



A MELLÉKLETET ÖSSZEÁLLÍTOTTA –
SZABÓ EMESE

KÉP –
PÁCZAI TAMÁS

TESCO
Every little helps

BESZÉDES SZÁMOK AZ ÉLELMISZER-PAZARLÁSRÓL

Csak Magyarországon évente 1,8 millió tonna élelmiszer megy kárba, ami nemcsak a pazarlás miatt ijesztő, hanem azért is, mert előállításával és megsemmisítésével a környezetet is terheljük. Emiatt dupla segítség, ha a fölösleg rászorulókhöz kerül. A hazai adatok csak a jéghegy csúcsát képezik.

◆ Az ENSZ becslése szerint évente a világon megtermelt élelmiszer körülbelül harmada veszik kárba, persze más okból a fejlett, és más okból a fejletlenebb országokban. A gazdagabb államokban a háztartások pazarolnak jóval többet, míg az elmaradottabb régiókban a termelés, feldolgozás, tárolás és szállítás technológiai hiányosságai miatt keletkezik sok élelmiszer-hulladék. A világon Észak-Amerikában és Óceániában a legkomolyabb a pazarlás. Utánuk Európa jön, ahol évente mintegy 88 millió tonna élelmiszer-hulladék keletkezik, aminek értéke megközelíti a 143 milliárd eurót. Ebből 47 millió tonnát a háztartások tesznek a kukákba, ami egyben azt is jelenti, hogy a teljes mennyiség 53 százalékáért mi felelünk – ez már az unió pár évvel ezelőtt zárult Fusions projektjéből derült ki. Ugyan az okok összetettek, de a pazarlásban az élelmiszer-jelölések nem megfelelő ismerete és a hanyagság mindenképp szerepet játszik (erről később részletesebben is olvashatnak).

KUKÁKBA KUKKANTVA

Az uniós kutatás számadataiból az is kiderül, hogy a kereskedők a kidobott élelmiszerek 5 százalékáért felelnek, míg a vendéglátók a 12 százalékáért. Hogy a mértékről meggyőződjünk, elég csak körbenézni az éttermek,

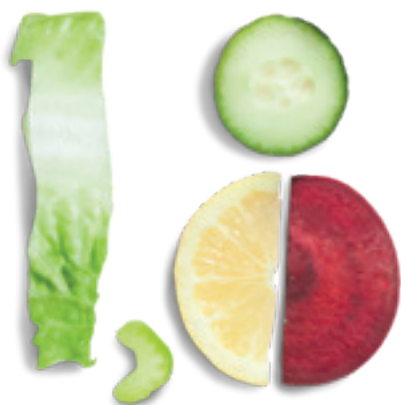
kifőzdék szemétkonténeireiben, érdeklődni az alkalmazottaktól. Ha a boltok és vendéglők élelmiszer-hulladékához hozzávesszük a háztartások 53 százalékos részesedését is, jól látjuk, hogy ezek a szektorok adják a teljes mennyiség 70 százalékát. Egyben ez a terület az, amelyen az ENSZ szeretné felére csökkenteni az élelmiszer-pazarlást 2030-ig.

A fennmaradó 30 százalék a termelő és feldolgozó szektorokból származik: a feldolgozóipar 19 százalékért felel, míg a termelők 10 százalékért. Korábban ez az arány értelmetlen minőségi előírások miatt nagyobb volt, de ma már ezek nem keserítik meg sok gazda életét. Ilyen volt például az, hogy az unió rendeletekben szabta meg az uborka vagy a banán görbületét. Ezeknek az előírásoknak alapvetően piacvédelmi célja volt, de időközben a döntéshozók belátták az emiatt bekövetkező élelmiszer-pazarlás tarthatatlanságát. Emiatt törölték el 2009-ben az ilyen szabályok többségét.

A MI HÁZUNK TÁJÁN

Ugyan a magyarok pazarlása elmarad az élen járó angol-szász országokétól, még így is rengeteg ember lakhatna jól abból, amit kidobunk. Itthon ez a mennyiség évi 1,8 millió tonna, ebből 400 ezer tonnát mi magunk helyezünk





A magyarok pazarlása elmarad az élen járó angolszász országokétól, de még így is rengeteg ember lakhatna jól abból, amit kidobunk.

ITTHON EZ A MENNYISÉG ÉVI 1,8 MILLIÓ TONNA.



a kukába. A Fusions legfrissebb felmérése szerint ez 68 kg/fő élelmiszert jelent. A TÉT Platform témával foglalkozó anyagából az is kiderül, hogy miközben a felnőtt lakosság több mint 60 százaléka túlsúlyos vagy elhízott, a hazai gyerekek egy része alultáplált, nélkülözni kénytelen. Számukra hatékonyan csak az üzletekből, áruházakból lehet begyűjteni a lejárathoz közeli élelmiszert, arra nem igazán van lehetőség, hogy a háztartások feleslegét eljuttassák hozzájuk. Persze egyéni kezdeményezések vannak, kisebb közösségeknek azok is segítséget jelenthetnek, de érdemben nem javítják a helyzetet. Emiatt otthon inkább arra kell törekedni, hogy fölösleg ne is keletkezzen. Aki mindenképp élelmiszerral akar segíteni, jobban teszi, ha inkább olyan szervezetet támogat – vagy náluk vállal önkéntes munkát –, amelynek a rászorulóknak segítése a fő tevékenysége. Ezzel meg lehet előzni, hogy eladományozható termékeket kelljen a lejáratú dátum után – plusz energiaráfordítással – megsemmisíteni.

