



Вместе можем больше!

О нас



С 2016 году проект помогает продуктами питания людям, оказавшимся в сложной жизненной ситуации.

Мы устанавливаем боксы для сбора продуктов в торговых центрах и продуктовых магазинах. Сегодня 485 боксов установлено в 144 городах России.



В 2018 году мы открыли dariedu.ru - первый в России благотворительный интернет-магазин продуктов. Благодаря ему мы ежемесячно собираем 7-10 тонн продуктов для подопечных.



В 2020 году мы запустили благотворительную доставку dariedu.online. Любой посетитель кафе, ресторана или интернет-магазина может купить обед для нуждающихся, а наши волонтеры передадут его.

Результаты «Дари еду!» за 4 года



485
боксов

установили в магазинах
и торговых центрах



144
города

стали участниками
проекта



557
ТОНН

продуктов собрали
для нуждающихся



77 640
человек

получили продуктовую
помощь

Как работает Благотворительная доставка?

1



Благотворитель
сделал заказ онлайн

2



Ресторан приготовил

3



Волонтер доставил

4



Нуждающийся
получил

Почему готовые обеды?

Мы адресно доставляем горячие обеды тем, кто по состоянию здоровья или материальных трудностей не могут готовить себе самостоятельно. В первую очередь, это одинокие пенсионеры и люди с инвалидностью.



Еду доставляют в фирменных термोरюкзаках, которые сохраняют температуру блюд

Кому мы помогаем?

Подопечные фонда - это одинокие пенсионеры от 75 лет и люди с инвалидностью. Они получают наши обеды ежедневно.



Инесса Юрьевна

Проживает одна,
передвигается на коляске



Николай Александрович

Участник Великой
Отечественной войны,
проблемы со слухом



Валентин Иванович

Инвалид 2 группы,
проблемы с ногами,
ухаживает за супругой
Раисой - инвалидом 1
группы



Нина Ивановна

Передвигается на ходунках, труженик тыла

Запуск “Благотворительной кухни”

Сейчас наш фонд ежемесячно передает 30-40 тонн продуктов, а также 1400 готовых обедов.

Мы хотим увеличить количество передаваемой помощи и для этого планируем открытие собственных кухонь в 3 городах России - Москве, Ростове-на-Дону и Нижнем Новгороде. Из этих трёх городов приходит больше всего обращений в проект “Дари еду!” с просьбой оказать помощь продуктами питания и горячими обедами.

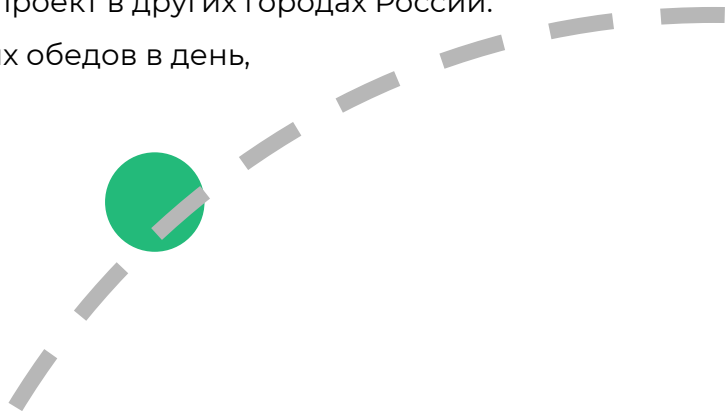
Кухни будут работать в популярном формате “dark kitchen”. По подобной модели работает известный московский сервис доставки еды “Кухня на районе”.

Благотворительные кухни позволят увеличить объем помощи в 5 раз, вовлекут в нашу деятельность больше представителей бизнеса, готовых безвозмездно передавать свою продукцию, представителей СО НКО, волонтеров и обычных людей.

Кроме этого, наличие внутреннего производства позволит уменьшить постоянные расходы и сделают проект более финансово устойчивым. Так же это позволит развивать проект в других городах России.

В Москве до конца 2021 года мы планируем выйти на 400 комплексных обедов в день, или 12 000 обедов в месяц.

В Ростове-на-Дону и Нижнем Новгороде на 100 обедов в день или 3 000 в месяц в каждом городе.



Консультанты проекта

За время работы “Дари еду!” мы успешно организовали и отработали логистические процессы по доставке продуктов, работе с волонтерами, получателями, поставщиками и партнёрами.

