

КРЪГОВАТА ИКОНОМИКА – ЛОСТ ЗА ПРЕХОДА КЪМ УСТОЙЧИВО ПОТРЕБЛЕНИЕ

Ваня Иванова¹
e-mail: vivanova@unwe.bg

Резюме

В новоприетата амбициозна стратегия на ЕС – Европейски зелен пакт, икономическият растеж, справедливият екологичен преход, ресурсоефективната и нискокарбонова икономика са ключови акценти за развитие през следващото десетилетие. Стъпвайки върху Новите цели за устойчиво развитие на ООН (SDG) тази трансформация минава през промяна в бизнес моделите на фирмите и домакинствата. Целта на настоящата статия е да покаже възможността концепцията за кръгова икономика да се превърне в лост за прехода към модел на устойчиво потребление. Изследвана е връзката генериране на битови отпадъци от домакинствата и икономическия растеж в България и Франция. Показани са добри практики по предотвратяването на разхищението на храни. Използвани са изцяло вторични данни и дескриптивен анализ. Резултатите показват съществуващ значим потенциал за намаляване на дела на хранителните отпадъци и повторното им използване. Очертават се определени дефицити в нормативната и институционална рамка в България.

Ключови думи: кръгова икономика, управление на битови отпадъци, устойчиво потребление, разхищение на храни

JEL: Q50, Q51, Q56, Q58

Увод

В новоприетата амбициозна стратегия на ЕС – Европейски зелен пакт (2019), икономическият растеж, справедливия екологичен преход, ресурсоефективната и нискокарбонова икономика са ключови акценти за развитие през следващото десетилетие. Да се превърне икономическото възстановяване в ускорител на екологичния преход и да се подкрепят усилията за постигане на въглеродна неутралност до 2050 г. стават важни приоритети във правителствените програми на болшинството от европейските държави и на много неправителствени организации. Можем да споменем Алианса за зелено възстановяване, по инициатива на евродепутата Паскал Канфин, подписан от 180 министри, евродепутати, НПО, профсъюзи и бизнес лиде-

¹ Доцент, доктор, катедра „Икономика“, УНСС, LEFMI-Университет на Пикардия „Жул Верн“, Амиен, Франция, ORCID: 0000-0002-3599-3378

ри, които се ангажират да подкрепят планове за възстановяване въз основа на трансформацията и които поставят борбата срещу изменението на климата и загубата на биологично разнообразие в центъра на европейската икономическа политика. Постигането на целите на Парижкото споразумение (COP21, 2015) и в синхрон с договореното в Програмата на ООН (ONU, 2015) изисква преминаване към по-кръгова икономика и е жизненоважен принос за развитието на икономически модел, чиято цел не е само печалбата, но и опазването на околната среда.

В този контекст настоящата ни линейна икономическа система – извличане на ресурси, производство, потребление, изхвърляне – не е устойчива. Изхвърлят се повече от 4 милиарда тона битови отпадъци годишно, от които се възстановяват само една четвърт. Трябва да се промени парадигмата и да преминем към кръгова система, където отпадъците на някои се превръщат в ресурси на други. 80% от съдържанието на битовите отпадъци на домакинствата е рециклируемо или годно за повторна употреба. Това се отнася в особена степен за храните и освен икономическо има изключително силно социално измерение. Разхищаването на храни е глобално признато като важен икономически и етичен проблем, на който трябва да се обърне внимание на всеки етап от веригите за създаване на стойност при храните. По данни на Евростат (Eurostat, 2019) ЕС понастоящем разхищава около 173 килограма храни на глава от населението годишно, което представлява 20% от годишното производство на храни в Европа. Предвид на демографските характеристики и ресурсната обезпеченост, както и темповете на изчерпване на природните ресурси, въпросите за отговорното потребление, повторното използване, рециклирането и намаляването до минимум на отпадъците отдавна вече са надхвърлили чисто научния интерес и все повече се превръщат в неотменим проблем.

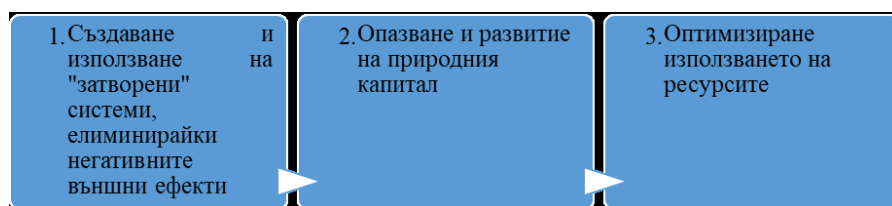
Кръговата икономика може да се определи като затворен цикъл, обхващащ всяка от трите сфери: предлагането и отговорния избор на производителите, търсенето и поведението на потребителите и управлението на отпадъците.

Според дефиницията на ADEME, която се възприема като работна в това изследване „Кръговата икономика е икономическа система на размяна и производство, при която на всеки етап от жизнения цикъл на продукта (стока или услуга) се цели увеличаване на ефикасността при използването на ресурсите и намаляване на вредното въздействие върху околната среда, гарантирайки благосъстоянието на индивидите“ (ADEME, 2014).

Преходът към кръгова икономика цели да излезе от лимитите на линейния модел и да наложи отговорно и ефективно потребление на природните ресурси и материали, нови бизнес модели, свързани с производството и потреблението на продукти, отговарящи на концепцията за екодизайн, както и превенцията, рециклирането и йерархичното управление и използване на

отпадъците (Esposito et al., 2016) Тя може да се разглежда като неизменна част от концепцията за устойчиво развитие, тъй като тясно корелира с всяко едно от измеренията – икономическо, социално и екологично. Това е концепция, ориентирана към практиката (Geldron, 2013). Основополагащо в този модел е производството на продукти, предназначени за дълготрайна употреба, при максимално ефективно използване на ресурсите.

За да отговори на съвременните предизвикателства на икономиката, свързани от една страна с оскъдните, изчерпаеми и все по-скъпоструващи ресурси, и от друга, с екологичните нужди, кръговата икономика стъпва върху три основополагащи принципа (фигура 1).