MIT SZÓL HOZZÁ A KÖRNYEZET?

Az élelmiszerek kukába kerülésének megelőzése, illetve a felesleg hasznosítása azért is fontos, mert a megmaradt élelem megsemmisítésekor olyan gázok – például metán – kerülnek a levegőbe, amelyek károsak a környezetre. Nem is kis mennyiségben: az Európai Parlament Környezetvédelmi, Közegészségügyi és Élelmiszerbiztonsági Bizottságának 2017-es jelentése szerint az Unióban évente kidobott 88 millió tonna élelmiszer keletkezése és ártalmatlanítása 170 millió tonna széndioxid kibocsátásával jár. Ha ennek környezeti hatását nézzük, azt látjuk, hogy a kárba vesztett vagy kidobott

élelmiszer az összes emberi eredetű üvegházhatásúgáz-kibocsátás közel 8 százalékáért felelős. Azzal pedig még nem is számoltunk, hogy a kutatások szerint 1 kilogramm élelmiszer előállítását átlagosan 4,5 kilogramm széndioxid légköri kibocsátásával jár, a felhasznált édesvíz 70 százalékat pedig világszerte a mezőgazdaság emészti fel. Nem kell tehát magyarázni, hogy a túltermelés kerü- lésével és az élelmiszer-hulladék csökkentésével miért lehetne enyhíteni az éghajlatváltozás hatásait is. ♦

MIT DOBUNK KI?

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Maradék nélkül programjának részeként felmérés vizsgálta, milyen élelmiszereket dobunk ki. A két évvel ezelőtti kutatásból kiderült, hogy a legmeghatározóbbak a készételek maradékai, ezek adták a teljes mennyiség 40 százalékát. Ennek több mint 40 százaléka folyadék halmazállapotú, magyarán leves vagy öntet volt. A második helyet a sütőipari termékek – elsősorban a kenyér, a kifli, a zsemle és a kalács – foglalták el, ezek jelentették az élelmiszer-hulladékok közel 20 százalékát. Ezt követték 9 százalékkal a friss zöldségek, szintén 9 százalékkal a tejtermékek, majd 8 százalékkal a friss gyümölcsök. Az ásványvizet, üdítők részesedése 6 százalék volt, míg a feldolgozott húsoké 2 százalék, a konzerveké és savanyúságoké pedig szintén 2 százalék.



SZERVEZETT SEGÍTSÉG

Az élelmiszer-hulladék mindössze 5%-a keletkezik az áruházakban, azonban mértéke így sem csekély. Csökkentését valamennyire segítik az akciók, de annál fontosabb eszköz, hogy ha valami lejáratú időn belül nem talál gazdára, mégelőtte eljusson a rászorulókhöz. Ennek szervezett gyakorlatát a Tesco egyik áruházában néztük meg.

◆ Kora reggel érkezünk az áruházlánc budapesti, Pillangó utcai üzletébe, ott találkoztunk **Bérces Évával**, aki kidolgozta és a mai napig üzemelteti a Tesco élelmiszermentési programját. Egyből a zöldségekhez mentünk, ott ismerhettük meg azokat a folyamatokat, amelyeket vásárlóként az áruházban bóklászva észre sem veszünk. „Napi szinten mentjük a zöldségeket, gyümölcsöket, a pékárut és a szárazáru egy részét. Utóbbiak azok a termékek, amelyek nem igényelnek hűtést, hosszú ideig fogyaszthatók, például a rizs és a tészta, de ide tartoznak a konzervek is – mondja Éva, miközben kezébe vesz egy paradicsomot. – Mivel van rajta egy kicsi sérülés, a vásárlók már nem teszik a kosarukba, pedig ha a kertünkéből lenne, megennék. Egy másik a rekesz miatt nyomódott meg, valószínűleg az sem kellene senkinek. Pedig ízük szinte biztosan megegyezik a többivel. Kollégáim ezeket mindig összegyűjtik. A Would I buy it? azaz Én megvenném? szabály alapján válogatják ki őket, tehát azt nézik, hogy maguk vevőként betennék-e kosarukba az adott darabot. Ha nem, akkor külön rekeszekbe helyezik őket, azokba, amelyekbe az adományokat gyűjtik. Nem selejtes vagy penészes élelmiszerekről van tehát szó, egyszerűen olyanokról, amelyek apró hibák miatt nem nyernék el a vevők tetszését. A selejt máshová kerül, mindentől elkülönítve.”

NEM UGYANAZ A DÁTUM

A zöldségrészlegről nemcsak a szépséghibás darabokat ajánlják fel jótékony célra, hanem azokat is, amelyeknek lejár az úgynevezett pultontarthatósági ideje. „Ez nem ugyanaz, mint a minőségmegőrzési vagy a fogyaszthatósági idő, amelyeket hatóságok adnak meg. Ha azt átlépjük, az élelmiszer már nem forgalmazható, igazából semmit nem lehet vele kezdeni. Ezzel ellentétben mi pultontarthatósági időt adunk meg, amit a zöldségtechnológusaink számolnak ki. A számítások során egyebek mellett nézik a húskeménységet, a nedvességtartalmat, az érési körülményeket, hogy importról vagy nem importról van-e szó” – magyarázza Éva. Ezt az időt úgy határozzák meg, hogy a termék a vásárlás után pár napig még biztosan fogyasztható legyen. Hiába jár tehát le ez az idő, attól a portéka nem romlik meg, csak már nem garantálható, hogy minősége I. osztályú. Ezeket a termékeket szintén adományként kezelik.

