



Американський підприємець Дуг Раух – колишній президент мережі супермаркетів Trader Joes – збирається відкрити в Бостоні «гібрид» продуктового магазину і ресторану під назвою Daily Table, в якій продаватимуться готові страви, фрукти і овочі. За словами Рауха, його проект відрізнятиметься від інших закладів тим, що в ньому продаватимуться тільки протерміновані продукти, тим самим, привертаючи клієнтів з низьким матеріальним достатком. Про це повідомляє портал DigitalJournal.com.

«Це ідея про те, як надати доступне харчування незабезпеченим групам населення. Завдяки цьому проекту можна буде використовувати 40% продуктів, які викидаються в урну. Більше того, тут можна буде купити здорову їжу, яку викидають бакалійні лавки наприкінці робочого дня. Також в моєму магазині продаватимуться овочі і фрукти, корисні за своїми поживними властивостями, ідеально придатні до вживання, але які мають видимі недоліки», – сказав Раух, додавши, що його магазин відкриється на початку наступного року, і всі товари в ньому продаватимуться за дуже заниженими цінами.

За даними Дані Гандерз, фахівця з продуктів харчування з Ради з охорони природних ресурсів США, в Штатах 40% всіх продуктів викидається через те, що закінчився їх термін придатності. Експерт також відзначає, що більшість покупців мають складнощі в розумінні термінів «використовувати до», «продати до» і «спожити до», які часто пов'язані не з безпекою [того або іншого товару](#), а з його смаковими якостями. В результаті велика кількість їжі, придатної до вживання, потрапляє в урну, підкреслює Гандерз.

Вона також нагадала, що раніше Рада з охорони природних ресурсів США спільно з Гарвардським університетом підготувала доповідь, згідно з якою щорічно американці викидають 160 млрд фунтів (72,5 млн. тонн) продуктів харчування через закінчення їх терміну придатності.