Източник: Авторова систематизация

Фигура 1: Принципи на кръговата икономика

Често има тенденция да се свързва кръговата икономика само с оползотворяването на отпадъците, и в частност с рециклирането. В действителност кръговата икономика се основава на седем стълба: рециклиране, повторна употреба, ремонт, споделена икономика, функционалната икономика, екодизайн и индустриалната и териториална екология (Saidani et al., 2019).

Настоящата производствена система е придружена от множество отрицателни външни негативни ефекти. Храните са отговорни за 30% от емисиите на парникови газове в света. Това до голяма степен се дължи на разхищаването им. По данни на ФАО около 1/3 от световното производство на храни се изхвърля всяка година (FAO, 2018). Една значителна част от тях са годни за повторна употреба под една или друга форма. Хранителните отпадъци представляват сериозен дял от обема на твърдите битови отпадъци, изхвърляни традиционно на сметищата. Те са до голяма степен все още неизползван ресурс със сериозен потенциал за производство на енергия. С развитието на съвременните технологии за оползотворяване на растителни и животински остатъци от домакинствата и индустрията, хранителните отпадъци биха могли да се превърнат в един от основните източници на топлина, гориво и електричество за много предприятия и региони и в един от основните ресурси на кръговата икономика в съвременните общества и производства. Ето защо се търсят все по-ефективни, устойчиви и екологосъ-

образни методи за обработването и оползотворяването им. Кръговата икономика може да спомогне за проектирането на ефикасни системи за оползотворяване и третиране, за да превърне биологичните отпадъци в ресурси или чрез пренасочване на потоците все още годни за консумация, или чрез трансформиране на отпадъците в енергия (метанизация) или компост.

Кръговата икономика, базирана върху принципите на устойчивостта, налага различни практики, които насърчават продоволствената устойчивост на териториите. С възприемането на системен подход на управление на потоците и териториалните системи „от фермата до трапезата“, кръговата икономика предлага диверсифицирани решения за екологична трансформация и в селското стопанство и при производството и потреблението на храни. Тя насърчава разпространението на нови практики в потреблението и производството и позволява управлението на други въпроси: повторно свързване на производителите и потребителите, запазване на ресурсите и ноу-хау, затваряне на циклите на азота и въглеродните емисии. При това кръговата икономика носи диверсификация и взаимно допълване на системите за производство, преработка и потребление.

Как кръговата икономика може да бъде полезна при борбата с разхищението на храни?

До голяма степен и тук важат същите правила като при йерархизираната пирамида на управление на отпадъци. Основните усилия трябва да са в превенцията на отпадъците, а тяхното изхвърляне да е сведено до минимум. Фигура 2 представя правилната форма и последователността на процесите, свързани с оползотворяването на хранителните отпадъци. Повторното използване, преработката и използването за производство на енергия, всеки от които процеси е елемент на кръговия модел, са напълно приложими при храните във фазата на потреблението.



Източник: Авторова систематизация

Фигура 2: Пирамида на управление на хранителните отпадъци

Основната цел на предотвратяването на разхищението на храни следва да бъде да се действа при източника, като се ограничи генерирането на из-

лишък от храни на всеки етап от веригата за доставки на хранителни продукти (т.е. производство, преработка, разпределение и потребление) и ако възникне такъв излишък, да се оползотвори и да се осигури най-висока степен на използване на хранителните ресурси в съответствие с йерархията на предотвратяването на разхищението на храни.

Ползите от разделното събиране на био-отпадъци могат да се сведат най-общо до:

1. производство на компост (органична тор). Използването на компост в почвата увеличава нейните хранителни вещества и се намалява необходимостта от използване на изкуствени торове и пестициди;
2. намаляване количеството битови отпадъци, постъпващи за депониране;
3. намаляване на парникови газове, генерирани при обезвреждането на отпадъците;
4. производство на електричество и топлоенергия от биогаз при третиране на хранителни отпадъци.

Целта на настоящата статия е да покаже възможността концепцията за кръгова икономика да се превърне в лост за преход към устойчиво потребление на храни. Отговорното потребление, един от стълбовете на кръговата икономика, утвърждава ключовата роля на потребителя в екологичния преход, особено в развитието на практиките на пазаруване и хранене.

Изследователската хипотеза е, че моделът на кръгова икономика може да се прилага и във фазата на потреблението на храни и да го трансформира в устойчиво и отговорно потребление.

Методология

Тъй като областта на управлението на хранителните отпадъци в рамките на Евростат няма все още утвърдена методика и не се поддържа база данни за отделните страни, за нуждите на това изследване е използван по-общ показател, измерващ количеството на битовите отпадъци общо. Въз основа на публикуваните от Евростат и НСИ данни за индикатора *Генериране на битови отпадъци за човек от населението (кг/ч)*, възприет от ЕК като един от показателите за отчитане на прехода към кръгова икономика и показателя БВП/ч по текущи цени, се прави сравнителен анализ на състоянието и тенденциите в България и Франция. Времевият период обхваща 2009 – 2019 г. поради наличието на статистически данни, позволяващи сравнителен анализ. Съпоставяйки динамиката и тенденциите в нарастването на благосъстоянието и генерирането на битови отпадъци се цели да се открие съществуването на връзка с прилагането на модела на кръгова икономика в сферата на потреблението, и в частност на управлението на хранителните отпадъци и борбата с разхищението на храни.

Изследвани са и примери на добри практики във Франция и България, както и сравнителен анализ на нормативната уредба на борбата с разхищението на храни.