Pultontarthatósági időt a zöldségszekción is megadnak, a mentett áruk közé azok is gyakran bekerülnek. Hogy az adományozásra előkészített zöldségszekciók, gyümölcsök és zöldségek a lehető legkevésbé sérüljenek, a munkatársak rögtön azokba a rekeszekbe válogatják





Az áruház munkatársai naponta többször kiválogatják az enyhén sérült zöldségeket, ezek az adománygyűjtő ládádba kerülnek

őket, amelyek aztán a furgonba kerülnek. Mivel mindez nagyon gyorsan megtörténik, a szállítmány pedig még reggel elindul az Élelmiszerbank felé, a zöldségek és gyümölcsök minőségromlás nélkül érnek célba.

Egyedül az eperrel és a málnával, illetve az egyéb bogyósokkal lehet probléma. „Megasik, hogy amikor a kolégák összekészítik ezeket, még semmi baj nincs velük, de két óra múlva már végigszalad rajtuk a penészszál. Emiatt az ilyesmire különösen figyelni kell” – emeli ki Éva. Hozzáteszi, hogy bár sokan kényesnek tartják a szőlőt és a gombát is, azokkal nincs gond, kibírják az utaztatást. Összességében a zöldségek és gyümölcsök 90 százaléka adományként az Élelmiszerbankhoz kerül, csak 10 százalék az, ami erre alkalmatlan.

A CSOMAGOLÁS KÖZBESZÓL

Az adományok közé nemcsak szépséghibás termékek kerülnek, hanem azok is, amelyek egységcsomagban

vannak, de abból hiányzik egy darab. Például ha egy csomag citromból az egyik megpenészedik, és azt ki kell dobni. Az egységcsomag inntól kezdve nem adható el, de ha a rosszat kiszeded a hálóból, adománynak a többi tökéletes. A paprikának például a vége szokott bepöttyösödni, az ilyen darabokat pedig ki kell szedni az egységcsomagból, amivel a csomagolás sérül. A maradékot lédig paprikaként sem lehet értékesíteni, ezt a kereskedelmi törvények tiltják: a termékeket mindig olyan kiszereleésben kell eladni, ahogyan bekerült a raktárba. Ez ráadásul nemcsak a zöldségekre és gyümölcsökre vonatkozik, hanem például az összecsomagolt túró rudira is: ha egy vevőnek épp barackos kell, de abból nincs darabos kiszereleés, akkor megbontja a tizest, és kiszed belőle kettőt. A maradék nyolcat az áruháznak le kell selejteznie, mert hivatalosan csak egységcsomagban adhatják el – ezeket másra nem használhatják, mert hűtött termékeket egyelőre nem adományoznak.



A vevők már rá se néznek a doboz alján maradt péksüteményekre, így azok is az adományok közé kerülnek

KAPNAK A MENHELYEK IS

Ha hűtött terméket kell selejtezni, akkor abból állati vagy növényi eredetű melléktermék keletkezik. A furcsa elnevezés már nem élelmiszert takar, de nem is jelenti azt, hogy feltétlen ki kell dobni. Országosan 42 üzletünk van kapcsolatban állatmenhellyel, ők kapják meg ezeket. Az állatoknak szabályszerű kezelés – felfőzés – után adhatják oda. A többi boltból egy erre specializálódott cég gyűjti be az ilyen termékeket – főleg a tejet és a húsokat –, hogy aztán biogáz üzembe kerüljenek.

TÖKÉLETLEN DARABOK

Már kanyarodnánk utunk következő állomásához, a pékárukhoz, amikor Éva megáll a zöldségrészleg szélén. A többrekeszes tárolókból sajátos küllemű krumplik kacsintanak ránk, elsőre azt gondolnánk, foltos mivoltuk fajtajelleg. Hiszen annyiféle krumpli létezik, miért ne lenne olyan, amelyiknek a héja bizonyos pontokon mondhatni szabályosan koptatott. Aztán megtudjuk, hogy a krumpli nem különleges, hanem az úgynevezett „Perfectly Imperfect”, azaz tökéletesen tökéletlen kategóriába tartozik. Az ilyen zöldségek és gyümölcsök kívül kissé tökéletlenek, ugyanakkor beltartalmukat



tekintve kifogástalanok, ugyanolyan finomak, mint mutatós társaik. A zöldségosztály szélén lévő tároló ilyen termékekkel van tele, a vevők közülük is választhatnak. „Ezek héjhibásak, az esztétikai probléma miatt már a termelőknél selejtnak minősülnének, meg kellene őket semmisíteni. Mi viszont kialakítottunk egy külön választékot, amelybe a tökéletesen tökéletlen zöldségek, gyümölcsök kerülhetnek” – mondja Éva. A burgonya mellett avokádó, lime, alma, körte, uborka és egyéb szezonális termék is be szokott kerülni ebbe a választékba, de akad fokhagyma és sárgarépa is. Ezeket a termelők küllemük miatt nem tudnák forgalomba hozni, de ily módon el lehet őket adni. Az ilyen áru csomagolásán Perfectly Imperfect logo található, illetve legtöbbször jóval olcsóbban kínálják ezeket, mint a többi hasonló terméket. Az a vevő, aki onnan választ, egyrészt olcsóbban jut zöldségekhez, másrészt segít megelőzni azt, hogy a már megtermelt élelmiszer hulladékként végezze pusztán azért, mert nem mutatós a külleme. Az áruház eddig – két és fél év alatt – négymillió kilogramm ilyen terméket adott el.

