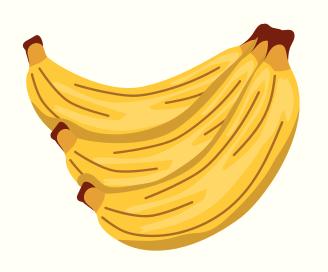
КАК ЛЮДИ УЗНАЮТ О НАС?

Мы создали инстаграм-аккаунт, в котором подробно рассказываем о рециклировании, делимся советами, а также планируем проводить рубрики "Фудшеринг. Одинокие бананы"









ФУДШЕРИНГ: ОДИНОКИЙ БАНАН

Каждый день магазины, сети быстрого питания и производители выбрасывают тонны продуктов и готовых блюд, которые не были проданы вовремя или имеют незначительные дефекты



Некрасивые овощи и фрукты отправляют в мусорные баки или не покупают, не смотря на то, что их всё ещё можно употреблять в пищу.

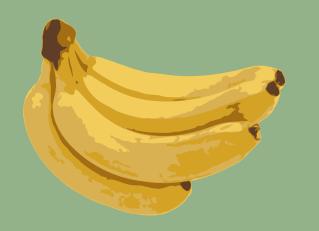
Например, одинокие бананы, которые не находятся в связке, тоже не покупают, тем самым они портятся и отправляются в мусорный бак.

Непригодные продукты можно реализовать в другие товары.



Дома:

- Удобрение из банановой кожуры
- Чай на гранатовых корках
- Цукаты из апельсиновых корок
- Домики для хомячков из скорлупы кокоса



На производстве:

- Чашки из апельсиновых корок
- Посуда из морковной кожуры
- Посуда из скорлупы арахиса
- Косточки авокадо превращают в биоразлагаемые столовые приборы







Чай из гранатовых корок

ecoproject_kld ЧАЙ ИЗ ГРАНАТОВЫХ КОРОК

Корки граната — полезные свойства:

- 🥂 Оказывают мощное противопаразитарное и противовоспалительное действие, подавляют болезнетворную микрофлору.
- Оказывают антибактериальное действие на полость рта – предотвращают возникновение пародонтоза, образование зубного камня, устраняют неприятный запах.
- Благотворно влияют на состояние кожи и волосистой части головы. Такой напиток может быть использован, как тоник – особенно для кожи, склонной к дерматозам, жирности и образованию угревой сыпи и для полоскания волос, склонных к себорее.
- Являются прекрасным средством для восстановления нервной системы. Нормализуют сон, снижают последствия стресса.

РЕЦЕПТ ЧАЯ

Ингредиенты:

-Свежие или сухие корки граната

Вода фильтрованная

-Цитрусовые травы

Шаги:

- •Корки граната порезать небольшими кусочками и высушить при комнатной температуре. Можно использовать свежие.
- •Засыпать их в термос и залить кипятком. Оставить настаиваться на несколько часов или на ночь. Можно досыпать в термос любые травы по вашему усмотрению
- •Добавьте немного гранатовых выжимок и корочек и смешайте со свежевыжатыми соками и пейте такой полезный напиток вместе с сыроедческими сладостями.

Приятного аппетита



Экологический след

Наш проект поможет каждому человеку снизить свой экологический след





Спасибо за внимание!