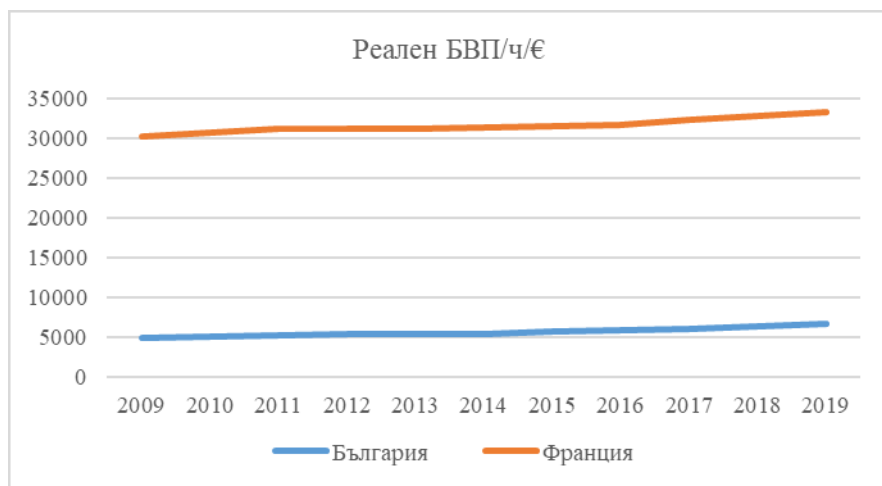
Резултати и дискусия

За целия разглеждан период (2009 – 2019) равнището на битовите отпадъци на човек от население и в двете държави остава високо – съответно 408 кг/ч в България и 546 кг/ч във Франция по данни на Евростат за 2019 г. Но докато във Франция тенденцията се запазва и нивата на битовите отпадъци стагнират, то в България е на лице ясна и трайна тенденция за намаляване на този показател (фигура 3). Това можеше да се разглежда като проява на устойчиво и отговорно потребление, ако беше съпроводено от паралелно по-бързо нарастване на благосъстоянието и покупателната способност на домакинствата, измерена чрез БВП/ч/€. Тъй като би означавало, че и при бързо нарастване на доходите и свързаното с това увеличаване на потреблението, показателят за генерирани битови отпадъци намалява. В действителност ръстът в доходите за целия период в България е едва 33% и чувствителното намаляване на генерираните битови отпадъци за периода 2009 – 2013 г. се дължи на свитото потребление (фигура 4 и фигура 5) след 2013 г. и последвалото постепенно съживяване на икономиката в периода след световната криза (2009) тенденцията в динамиката на този индикатор остава сравнително постоянна. Във Франция постоянното нарастване на доходите и покупателната способност, както и съпътстващото тези процеси увеличаване на потреблението води до запазване на постоянни нива на генерираните битови отпадъци (фигура 6).



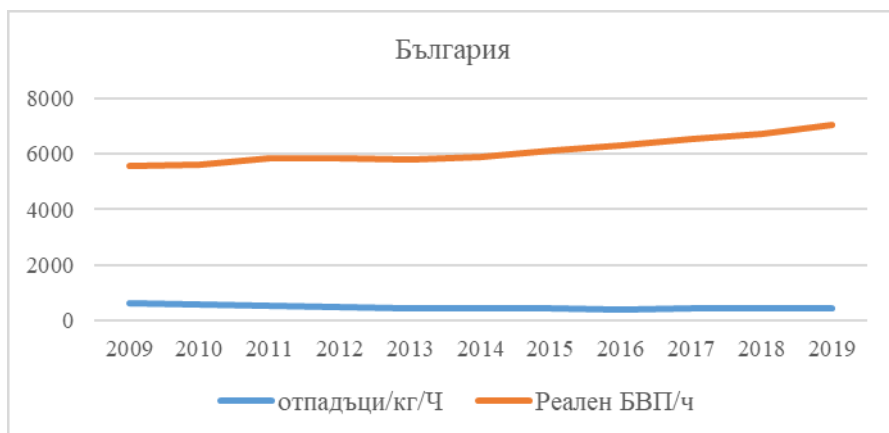
Източник: Евростат.

Фигура 3: Генериране на битови отпадъци в България и Франция за 2009 – 2019 г.



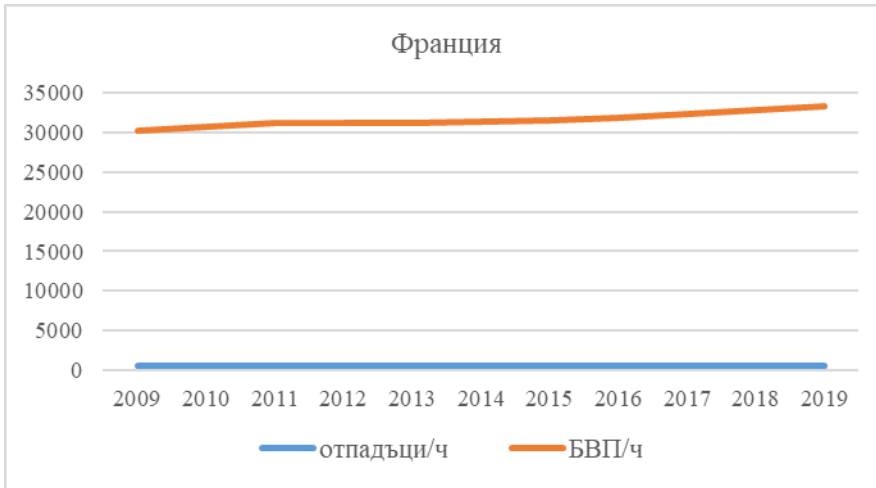
Източник: Евростат.

Фигура 4: БВП/ч/€ за България и Франция в периода 2009 – 2019 г.



Източник: Евростат.

Фигура 5: Изменение на показателите БВП/ч и генериране на битови отпадъци за периода 2009 – 2019 г. в България



Източник: Евростат.

Фигура 6: Изменение на показателите БВП/ч и генериране на битови отпадъци за периода 2009 – 2019 г. във Франция

Предвид факта, че в състава на битовите отпадъци една съществена част представляват хранителните отпадъци и тяхното изхвърляне поражда не само икономически загуби, но има и чисто социален и морален аспект, Европейската Комисия поведе сериозна кампания и предприе редица конкретни действия с цел ограничаването на пиленето на храни. Директива 2018/851 от 2018 г. поставя цел за намаляване на хранителните отпадъци в ЕС с 30% до 2025 г. и с 50% до 2030 г. Целите не са задължителни. За предотвратяване на хранителните отпадъци държавите членки трябва да предвидят стимули за събиране на непродадените хранителни продукти на всички етапи от веригата на доставка на храни, както и за тяхното безопасно преразпределяне, включително на благотворителни организации. ЕК има задача до края на 2023 г. да проучи данните за разхищаването на храни, предоставяни от държавите членки в съответствие с приетата единна методика, с цел да прецени дали е удачно да се определи цел за намаляване на хранителните отпадъци, която да бъде постигната до 2030 г.