EGY ZSÖMLE NEM ZSÖMLE

Amikor a péksüтик közelébe érünk, Éva egyből témát vált. Megtudjuk, hogy innen olyan termékek kerülnek az Élelmiszerbankba, amelyek a napi friss sütésből este megmaradnak. Ilyen mindig van, a péksüteményes



rekeszek ugyanis soha nem teljesen üresek. „Ha csak két kakaós csiga, túrós táská vagy éppen pogácsa van bennük, a vevők már rájuk sem néznek. Ilyenkor az első gondolat az, hogy biztos régi, valami baja van. Azt nem feltételezik az emberek, hogy valami egyszerűen csak elfogyott” – mondja Éva. A vásárlói gondolatmenet pszichológiai szempontból érthető, viszont azt eredményezi, hogy esténként rengeteg péksüti marad a tartókban. Például a Pillangó utcai áruháznak 270–280 darabos termékválasztéka van, ami azt jelenti, hogy már akkor is több mint ötszáz pékáru marad, ha mindentől csak kettőt hagynak ott a vevők. Bár sima akciók szoktak lenni, ennél a terméktípusnál a túlfogyasztást kerülendő nem csinálnak „egyedül fizet, kettőt kap” akciót, így a vásárlókat az sem motiválja. Emiatt minden este marad legalább két raklapnyi pékáru, ami mehet adománynak. A termékek ládabélelő zsákkal ellátott rekeszekbe kerülnek, minden oldaluk fedett. Ily módon nem tudnak szennyeződni, és kiszáradni sem. Nem kerül minden külön rekeszbe, például ha csak két croissant marad, azt összecsomagolják mással, de arra figyelnek, hogy a sós és édes termékek külön legyenek. Az ok érthető, hiszen nem szerencsés, ha a puncsos fánk és a pizzás csiga ízvilága keveredik.

TERHELT PÉKÁRUK

Ha egy bolt nem adományozza el megmaradó pékáruját, akkor az kommunális lerakókba megy. A szabályozás szerint ugyanis a száraz pékáruból sem zsemlemorzsa nem készülhet (a Magyar Élelmiszertörvény meg szabja, hogy ilyesmi csak babajkából gyártható, amit direkt amiatt sütnék, hogy belőle zsemlemorzsa legyen), sem zsemlegombóc nem készülhet, tehát muszáj megsemmisíteni. Hasonló sorsra jutnak a tartós kenyerek is, amelyeket a lejárat napjáig leárazva szoktak árulni. Másnapról a jogszabályok szerint már élelmiszereknek sem számítanak, kommunális hulladékként kell kezelni őket.

MINDENNAP MEGLEPETÉS

Az áruház által küldött áru nem mindennap egyezik, hiszen mindig más arányban kell menteni az egyes termékeket. Emiatt az Élelmiszerbank és a vele kapcsolatban álló szervezetek nem tudják előre, másnap milyen élelmiszereket

kapnak. Viszont mindenre föl vannak készülve, bármit be tudnak fogadni. Amikor áruházi sétánk után kimentünk az udvarra, az adományokat szállító furgonjuk már készen is állt az indulásra, zöldségek és gyümölcsök bőséggel voltak benne, de nem volt hiány pékáruból, fűszernövényekből sem, láttunk csokit és tojást is. Utóbbiakat akkor adományozzák el, ha a dobozban eltört egy darab, így azt el kellett távolítani. Az élelmiszerekkel megpakolt autók jelenleg 177 Tesco-áruházból (összesen 203 üzlet van) indulnak mindennap, ennyi helyen működik a felesleges élelmiszer visszagyűjtése. Budapesten három olyan üzlet van, amely közvetlenül az Élelmiszerbank raktárába továbbítja áruját, a többiek helyi partnerekkel dolgoznak. A vállalat folyamatosan növeli az együttműködő egységek számát, a terv az, hogy 2020-ra a Tesco valamennyi magyarországi áruháza föl tudja ajánlani feleslegét jótékony célra. Ennek néha egészen hihetetlen akadályai vannak. Pápán például azért nem működik a rendszer, mert nincs olyan szervezet, amelyik meg tudná oldani a mentett élelmiszerek elszállítását, eljuttatását a rászorulókhhoz. Sopronban, Mosonmagyaróváron és Budapesten szintén elkél a segítség. ♦

NEM MA KEZDŐDÖTT

A Tesco élelmiszermentési programja 2014 szeptemberében indult, a módszert akkor kezdték el tesztelni két áruházban. Lépésről lépésre haladtak, először csak kenyereket adományoztak, utána kezdték tesztelni, hogyan tudnak zöldséget válogatni. Kicsit később már a teljes pékárukészletet is bevonták a programba. Míg eleinte az adományozott termékek közt az utóbbiak voltak többségben, addig mára a zöldségek és a gyümölcsök. Ez pozitív változás, hiszen ezek egészségesebb élelmiszerek, és míg kenyereket mindenki vesz, addig ezek sokaknak luxusnak számítanak. Ma már adományoznak szárazárut – ez tavaly kezdődött –, jelenleg pedig a hűtött élelmiszerek mentésének elindítását is vizsgálják. A Tesco adományai az Élelmiszerbank segítségével több mint 200 szervezethez – egyebek mellett családsegítőkhöz, hajléktalanszállókhoz, anya- és gyermekotthonokhoz – jutnak el naponta, a segítséggel pedig éves szinten több mint 100 ezer rászoruló érkezik el. Indulás óta 23 ezer tonna, azaz több mint 57 millió adag megmentett élelmiszer jutott el az érintettekhez.