Нашими партнерами стали крупные торговые сети - “Лента”, “Вкусвилл”, Светофор”.

Для запуска нового проекта “Благотворительной кухни” мы собрали команду профессионалов с успешным опытом создания пищевых производств, ресторанов и фабрик-кухонь.

Наши консультанты помогли составить сбалансированное меню для благополучателей, выбрать необходимое оборудование, посчитать расходы на помещение, персонал, поварской инвентарь и расходные материалы.

При составлении плана будущей кухни консультанты учли все требования и нормативы законодательства применяемые к подобным объектам.

Консультанты проекта



Екатерина Лесникова ресторатор

Среди реализованных проектов столичный «Bijou Bar», ресторан «Ragout», гастробар «Divine», сеть кулинарий здорового питания «Кулинариум», рестораны «Кархана», «Высотка», «Craft» (Пенза)



Роман Рэдман, шеф-повар

Специалист по паназиатской кухне и BBQ, один из лучших мясников России. Автор и шеф-повар именного кулинарного шоу на Youtube-канале **Redman's Kitchen**. Кроме обширного опыта работы в ресторанах имеет два собственных проекта - **Meatarea CHUCK** и **Holy Ribs**.

Екатерина Шипулина технолог

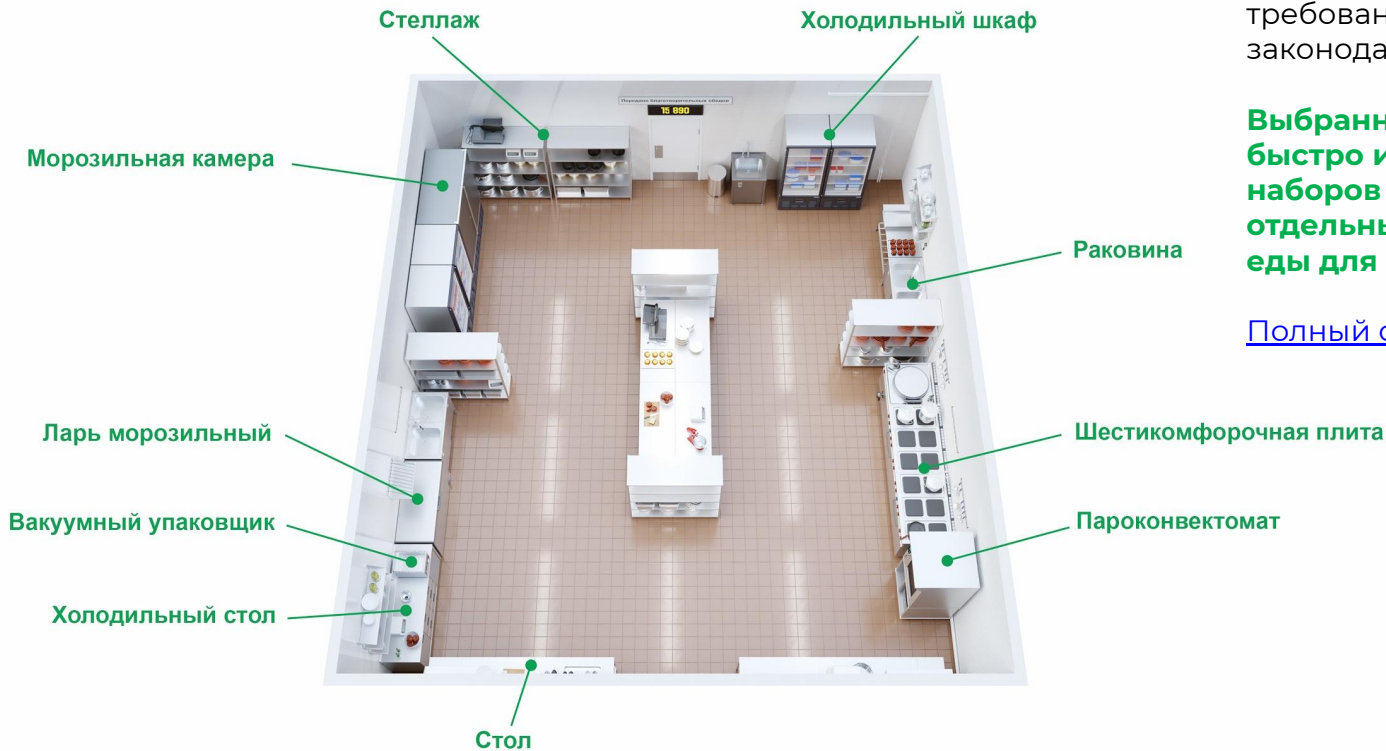
Технолог в российском ресторанном холдинге **White Rabbit Family** и известном театрализованном проекте Chef's Table. Екатерина имеет десятилетний поварской стаж