Разхищаването на храни и усилията за намаляването му във Франция

Във Франция отговорното потребление на храна е ключов въпрос в основата на публичните политики. През 2015 г. законът за енергийния преход и зеления растеж (LTECV, 2015) положи първите стъпки в борбата срещу

разхищението на храни. През 2016 г. законът Garot (LGA, 2016) направи по-нататъшна стъпка, като забрани на дистрибуторите на храни да изхвърлят непродадени артикули, все още годни за консумация. Националният пакт за борба с разхищаването на храни, подписан през 2013 г. от всички участници в хранителната верига, дава възможност да се спестят икономически ресурси и да се засили устойчивостта на хранителните системи.

Само опаковките, необходими за защита и съхранение на храните, представляват 8% от въглеродните емисии, свързани с храните. Един французин генерира 65 кг отпадъци от опаковки годишно. В този смисъл кръговата икономика дава възможност да се преосмислят методите за дистрибуция и потребление на храни, да се води борба с разхищението на храни и да се оползотворяват максимално непродадените продукти. Проучване на ADEME, озаглавено „Загуба и отпадъци от храни“, публикувано през май 2016 г., показва, че 18% от общото производство или 10 милиона тона храни се губят всяка година от производството до потреблението, с прогнозна търговска стойност от 16 милиарда евро. Тези отпадъци се свързват с ненужно използвани природни ресурси, като например земеделска земя и вода, от една страна, и от друга, с потенциално спестени емисии на парникови газове. Последните се изчисляват от ADEME на 3% от всички национални емисии. Не на последно място елиминирането на това разхищение води до намаляване на разходите по управление на отпадъците. Всички етапи на хранителната верига – производството, преработката, разпространението и потреблението, допринасят за загубата и разхищаването на храни. Проучването на ADEME относно актуалното състояние на разхищаването на храни и неговото управление на различните етапи на хранителната верига показва, че разпределението на тези загуби и отпадъци е както следва:

- 32% във фазата на производство;
- 21% във фазата на трансформация;
- 14% във фазата на разпределение;
- 33% във фазата на потребление – представлява 30 кг на човек годишно загуба и отпадъци, което се равнява на около 400 евро за домакинство (включително 7 кг все още опаковани неизползвани хранителни отпадъци), към които се добавят загубите и отпадъците, генерирани в заведенията за обществено хранене или търговските обекти (кейтеринг). Най-сериозни са загубите при зеленчуците (39%), при месото и рибата (21%) и зърнените храни (12%) (ADEME, 2016).

Законът за кръговата икономика и борбата с отпадъците (LEC, 2020), разгледан от Парламента в края на 2019 г., е обогатен с разпоредби относно храните и приет окончателно през 2020 г. Въвеждат се поредица от мерки за борба с разхищаването на храни. В съответствие с цел 12 на SDG, зако-

нът си поставя за цел до 2025 г. да намали разхищаването на храни с 50% в сравнение с равнището си от 2015 г. в областта на разпространението на храни (супермаркети, хранителни магазини) и на общественото хранене и с 50% в сравнение с равнището му от 2015 г. в областта на производството, преработката и търговския кетъринг до 2030 г. Законът засилва мерките за борба с разхищанията на храни: търговците на едро с годишен оборот над 50 милиона евро имат задължението да не унищожават непродадени стоки и да даряват храна. Разширява се обхвата на съществуващите мерки за борба с разхищаването на храни за търговците на едро, чийто оборот надхвърля 50 милиона евро. Без да е задължение, предприятията за търговия на дребно с храни, чиято площ за продажби е по-малка от 400 м², фирмите за кетъринга и организаторите на приеми могат да сключат споразумение с поне едно сдружение за хранителни помощи, което отправя искане за дарение. Непродадените храни, дарени на подобни асоциации, признати за обществен интерес, са освободени от ДДС.

Държавата и нейните публични институции, както и местните органи въведоха от 1 януари 2021 г. подход за борба с разхищаването на храни, който включва извършването на диагностика. Санкциите се увеличават, с глоба в случай на липса на споразумение със сдружение и в случай на унищожаване на непродадена храна – глоба, която може да достигне максимален размер от 0,1% от оборота без данъци от последната приключена финансова година (размерът на глобата е пропорционален на тежестта на констатираните факти, по-специално броя и обема на продуктите в нарушение).

Засилват се и санкциите за тези, които унищожават или изхвърлят все още използваема храна. Размерът на глобата се увеличава и е модулиран в зависимост от големината на търговския обект. 3750€ е предвидената минимална санкция. Тази мярка влезе в сила веднага след приемането на закона.

Амбицията на закона е да доведе до по-добро управление на запасите, за да се ограничат отпадъците: датата на използване, минималната дата на дълготрайност и партидният номер могат да бъдат интегрирани в кодификациите на продуктите. Това ще даде възможност за по-добра компютърна обработка на запасите. Мярката влиза в сила на 1 януари 2022 г.

Друга важна промяна е изискването за информираност на клиентите по отношение на „Използвай преди“ и „Годно до“. Въвежда се задължението за уточняване, че продукта остава годен за ползване и след тази дата.

От юли 2021 г. всички ресторанти са задължени да предлагат на клиентите си остатък от поръчаното меню за в къщи, в рециклируеми опаковки.

Подкрепата на всички участници – общности, сдружения, земеделски стопани и дружества – да развиват своите местни действия за предотвратяване на отпадъците се извършва чрез покани за проекти, чрез разпрос-

транение на успешни практики, както и чрез техническа и регулаторна информация. Този подход е част от регионалните политики в хранителната промишленост, намаляването на отпадъците и кръговата икономика. Целта е да се намалят наполовина хранителните отпадъци до 2025 г.

Добри практики във Франция

Много инициативи процъфтяват в региона Ил дьо Франс и предоставят в своя мащаб отговори на тези предизвикателства по цялата верига. Тяхната устойчивост и способността им да се разпространяват трябва както да отчитат възможностите на разрастващите се пазари, така и да бъдат част от регулаторен контекст, вискателен, но необходим, особено по отношение на въздействието върху околната среда и здравето.