MIT CSINÁL AZ ÉLELMISZERBANK?



Sczigel Andrea

Itthon tizennégy éve működik élelmiszerbank, amely azóta 62 ezer tonnányi élelmiszert osztott szét a rászorulóknak között. Igyekeztünk megtudni, hogy működik a non-profit szervezet, amely tavaly 350 karitatív szervezeten keresztül több mint 300 ezer emberhez juttatott el adományokat.

◆ A Pillangó utcai Tescóban láttuk útra kelni a mentett élelmiszereket, a Magyar Élelmiszerbank rákosligeti raktárában pedig az érkezést nézzük meg. A szervezet munkatársai és önkéntesei rutinosan kezelik az árut, minden pillanatok alatt a helyére kerül, már tervezni is tudnak vele. A raktárban máshonnan érkező élelmiszerek is bőséggel sorakoznak, ami nem véletlen, hiszen a szervezet támogatói között a Tesco mellett az Aldi, az Auchan, a Metro és a Penny is fellelhető. Ők a napi árumentésben vesznek részt, összesen 180 ezer embert segítve ezzel nap mint nap. A kisebb üzletekkel nem igazán tudnak foglalkozni, rájuk csak akkor lenne kapacitásuk, ha legalább a raktárba történő beszállítást maguk intéznék. Az ugyanakkor jó hír, hogy a nagyobb áruházak mellett van még rengeteg – nagyságrendileg hetven – gyártó is a partnerek között. A nagyobbak közül ilyen a Bonafarm, a Bonduelle, a Coca-Cola, a Nestlé, a Nissin, a Kométa vagy éppen a Ferrero. Tőlük szintén rendszeresen érkeznek adományok. Ez fontos is, hiszen az Élelmiszerbank célja az, hogy áruházi és gyártói partnereivel az élelmiszerek minél szélesebb palettáját lefedje. Az üzletekkel mindenképpen szeretnének eljutni odáig, hogy az összes termék be tudjon kerülni a rendszerbe, ne csak a zöldségek és gyümölcsök, pékáruk és tartós élelmiszerek legyenek menthetőek. Hosszabb távon szeretnének hűtött élelmiszereket is adományként fogadni. Ez segítené azt, hogy a rászorulóknak változatosan táplálkozhasanak.

FESZÍTETT MUNKATEMPÓ

„Amit itt láttok, azt mind az áruházakból mentettük, országosan 350 bolttal dolgozunk együtt. A beérkező termékeket még aznap szétporciózzuk, majd karitatív szervezetek segítségével eljuttatjuk a rászorulókhöz” – mondja **Sczigel Andrea**, a Magyar Élelmiszerbank Egyesület külkapcsolatokért felelős igazgatója. A fővárosi raktárba vidékről nem érkezik áruházból mentett áru, ott azokat közvetlenül viszik el az egyesület partnerszervezetei, majd saját telephelyükön szortírozzák, és osztják szét rászorulóik közt. Az áruházakból mentett élelmiszerek nagyon hamar eljutnak rendeltetési helyükre, a nélkülözőknek már aznap segítséget jelentenek. A raktárban láthatunk gyártóktól érkező élelmiszereket is, azokat nem kell minden esetben sürgősen kiosztani. Ennek oka, hogy náluk a termékek nemcsak a rövid lejárati idő miatt válhatnak felesleggé, hanem egyéb okok miatt is. Ilyen például a szezonális, vagy az, ha valami promóciós termék volt, és ezt csomagolása is tükrözi. Van példa arra is, amikor konzervek azért lesznek feleslegesek, mert a raklap megnyomja őket, így üzletekben eladhatatlanná válnak. Ilyen esetekben a kiosztás várhat néhány hetet vagy akár hónapot is.

CÉLZOTTAN OSZTANI

Az, hogy adott nap milyen partnerszervezetek kapják a beérkező élelmiszert, attól is függ, hogy mennyi érkezik belőle a raktárba, illetve hogy egy-egy szervezet mikor