Антон Исаков, шеф-повар

На профессиональной кухне с 1999 года. За плечами работа в **Italy Group** и **Ginza Project**. Разработал меню и организовал работу кухни на проектах внутри **ПМЭФ** и **VeryVIP** на Кубке конфедераций. Знает все о блюдах новой Русской кухни, виртуоз авторской кухни и креативной подачи блюд. Состоит в тренерском составе **WorldSkillsRussia**.

Визуализация кухни



Оборудование для будущих кухонь подобрано совместно с профессиональной командой технологов. Оно точно просчитано под наши меню и объемы. Учтены также требования и нормативы законодательства

Выбранное оборудование позволяет быстро и эффективно готовить до 500 наборов в день, а это до 1 500 отдельных порций или до полутонны еды для нуждающихся.

[Полный список оборудования и смета](#)

Визуализация кухни

внешний вид оборудования может отличаться от указанного в смете



Визуализация кухни

внешний вид оборудования может отличаться от указанного в смете



Экономика проекта

1 К концу года мы планируем увеличить количество доставок благотворительных обедов до 15 000 в трех городах. Сейчас мы закупаем обеды у сторонних фабрик-кухонь по 200 руб. **Собственные кухни выгоднее таких закупок на 1 670 120 рублей в месяц.** [Ссылка на расчет](#)

2 Наши силы направлены на вовлечение малый и средний бизнес в благотворительность. Благодаря уже имеющимся партнерам мы собираем **30-40 тонн продуктов в месяц.** В перспективе, привлекая к участию в проекте больше компаний, мы сможем получать до 30% сырья на приготовления обедов для нуждающихся.

3 **Социальное предпринимательство** - источник ресурсного обеспечения проекта, позволяющий постоянно наращивать объем оказываемой помощи. Чтобы вывести проект на самоокупаемость, мы дополним наши сайты функционалом, позволяющим заказать себе комплексный обед с доставкой по цене 350 рублей за 1кг еды. Стоимость обеда включает расходы на аренду, зарплату, закупку продуктов и запуск проекта в новых регионах, а также расходы на благотворительный обед.

Информационная поддержка проекта

Наш проект уже поддерживают лидеры мнений и инфлюенсеры. Участвуя в жизни проекта, они повышают его узнаваемость и рассказывают своей аудитории о том, как помочь нуждающимся, купить или отнести им обед.



Алексей Кравченко

советский и российский актёр театра и кино. Народный артист РФ



Андрей Шмаков

шеф-повар ресторана Savva, ведущий программы МастерШеф. Дети



Дмитрий Красилов

актер, танцор, звезда клипа Little Big

Информационная поддержка проекта

О нас часто пишут в СМИ. Информацию о «Дари еду!» регулярно размещают печатные и Интернет-издания, радио и ТВ.

Деятельность проекта «Дари еду!» мы активно освещаем в социальных медиа – Facebook, Instagram, VK.

Охват пользователей ежемесячно составляет более 1 млн человек.



Отчеты о проделанной работе

Для нас важно, чтобы наша деятельность была прозрачной

Мы регулярно публикуем отчёты и новости проекта на нашем сайте и в социальных сетях.

Мы формируем фотоотчёты и списки благополучателей с каждой проведенной передачи продуктов.

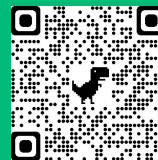
Готовим ежегодный полный финансовый отчёт о ходе и результатах деятельности нашей организации, регулярно отчитываемся перед Минюстом РФ и налоговыми органами.





Шатунов Игорь
Основатель благотворительного проекта
“Дари еду!”

www.facebook.com/igor.shatunov.1
shatunov@dariedu.ru
+7 (906) 077-29-18



dariedu.online