Борбата срещу разхищението на храна вече е национален въпрос, който е в съответствие с общата осведоменост и от много години се илюстрира на ниво Ил дьо Франс с конкретни инициативи. Някои от тези инициативи имат за цел да ограничат производството на непродадени храни, а когато те се генерират – да ги рециклират. Например възможно е да се определи по-добре броят на консумираните ястия в колективните ресторанти, за да се адаптират производството и дистрибуцията към потреблението (Eqosphere). От друга страна, мобилните приложения свързват продавачите и потребителите, за да предлагат кошници с непродадените през деня продукти (Too Good to Go).

1. Създадена през 2012 г., *Eqosphere* е цифрова платформа, която свързва различни публични, частни и асоциативни участници за възстановяване на хранителните отпадъци. Този старт-ъп чрез цифрови алгоритми много точно квалифицира депозитите на продукти, които не се консумират на всички етапи, и ги пренасочват към сектори, за които те са ресурс. Екипите на Eqosphere одитират потоците отпадъци на своите клиенти, за да намалят факторите за разхищение по цялата верига на стойността. След този одит те предлагат да се създадат нови процеси (по отношение на управлението, закупуването, сортирането и т.н.), както и да се обучават служителите за борба с отпадъците. В Leader Price например намесата на Eqosphere прави възможно възстановяването на 500 тона хранителни продукти през 2017 г. Това възлиза на спестяване на 200 000 м³ вода, използвана за създаване на готовия продукт, както и за унищожаване на отпадъците в последствие. Eqosphere свързва компаниите, които трябва да изхвърлят продукти, с асоциациите, които ги възстановяват. Всяка седмица през този уебсайт преминават 10 тона продукти. Хранителни продукти, чийто срок на годност наближава или които вече не се продават, тъй като промоцията е приключила, се въвеждат автоматично в базата данни Eqosphere, към която са свързани

асоциации. След това разработеният от компанията софтуер незабавно предупреждава асоциациите, които предварително са заявили своите нужди, чрез електронна поща и SMS. Eqosphere има дузина партньорски хипермаркети във Франция.

2. Друга инициатива на НПО в Париж създава места, на които „среща“ заинтересованите страни. Наричат ги „Палатка на нуждаещите се“. Първата такава, инсталирана на пазара на Joinville (Париж 19-ти) дава възможност да се съберат непродадените от търговците храни и да се преразпределят в добри условия. Между 300 и 400 кг непродадени продукти се преразпределят на 50 до 80 нуждаещи се всяка неделя. Плодовете и зеленчуците, негодни за консумация, отиват в компостиращия център (200 кг до 300 кг всяка седмица), за да бъдат препродадени на фермерите. Общината в Париж, като част от Местната програма за предотвратяване на отпадъците, планира да разшири този експеримент до около двадесет пазара за преразпределение и петдесет за компостиране.

3. Иницииран от екип от млади жители на Ил дьо Франс, желаещи да съчетаят удобството на градския живот със 100% фермерски продукти, Drive Des Champs е уебсайт, който позволява да се купуват пресни и сезонни продукти, предлагани директно от производителите, и да се доставят в няколко специално създадени пункта. Така се осъществява непосредствена връзка с местни фермери, произвеждащи в околностите на агломерация Париж и потребителите. Ефектът е регулярно снабдяване с пресни храни от проверени производители и намаляване на ненужните запаси, които впоследствие биха се изхвърлили. Това напълно съответства на тезата за късите логистични вериги, като начин за намаляване на пилеенето на храна.

4. Около 80 ресторанта, заведения за обществено хранене и хотели, включително и „гурме“ заведения в Париж, са се регистрирали в пилотен проект за събиране на отпадъците си от храна. Те се използват за генериране на биогаз и производство на електроенергия и топлинна енергия. Освен това се получава и компост за фермите около Париж.

5. С амбициозна и новаторска перспектива основателите на GreenGo създават модерен модел на депозит, за да промотират нов начин на потребление в сектора на храната за вкъщи. Този сектор произвежда във Франция близо 1 милион ястия всеки ден и се радва на все по-голямо увлечение. Създадена през 2018 г. компанията GreenGo предлага готово и съобразено с нуждите решение за депозитни услуги за кетъринг компании и ресторанти. Това решение бързо е възприето от веригата Biocoop, а след това и от SAP. Мисията на стартап-а е да намали отпадъците чрез инсталиране на машини за събиране на опаковки за многократна употреба в предприятия и/или местни магазини. До момента са разработени два основни модела машини.

Първият „отворен“ модел е за местни магазини, като например магазина Biocoop Tolbiac. На този етап Biocoop започва с многократна стъклена опаковка за деликатеси и постепенно я разширява до насипни продукти. Потребителите се насърчават да купуват продуктите си в многократни опаковки на цена от 2 евро всяка и след това да връщат опаковките в пунктовете за събиране, разположени на оживени места. Приложение, достъпно за мобилни телефони, позволява на потребителя да натрупа фонд, който може да бъде използван повторно под формата на ваучери. Просто мобилно приложение предлага интегриран брояч на отпадъците, който съобщава на потребителя за спестените средства от опаковки за еднократна употреба. Вторият модел, известен като модел на „затворената чаша“, е разработен с цел компаниите да преосмислят фирменото кафене. Автономните машини за събиране на отпадъци са поставени на естествения маршрут на клиента, за да се избегне ограничението за връщане на амбалажа.

От стартирането си GreenGo е предотвратил разпространението на 600 до 700 опаковки за еднократна употреба във фирмени столове и в магазини за готова храна, т.е. приблизително 1 тон отпадъци, предотвратени за една година. С 80% на връщане на контейнери и висок процент на удовлетвореност, приложението е доста популярно. В същото време въвеждането на първокласни опаковки и повторната им употреба представляват икономическа изгода за ресторантьорите. И накрая, компаниите, оборудвани със системата, могат да я популяризират в своя доклад за КСО, да укрепят своята работодателска марка и да повишат осведомеността на служителите си. В бъдеще екипът на GreenGo се надява да използва познанията си за навиците на потребителите на храна за вкъщи, за да разнообрази дейността си, като разработи консултантски услуги.

Планирана е кампания за набиране на средства, за да може GreenGo да затвърди позицията си на пазарен лидер и да разшири дейността си с цел да увеличи броя на клиентите партньори.