kapott utoljára adományt. „Próbáljuk kiválogatni azokat, amelyek régebben kaptak ilyen jellegű segítséget, de nézzük azt is, hogy a beérkező mennyiség elég legyen az adott szervezet rászorulóinak. Ehhez mindig lemérjük a beérkező árut, megnézzük, hány embernek lehet elég. Az a kolléga, aki a kiosztásról dönt, nagyon sok szempontot mérlegel” – mondja Andrea. Például, ha rengeteg csoki érkezik, előnyben részesítik a gyerekekkel foglalkozó intézményeket, valamint a hajléktalanellátást. A csokoládé ugyanis számukra is nagyon fontos. A bébi-ételeknél szintén adott a preferencia: az ilyesmit például az anyaotthonokba juttatják el. Amikor értesítik az aznap adományt kapó szervezeteket, azok azonnal indulnak az élelmiszerekért. Ily módon az egyesület csak tavaly – a gyártói feleslegeket is beleszámítva – több mint 11 ezer tonna élelmiszer-felesleget juttatott el hátrányos helyzetű családokhoz, gyermekekhez, fogyatékkal élőkhez, idősekhez és hajléktalanokhoz. Az adományokat raklapon kapja meg a partnerszervezet, kisebb porciókra már ők osztják szét. Van például olyan szervezet, aki 300 rászorulóval foglalkozik, így rengeteg részre kell bontania a beérkező élelmiszert. Az Élelmiszerbank közvetlenül nem segítyez magánszemélyeket, partnerei gondoskodnak az adományok felelős kiosztásáról. Azokat a szervezeteket, amelyek ezt a feladatot végzik, mindig alaposan szűrik, folyamatosan monitorozzák. Ez fontos, hiszen így garantálható, hogy minden rendben történjen. ♦

ELKÉL A SEGÍTSÉG

Az Élelmiszerbankban nagyjából 14 állandó munkatárs dolgozik, de ahogy Andrea fogalmaz, ennél sokkal többre lenne szükség. A munkatempó mindig nagyon feszített, emiatt van szükség 40-50 önkéntesre is. Ők sofőrként, rakodóként, irodai kollégaként is segítenek, nélkülük az Élelmiszerbank nem is nagyon tudna működni, nem tudná szortírozni, a rászorulókhöz eljuttatni a rengeteg terméket.

ADNI JÓ

A nemzetközi élelmiszeripari kiállításokon már régóta bevett gyakorlat, hogy a még bontatlan csomagolású, fogyasztható, megmaradt élelmiszereket a rászoruló számára összegyűjtik. Ehhez csatlakozott immár második alkalommal az Országos Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Kiállítás és Vásár. A szeptember végi esemény résztvevői idén 446 kilogramm élelmiszert ajánlottak föl, az Élelmiszerbank azt juttathatta el rászoruló családoknak, gyermek- és időotthonoknak. A szervezet működését nem csak gyártók és áruházak segítik élelmiszerekkel, hanem sok vállalati anyagilag is ad támogatást. Ilyen a Tesco is.



AMIT BÁRKI MEGTEHET

Az élelmiszer-pazarlást mi magunk is csökkenthetjük, segítve ezzel azt, hogy kevesebb ilyen hulladék keletkezzen. Milyen szabályokat érdemes betartani, és mit lehet tenni, ha mégis fölösleg gyűlik fel a hűtőben?



◆ FONTOS A LOGISZTIKA

Az élelmiszerek minőségmegőrzési és fogyaszthatósági idejére már a vásárlás pillanatában gondolni kell; jó, ha megnézzük, hogy az adott termék meddig tartható el. Érdemes eleve bevásárlólistával érkezni az üzletbe, előtte pedig fölmérni az otthoni készletet. Így elkerülhető, hogy hirtelen felindulásból megvegyük a sokadik üveg olíva-bogyót, vagy a joghurtól a hűtőbe pakolásakor derüljön ki, hogy a legalsó polc már tele van vele. Az akciós termékek-nél különösen fontos a fogyaszthatósági időt jelző dátum, ha ugyanis nagyon közeli – gyakran ez a leárazás konkrét oka –, nem célszerű belőle rengeteget venni akkor sem, ha amúgy 30-40 százalékkal olcsóbb. Ha valamiből több van otthon, akkor a legrégebbit használjuk fel először. Tehát azt, amelyiknek a legközelebb van a lejárat ideje – erre az üzletek is figyelnek, nem véletlenül vannak ezek a polcok elején akkor is, ha közben érkezik újabb áru. Indokolatlanul – ha tudjuk, hogy hamarosan felhasználjuk – ne vegyünk meg fölöslegesen a hosszabb ideig elálló terméket.



SEGÍT A FAGYASZTÓ

Sok olyan élelmiszer van, amely többféle kiszerelésben is kapható, a nagyobb pedig rendszerint olcsóbb. A gond

akkor kezdődik, amikor kinyitjuk, de egy részét nem használjuk föl. Ilyenkor a történet vége könnyen az lehet, hogy észrevétlenül megpenészedik a hűtőben, emiatt pedig ki kell dobni. Klasszikus példa erre a tejszín, de lehet akár a vaj is, ha abból csak kevés fogy. Ezeket az élelmiszereket felbontás után egyszerűen be lehet rakni a fagyasztóba – előtte akár kisebb porciókra osztva, a vajat késsel előre feldarabolva. Így egyrészt elkerülhető, hogy a hűtőben felejtett megbontott tejszín egy héttel később zölden kerüljön elő, másrészt mindig lesz otthon tartalék. A fagyasztott vaj sajtszeletelével vékonyra szelhető.