6. През 2016 г. стартира Too Good To Go – приложение, което позволява непродадените храни да се продават на ниски цени (една трета от първоначалната цена) от търговците на дребно на потребителите под формата на кошници с „изненади“. Законът 2016 г. относно борбата с разхищението на храни позволи бързото развитие на приложението.

Too Good To Go дава конкретен отговор и предлага на всеки възможност да се включи на своето ниво: търговци на дребно, собственици на ресторанти, физически лица, дистрибуторски групи и др.

Системата, при която търговците на дребно могат да се възползват максимално от непродадените си стоки и да намалят загубите си, а потребителите имат възможност да купуват на по-ниска цена, е печеливша за всички. Гене-

рираната печалба е силен аргумент за насърчаване на търговците на дребно да станат партньори на приложението. С издаването на бяла книга през 2018 г., озаглавена „Срокът на годност – остаряла идея?“, структурата иска да промени позицията си по отношение на срока на годност, за който се твърди, че сам по себе си е причина за 10% от хранителните отпадъци в Европа.

Същевременно тя предоставя на партньорите инструменти, които ги подпомагат в цялостните им усилия за намаляване на екологичното въздействие (упаковки, логистика, действия на мястото на продажба), както и визуални материали и средства за комуникация с цел популяризиране на депозита.

С ангажиращ и забавен подход Too Good To Go предлага също така информационен блог за професионалисти и семинари за деца, организирани в партньорство с „влиятелни личности“, за да ги научи как да готвят с остатъци.

Днес Too Good To Go има 10 000 партньори (местни магазини, ресторанти, мини-маркети и супермаркети) и 5 милиона потребители във Франция.

От 2016 г. насам приложението е преминало границата от 8 милиона спестени ястия. Вече може да бъде изтеглена в 11 европейски държави и има 26 000 партньори с общо 12 милиона изтегляния.

Благодарение на мобилизацията си Too Good To Go е избегнала 39 милиона тона еквивалент на CO₂. След успеха на своята бяла книга Too Good To Go работи в по-тясно сътрудничество с различните заинтересовани страни (производители, дистрибутори и публични органи) за промяна на сроковете на годност и намаляване на отпадъците.

Компанията участва и в срещите, организирани в рамките на Националния пакт за борба с изхвърлянето на храни, по-специално с министерствата (на земеделието, на екологичния преход и на солидарността) и с производителите. Too Good To Go е в пълно съответствие с целта на Националния пакт за намаляване на хранителните отпадъци с 50% до 2025 г.

Разхищаването на храни и усилията за намаляването му в България

В България няма специална законова уредба за разхищението на храна. Нормативно това е само частично уредено в няколко законови акта – Закона за управление на отпадъците, Закона за чистотата на атмосферния въздух и новия Закон за храните (2020).

Законът за управление на отпадъците не включва определение за „хранителни отпадъци“, а хранителните отпадъци са включени в определението за „биоотпадъци“. Биоотпадъци са биоразградими отпадъци от парковете и градините, хранителни и кухненски отпадъци от домакинства, ресторанти, заведения за обществено хранене. Биоразградими са всички отпадъци,

които се разграждат аеробно или анаеробно, като хранителни и растителни отпадъци, хартия, картон и др. Чрез преходните и заключителни разпоредби на Закона за чистотата на атмосферния въздух беше променен и Закона за управление на отпадъците. Според тях измерванията на количествата хранителни отпадъци ще се правят по методологията на Националния статистически институт вместо чрез поддържане на регистри и реално отчитане на отпадъците по местата, където се генерират в заведения и домакинства.

С приемането на новия Закон за храните (2020) отпадна една значима пречка пред даряването на храни – задължението всеки артикул да е обозначен като дарение, което ангажираше значим ресурс – човешки и финансов и правеше процеса неефективен.

Министерският съвет с наредба определя специфичните изисквания за извършване на хранително банкиране и контрола върху тази дейност. Тя има за цел да се определят условията, при които се извършва хранителното банкиране, ясно да бъдат дефинирани изискванията и отговорностите на всички участници при осъществяването на контрол по спазването на утвърдените критерии и стандарти за извършване на социални услуги от оператора на хранителна банка. С приемането на наредбата се създаде възможност за прилагане на националната политика за поетапното намаляване на загубите и разхищението на храни до 2026 г. с 25%; съответно до 2030 г. – редуциране на загубите до постигане на заложените цели. Прави впечатление обаче, че определената цел е два пъти по-ниска от тази във Франция (50%). Докато там нормите са задължителни и санкциониращи в повечето случаи, в България все още се говори за насърчаване и премахване на пречки пред един доброволен процес.

Предстои да се приеме и Национална програма за превенция и намаляване на загубите на храни с хоризонт 2021 – 2026 г., която има за цел да инициира дългосрочна политика, свързана с хранителните отпадъци, разхищението на храни и тяхното предотвратяване.

Всеки човек у нас произвежда около 94 кг хранителни отпадъци на година. Това е 20% от общия боклук, който един човек изхвърля за цяла година. Докато средното количество на човек в страните членки на ЕС е 173 кг. Въпреки че произвеждаме по-малко, не означава, че събираме и използваме този отпадък по най-добрия начин. У нас мрежата от инсталации за оползотворяване на бракуваните хранителни продукти е само частично развита. По данни на Националния план за управление на отпадъците 2021 – 2028 г. близо 500 000 тона са хранителните отпадъци в страната през 2018 г. От тях 57% от хранителните отпадъци са от домакинствата. Останалите са от сектора на производството и преработката. Годишно в България се изхвърлят между 600 – 700 хил. тона храна, която може да отиде по предназначение към уязвими групи.

Добри практики в България

1. Най-сериозна и мащабна е дейността на Българска хранителна банка (БХБ), чиято фондация е активна от 2012 г. Тя осигурява превръщането на излишната и годна храна в ресурс за различни социални програми за хранително подпомагане на хора в нужда.

Фондация Българска хранителна банка е първият, регистриран в страната, оператор на хранителна банка и е надежден партньор на компаниите от хранителната индустрия в усилията им за намаляване на разхищението на храна. Ежеседмично храната, осигурена от Българска хранителна банка за различни програми достига до над 8 000 души, а годишно храната осигурена от фондацията подпомага над 20 000 души. Основни дарители са най-вече големите търговски хранителни вериги, които по договорка с БХБ предоставят годната, но нереализирана храна за подпомагане на различни социални проекти на Банката. За съжаление количествата, които БХБ спасява, са под 1% от цялата годна за консумация храна, която се разхищава. За да бъде облекчен проблемът, от 2017 г. са в сила промени в Закона за данъка върху добавената стойност (ЗДДС). Бизнесите, които се занимават с храна, могат да дарят продукти, ненадвишаващи 0,5% от годишния им оборот, освободени от ДДС. Промените целят храната, чийто срок на годност наближава, да бъде оползотворявана вместо унищожавана, но на практика законът съдържа много условности и все още не предлага достатъчен стимул за бизнеса.

В края на 2020 г. беше изготвена наредба от Министерството на земеделието, храните и горите съгласно новия Закон за храните. Тя замени досега действащите текстове за депозиране на продукти в хранителната банка.

Операторите на хранителни банки ще могат да получават храни с до 5 дни изтекъл срок на минимална трайност („най-добър до“), след лабораторен тест, че са годни за консумация и при ненарушена опаковка. Самите хранителни банки също ще трябва да информират хората, на които предоставят храна, че продуктите са с изтекла минимална трайност. Те ще трябва и да регламентират процедура, в която да разпишат колко дни след изтичането на минималната трайност храната може да бъде предоставяна за последваща консумация.

Така ще се облекчат производителите и търговците на храни, които няма да унищожават годна за консумация храна, която все още не се е превърнала в хранителен отпадък, като така ще намалее разхищението на храни.

2. На общинско ниво работата по намаляване на хранителните отпадъци е по-напреднала. Така например Бургас и София са партньори на лондонската програма TRiFOCAL. Към момента останалите европейски градове, включени в програмата, са Милано, Барселона, Брюксел, Дъблин, Векшьо и

Осло. Идеята е да се избегне разхищението на храна чрез по-добро планиране, пазаруване, съхранение и приготвяне. Проектът трябва да промотира здравословни и екологични хранителни навици и да стимулира рециклирането на храната, която не може да бъде оползотворена.

Столичната община се включва, като организира кампания за намаляване на хранителните отпадъци със съдействието на голяма верига супермаркети, за да насочи общественото внимание към темата. Стартира и пилотна програма, която ще се реализира в софийския квартал „Надежда“, избран като средностатистически район, където 300 семейства доброволци ще получат контейнери за разделно събиране на отпадъците, включително и кафяв – за отпадъци от храна.

3. Фондацията за биологично земеделие „Биоселена“ е българският партньор в европейската програма „Твоята храна“. Проектът има амбицията да информира хората за загубите на храна, да разясни връзката между изхвърлянето на хранителни отпадъци и борбата с климатичните промени, да популяризира умения за намаляване на разхищението на храна в домакинствата. Основната цел е най-вече образователна, с акцент върху домакинствата и придобиването на полезни навици за пестене и неразхищаване на храната.

4. Българска IT компания разработи платформа, сходна с множеството такива в други европейски страни, чиято цел е да свърже потребителите, търговците и производителите, за да могат да се реализират десетките тонове все още годна, но наближаваща изтичането на крайния срок на годност храна. Food Chain информира потребителите за наличието на подобно предлагане, на по-ниска цена и предоставя по този начин възможността храната да бъде спасена. Подобна е идеята и на FoodOBox, чиято апликация позволява на хранителните бизнеси в България да предложат на потребителите храна, която иначе биха изхвърлили. Клиентите пък имат възможността да спасят тази храна от разхищение като си вземат FoodOBox – кутия изненада, пълна с висококачествени продукти на достъпна цена.

Изводи и препоръки

Въпреки че действията на ЕС, проведени като част от Плана за действие за кръговата икономика от 2015 г., бяха съсредоточени върху предотвратяването на разхищението на храни в съответствие със законодателството на ЕС в областта на отпадъците, постигнатото е далеч от това да е достатъчно. Бъдещите действия трябва да са насочени както към предотвратяване на загубите на храни, така и към предотвратяването на разхищението на храни, както се призовава в глобалната цел за устойчиво развитие 12.3. Въвеждането на общоевропейски мониторинг и докладване на равнищата на разхищението на храни въз основа на обща методология на ЕС за измерване на раз-

хищението на храни е критична стъпка, която ще позволи установяването на базова линия на ЕС до 2023 г. и обмислянето на определянето на цели с оглед стимулиране на по-нататъшни действия. Независимо от реализирания напредък, и в ЕС, и в разглежданите и сравнявани в това изследване страни – България и Франция, резултатите са все още недостатъчни.

С цел ускоряването на процеса, неговата морална, екологична и икономическа значимост могат да се изведат няколко по-обща препоръки:

- Разработване на национална стратегия за предотвратяване и намаляване на загубите и разхищението на храни в съответствие с цел 12.3 за устойчиво развитие (ЦУР).
- Програмите за загубите и разхищението на храни следва да бъдат интегрирани с политиките на ЕС и националната политика в областта на храните, за да се гарантира, че могат да бъдат постигнати положителни въздействия
- По-активно включване на инструментите на екофискалната политика, най-вече в частта стимули и данъчни облекчения, за да се насърчават и разширяват усилията на бизнеса и домакинствата да даряват излишните годни количества храна.
- Платформи с участието на множество заинтересовани страни следва да бъдат създадени на национално равнище с цел разпространяване на знания, намиране на решения и обединяване на усилията за предотвратяване на разхищението на храни.
- В областта на първичното производство следва да се задълбочи изграждането на вертикална индустриална връзка, като целта е изхвърлените материали да се превърнат в нови продукти с добавена стойност с пазарни възможности за земеделските стопани и кооперациите.
- Оценката на инициативите за предотвратяване на разхищението на храни от домакинствата и създаването на обща рамка за оценка на действията за предотвратяване на разхищението на храни (например обща методология за оценка на въздействието на даряването на храни).
- Машабни информационни кампании и интегриране на целите и посланията на кампаниите и другите интервенции в различните сектори (например устойчив хранителен режим и здраве, предотвратяване на разхищението на храни, действия в областта на климата) с цел постигане на максимално въздействие и ефективност.