A DÁTUM NEM MINDIG VÉGÍTÉLET

A lejárat dátumokra mindig figyelni kell, de nem elég azokat nézni, értelmezni is kell. Ezt azért emeljük ki külön, mert a minőségmegőrzési idő és a fogyaszthatósági idő nem ugyanazt jelenti, de a felmérésekből kiderül, hogy az embereknek nagyjából fele nincs tisztában azzal, mit takarnak ezek a fogalmak. Előbbi pusztán azt mutatja meg, hogy a termék meddig őrzi meg minőségét, meddig várható el tőle, hogy megfelelő tárolás mellett ne változzon a színe, illata, íze és állaga. Ez a dátum jellemzően a hosszabb ideig eltartható élelmiszereken szerepel, lejáratát követően pedig az adott termék veszít élvezeti értékéből. Például a konzervek nem lesznek olyan ízletesek, ahogyan a gyorsfagyasztott élelmiszerek sem, a kekszek pedig kevésbé lesznek puhák, vagy éppen kemények. Ezeket a dátumokat a gyártók adják meg, rendszerint óvatosan,



jócskán ráhagyással. Ebből viszont az is következik, hogy ha egy ételmiszert megfelelően tároltunk, nem sértettük meg a csomagolását, akkor nagy eséllyel elfogyaszthatjuk a minőségmegőrzési idő után is. Bajunk nem lesz tőle, maximum az íze, állaga lesz gyengébb. A fogyaszthatósági időt már komolyan kell venni, ezt a jelölést ugyanis főképp a mikrobiológiai szempontból gyorsan romló élelmiszereknél használják. Ezek jellemzően hűtést igénylő áruk, például tejtermékek, felvágottak, hidegkonyhai saláták. Ezt a dátumot már kockázatos figyelmen kívül hagyni, mert utána a termék akkor is veszélyt jelenthet az egészségre, ha a romlásnak nincs látható jele.



MARADÉKBÓL ÚJ ÉTEL

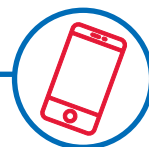
Az ételmaradékokból akár új ételek is készülhetnek, az interneten rengeteg ilyen receptet lehet találni. A megmaradt krumplipürével sűrítethetők például krémlevesek, de liszt hozzáadásával csinálhatunk belőle szilvás gombócot és krokettet is. Szintén lehet alapanyaga pogácsának és számos egyéb finomságnak. A maradék rizsből készíthetünk töltelékkel zöldségekbe vagy rakott ételeket, de finom desszert is lehet belőlük, ha hozzá gyümölcsöt vagy lekvárt adunk, míg a húsból és némi zöldségből készíthet hússalátát. A megbarnult, csúnyácska banán remek hozzávalója lehet süteményeknek és turmixoknak, de felhasználható smoothie-ba. A kevésbé ízletes gyümölcsből süthetünk vagy levest készíthetünk.



FIGYELNI AZ ÉTTEREMBE

Az ételmaradék jelentős része a vendéglátóhelyeken keletkezik – ez teszi ki az unió ilyen jellegű

szemetének 12 százalékát –, ez ellen már azzal is tehetünk, ha maradékunkat elcsomagoltatjuk, és másnap megesszük. Persze nem mindegy, hogy miben visszük haza, ha lehet, ne egyszer használatos műanyagban. Ha rendszeres, hogy nem eszünk meg mindent, érdemes eleve kisebb adagot kérni, másrészt célszerű a vendéglőbe többször használható ételtárolót vinni. Ma már a boltok közül is egyre több engedi meg, hogy a zöldségeket, gyümölcsöket saját szütyőbe gyűjtjük.



HASZNÁLNI A TECHNIKÁT

Létezik már olyan mobiltelefonos app, amely a megmaradt, ám még jó minőségű élelmiszereket másodlagos piacra teremt meg. A Too good to go nevű alkalmazás 13 országban működik, Európa több mint 2000 városában. Sok millió felhasználója van, partnerei közt pedig éttermek, szállodák és üzletek ezrei találhatók meg. Azt teszi lehetővé, hogy kidobásra ítélt termékeket rajta keresztül olcsón el lehessen adni. Maga a fizetés az appon keresztül történik, a termékeket viszont át kell venni. Emiatt a módszer csak akkor jelent segítséget, ha a két fél közel van egymáshoz. A megoldás mindkét félnek megéri, hiszen a vevők olcsón jutnak feleslegessé vált ételhez, míg a vendéglátóhelyek és boltok némi pénzért adhatnak túl azokon a termékeken, amit amúgy ki kellene dobniuk. Az alkalmazás nálunk sajnos még nem elérhető, és a szomszédos országok közül is csak Ausztriában használható. Itthon egy olyan kezdeményezés bontogatja szárnyait, amelyet három fiatal fejlesztő készített egy idei versenyre. A FoodOverflow felhasználói egy weboldalon keresztül tölthetik fel felesleges ételeiket, megadva az átvétel helyét, a kategóriát és a lejárat dátumot. Ezt követően a többiek láthatják azokat a felajánlásokat, amelyek a közelükben vannak. A weboldal tudják használni éttermek is, ahol nagyobb mennyiségben keletkezik felesleges étel, rendelni pedig bárki tud. ♦

SZÖVEG –
SZÁM KATI

A MUNKAHELY NEM CSAK A MUNKA HELYE

Sok cég ma már nem csupán működésének társadalmi következményeire vagy a környezettudatos működésre figyel, hanem dolgozóinak testi-lelki jólétét is igyekszik támogatni. **Hevesi Nóra**, a Tesco kommunikációs vezetője, sokféle kezdeményezésről és programról számolt be, amelyek más munkaadóknak is ötleteket adhatnak.