И накрая, борбата с разхищението на храни е точката на сближаване на инициативите на участниците, ангажирани с кръговата икономика. Следователно разработването на интегрирана визия за набор от действия, провеждани от всички заинтересовани страни, които се стремят към постигане на

целта за интензивно намаляване на хранителните отпадъци, би интензифицирало усилията и подобрило резултатите.

За да се води ефективна борба с разхищението на храна, е необходимо да се предприемат мерки за намаляването му нагоре по веригата. Трябват целенасочени действия за идентифициране, разпространение и обучение в областта на добрите практики. Многобройни участници в сферата на социалните иновации, стартиращи предприятия и цифрови платформи се мобилизират за борба с разхищението на храни. Тази дейност може да бъде и източник на работни места, повечето от които устойчиви и подкрепящи.

Спонсориране на научното изследване

Изследването е реализирано по Проект BG05M2OP001-2.016-004-C01 „Икономическото образование в България 2030“, финансиран от Оперативна програма „Наука и образование за интелигентен растеж“, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейските структурни и инвестиционни фондове, както и с любезното съдействие на Научната лаборатория LEFMI при Университета на Пикардия „Жул Верн“, Амиен, Франция.

Използвана литература

Директива (ЕС) 2018/851 на Европейския парламент и на Съвета от 30 май 2018 г. за изменение на Директива 2008/98/ЕО относно отпадъците PE/11/2018/REV/2 OJ L 150, 14.6.2018, p. 109-140. (Direktiva (ES) 2018/851 na Evropeyskia parlament i na Saveta ot 30 may 2018 g. za izmenenie na Direktiva 2008/98/EO otnosno otpadatsite PE/11/2018/REV/2 OJ L 150, 14.6.2018, p. 109-140).

Закон за храните // Обн. ДВ. бр. 52 от 9 юни 2020 г., изм. и доп. ДВ. бр. 65 от 21 юли 2020 г., изм. и доп. ДВ. бр. 13 от 16 февруари 2021 г. (Zakon za hranite // Obn. DV. br. 52 ot 9 yuni 2020 g., izm. i dop. DV. br. 65 ot 21 yuli 2020 g., izm. i dop. DV. br. 13 ot 16 fevruari 2021 g.).

ADEME. (2014). Economie Circulaire: Notions, available at: <http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/fiche-technique-economie-circulaire-oct-2014.pdf> консултиран 14.10.2021

ADEME. (2016). Ministère de l'Environnement, du Développement durable et de l'Énergie /chiffre clés.

COP21 (2015). Accord de Paris, Nations unies, P., available at: https://unfccc.int/sites/default/files/french_paris_agreement.pdf

- Esposito, M., Tse, T., Soufani, K. (2016). L'économie circulaire: une opportunité de renouvellement, de croissance et de stabilité, Livre blanc L'économie circulaire: La nouvelle énergie de l'entreprise, Declic & Deloitte, pp. 16-21.
- European Commission (2019). COM 640 final European Commission Communication from the Commission to the European Parliament, the Council, the European Economic and Social Committee and the Committee of the Regions. The European Green Deal.
- European Commission. (2020). COMMUNICATION from the Commission to the European Parliament and Council, the European economic and social committee and the Committee of the regions New Circular Economy Action Plan for a cleaner and more competitive Europe, COM/2020/98 final.
- Eurostat. (2019). Circular economy indicators, [online] available at: <https://ec.europa.eu/eurostat/data/database> (accessed 14.10.2021)
- FAO (2018). Gender and food loss in sustainable food value chains – A guiding note. Rome.
- Geldron, A. (2013). Economie circulaire: notions, Angers, ADEME, IDDRI, available at: <https://www.iddri.org/fr/iddri-en-bref>
- LEC. (2020). Loi n 2020-105 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, available at: <https://www.legifrance.gouv.fr/dossierlegislatif/JORFDOLE000038746653/> (accessed 15.10.2021)
- LGA. (2016). Loi contre le gaspillage alimentaire Loi n° 2016-138 JO du 11 février 2016.
- LTECV (2015). La loi de transition énergétique pour la croissance verte, JO-18/08/2015, available at: <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000031044385/> (accessed 16.10.2021)
- ONU (2015). Transformer notre monde: le Programme de développement durable à l'horizon 2030, Résolution adoptée par 70ème session de l'Assemblée Générale, New York, 18 septembre, Référence Nations unies: A/70/L1 http://www.un.org/ga/search/view_doc.asp?symbol=A/RES/70/1&Lang=F (accessed 14.10.2021)
- Saidani, M., Yannou, B., Leroy, Y., Cluzel, F., & Kendall, A. (2019). A taxonomy of circular economy indicator, Journal of Cleaner Production, 207, pp. 542-559.
- United Nations. (2015). FCCC/CP/2015/10/Add.1 Report of the Conference of the Parties on its twenty-first session, held in Paris from 30 November to 13 December 2015 <https://unfccc.int/resource/docs/2015/cop21/eng/10a01.pdf> (accessed 14.10.2021)

THE CIRCULAR ECONOMY – A LEVER FOR THE TRANSITION TO SUSTAINABLE CONSUMPTION

Assoc. Prof. Vania Ivanova, PhD
Department of Economics
University of National and World Economy
LEFMI, UPJ, Amiens, France
e-mail: vivanova@unwe.bg

Abstract

In the newly adopted ambitious strategy of the EU – European Green Pact, economic growth, fair ecological transition, resource efficient and low carbon economy are the key focuses for development in the next decade. Building on the UN's new Sustainable Development Goals (SDGs), this transformation goes through a complete change in the business models of companies and households. The aim of this paper is to show the possibility of the circular economy concept becoming a lever for a transition towards sustainable consumption. The relationship between household waste generation and economic growth in Bulgaria and France is investigated. Practices of food waste prevention and efficient reuse are shown. Full secondary data and descriptive analysis are used. The results show an existing significant potential to reduce the proportion of household waste, increase reuse. Certain deficits in the regulatory and institutional framework in Bulgaria are also highlighted.

Key words: circular economy, municipal waste management, sustainable consumption, food waste

JEL: Q50, Q51, Q56, Q58