- ♦ – Felelős munkáltatóként célunk, hogy kollégáink a szakmai és a magánéletben is kiteljesedhessenek. Olyan lehetőségeket biztosítunk számukra, amelyek a testi-lelki egészséget is támogatják. Rugalmas foglalkoztatási formáink segítenek, hogy mindenki megtalálja a számára ideális egyensúlyt munka és magánélet között. Azt valljuk, ha gondoskodunk a testi-lelki jólétünkről, azzal a legjobbat hozzuk ki magunkból mind a magánéletben, mind a munkahelyen, és egyszerűen boldogabbnak érezzük magunkat. Dolgozói egészségprogramunk keretében friss zöldséget, gyümölcsöt biztosítunk munkatársainknak, emellett közös programokra, például futni, biciklizni hívjuk őket, illetve előadásokat szervezünk számukra. A Tesco az egyik legnagyobb női foglalkoztató. Különböző programokkal és aktivitásokkal hívjuk fel a több ezer édesanya, nagyi, feleség, barátnő és leendő anyuka figyelmét a szűrőprogramok fontosságára.

A munka melletti rekreáció is fontos, ezért minden évben szervezünk egy országos, összes dolgozónknak szóló csapatépítőt.

– **Egy munkahelynél nemcsak a testi, a mentális jólét is fontos. Ennek része lehet például az, hogy lássák a munkájuk eredményét, hogy támogató közösséget jelentsen a munkahelyi csapat vagy családosoznál az is, hogy megértsék őket, ha otthon kell megoldaniuk valamilyen rendkívüli feladatot. Ezzel kapcsolatban mit tud tenni egy munkáltató?**

– Többféle megoldásunk is van erre. Szeptember 1-jén például 250 munkatársunk nem jött dolgozni, mert szabadnapot adtunk az elsős gyerekek szüleinek. Áruházi dolgozóinknál figyelünk arra, hogy a házastársak beosztása össze legyen hangolva.





Irodai munkatársaink otthonról is dolgozhatnak. Tavaly pedig bevezettük a kisgyermekeseknek, másodállást vállalóknak, nyugdíjasoknak előnyös „fixen fix” rögzített rész munkaidős formát, ami akár heti öt órában vagy csak hétvégi munkavégzéssel is kérhető. Helping hands programunk keretében pedig a legforgalmasabb időszakokban – húsvétkor és karácsonykor – az irodai kollégák is be szoktak segíteni az áruházi munkába egy-egy napra.

Azt is tudjuk, hogy mindenki életében vannak váratlan helyzetek, ezért létrehoztuk a Tesco Angyal Alapítványt, ami a nehéz helyzetbe került kollégákat segíti. Az alapítványi támogatást rászoruló kollégák igényelhetik, aminek alapját a munkatársi adományok adják, a Tesco pedig minden befizetett forintot megduplázza. Emellett szeptember 1-től kollégáink és családtagjaik számára ingyenesen biztosítunk életvezetési, pénzügyi, illetve jogi kérdésekben telefonos tanácsadást egy külsős, független szakértői csapat segítségével.

– Miért fontosak egy élelmiszerláncnak a helyi közösségek?

– Magyarországon 203 áruházunk, közel 16 ezer munkatársunk és heti több mint 3 millió vásárlónk van. Szeretnénk, ha társadalmi hatásunk pozitív lenne azokban a közösségekben, amelyek otthont adnak nekünk és munkatársainknak. Az „Ön választ, mi segítünk” pályázatunkat ezért helyi ügyek támogatására hirdettük meg. Eddig közel 700 szervezetet segítettünk – több mint 190 millió forint támogatással. A pályázatnak most fut a hetedik fordulója.

De nem csak a Tesco támogatja a közösségeket. Ezt megtehetik maguk a dolgozók is. Másik fontos kezdeményezésünk ugyanis a Munkatársi Önkéntes Program. Minden munkatársunk évi egy munkanapot önkéntesként tölthet egy általa választott szervezetnél. Például támogathatja valamelyik, az „Ön választ, mi segítünk” programban résztvevő szervezetet, vagy éppen a Magyar Élelmiszerbank Egyesület helyi csapatát, akikkel napi szinten együttműködnek az élelmiszerfelesleg-ado mányozás során, esetleg iskolai tantermet festhet vagy betegeket fuvarozhat. A programban résztvevő munkatársaink fizetését erre a napra is a Tesco biztosítja. A kezdeményezésnek köszönhetően országosan évi 100 000 munkaórát ajánlunk fel jótékony célra.

– Emlékszem olyan időszakra, amikor a közbeszédben a „Tesco gazdaságos” jelző nem éppen a legjobb minőségű árura utalt. Azóta sokat változott az árukészlet minősége, egészséges és környezetbarát sajátmárkás termékek jelentek meg. Ez nagy munka lehetett, de nem nehezebb-e ennél is megváltoztatni a korábbi tapasztalatból származó negatív előítéleteket?

– Van egy értékelvünk a Tescónál: napról napra többet nyújtunk vásárlóinknak. Ebbe beleértjük, hogy mindig friss és jó minőségű termékeket kínálunk nagyszerű árakon, és azt is, hogy kínálatunkat a vásárlói igények és a felelős kereskedelem mentén alakítjuk. Finest termékeink között prémium minőségű specialitások vannak, bio- és készétel-választékunk épp az ősszel bővült, és dolgozunk azon, hogy sajátmárkás termékeink csomagolása környezetbarát legyen. ♦