

STRATÉGIÁK AZ ÉLELMISZER-HULLADÉK CSÖKKENTÉSÉRE ÉS KEZELÉSÉRE

Magyarország is részt vesz az élelmiszer-hulladék csökkentését, a hulladékstátuszba került élelmiszer hasznosítását célzó, közép-európai országok közreműködésével zajló nemzetközi projektben.

SZERZŐ: **BODNÁRNÉ SÁNDOR RENÁTA** TUDOMÁNYOS MUNKATÁRS
BAY ZOLTÁN ALKALMAZOTT KUTATÁSI KÖZHASZNÚ NONPROFIT KFT.

Az élelmiszer-hulladékok mennyiségének csökkentése minden európai országnak kihívást jelent. A tagállamok – a szélesebb körű körforgásos gazdaságpolitika részeként – ez évben elfogadták az EU hosszú távú hulladékgazdálkodásra vonatkozó politikáját. Ennek célja, hogy a kommunális hulladék mennyiségének mind kevesebb része kerüljön ártalmatlanításra (lerakás, égetés), azaz időarányosan növelni kell a hasznosítási

arányokat. Az új szabály további fontos része, hogy a tagállamoknak a biológiai-
lag lebomló hulladékok – így az élelmiszer-hulladékok – szelektív gyűjtését és hasznosítását is meg kell oldaniuk 2023-ra*. Magyarországon évente mintegy 1,8 millió tonna élelmiszer-hulladék keletkezik a teljes élelmiszerlánc mentén, amelynek legkritikusabb szegmensét a végső felhasználók, azaz a háztartások jelentik. Arányában itt generálódik a leg-

több hulladék, az ország élelmiszer-hulladékának több mint fele (53%-a). Ennek okai többek között a kielégíthetetlen vásárlói igények, a rögzült rossz fogyasztói attitűdök, szokások. A háztartások szükségleteinek – sokszor álszükségleteinek – fedezésére egyre több élelmiszert állítanak elő növekvő választékban és minőségben, amelynek harmada minden esetben hulladékká válik. Hazánk élelmiszer-hulladéokra vonatkozó adatai nem egyediek, nagyságrendileg ez az arány Európa országainak nagy részében is.

*Forrás: Európai Bizottság – Sajtóközlemény a körforgásos gazdaságról, 2018. május 22.



STREFOWA

A Bay Zoltán Kutatóintézet öt közép-európai ország (Ausztria, Csehország, Magyarország, Olaszország és Lengyelország) közreműködésével részt vesz a STREFOWA – Stratégiák az élelmiszer-hulladék csökkentésére és kezelésére Közép-Európában – elnevezésű nemzetközi projektben, amely hároméves futamideje alatt az alábbi stratégiai célkitűzések elérésére törekszik:

» az élelmiszer kapjon második esélyt, így az adományozás szerepe növekedjen;

» az élelmiszer-hulladékok mennyisége csökkenjen, így a megelőzésre törekvés legyen a legfontosabb;

» a hulladéktárhelyre került élelmiszer ne hulladéklerakókra, hanem egyéb hasznosításra (pl. komposztálás, biogáztermelés) kerüljön.

Fő cél az élelmiszer- és élelmiszerhulladék-menedzsment fejlesztése a kiválasztott közép-európai városokban, amelyek eredményeként csökkenthetők a – különösen az üvegházhatású gázok kibocsátásából származó – környezeti hatások, redukálhatók a költségek, illetve pozitív hatásai lehetnek a társadalom széles rétegeire is (élelmiszer-adományozással, vásárlói szokások befolyásolásával stb.).

A várható eredmények hozzájárulnak majd a célcsoportok (termelők, gyártók, éttermek, kereskedelem, háztartások, hulladékkezelők, oktatás, környezetvédelmi hatóságok stb.) elméleti és gyakorlati ismereteinek és lehetőségeinek a kibővítéséhez. Így szinte egyedülálló módon 16 különböző, de egymással szoros kapcsolatban álló pilotprogram valósul meg, amelyek mindegyike egy olyan eljárás kidolgozására, majd megvalósítására törekszik, ami az adott szektor hatékony hulladékcsökkentését szolgálja. A szektorok, amelyekre fókuszálnak: a növénytermesztés, a szálloda-vendéglátás, a kereskedelem, a háztartások és a hulladékgaz-

dálkodás. Ahhoz, hogy az adott szektorban, illetve érdeklődőnek lehetősége nyíljon minél több információhoz, gyakorlati útmutatáshoz és képzéshez jutni, egy döntéstámogató webalapú felület hoznak létre.

Az innovatív megközelítés nemcsak az élelmiszer-hulladék keletkezésének megelőzését vagy a hulladékmenedzsmentet állítja középpontba, hanem a hulladékkezelés teljes egészét, figyelembe véve az európai hulladék-keretirányelvet. A közép-európai régió szoros üzleti kapcsolatai – például a kiskereskedelem és a civil szervezetek számára transznacionális kooperáció és nemzetközi többszereplős hálózat kialakítása – magasabb hozzáadott értéket garantálnak, szemben az egyszereplős projektekkel.

A magyar lakosságnál hozzávetőleg 65 kg/fő/év élelmiszer-hulladék keletkezik. Ennek közel 50%-a elkerülhető lenne. Legnagyobb mennyiségben elkészített főtt ételek, sütőipari termékek, zöldségek, gyümölcsök kerülnek a kukába, míg a drágább élelmiszeripari termékek, úgymint húsvok, tejtermékek aránya ennél jóval kisebb (együttesen 20% alatti). Egy átlagos háztartás évente 50-60 ezer forintot pazarol el, miközben ennek nagy része megtakarítható lenne némi odafigyeléssel, szokásaik megváltoztatásával.

Jelenleg Magyarországon az adományozás szerepe főképp a kereskedelemnél, gyártásnál, esetleg vendéglátásnál érvényesül, de az itt összegyűjtött mennyiség is csak 0,5%-a az éves hulladékmennyiségnek. Ma a lakossági adományozás nem áll szoros összefüggésben az élelmiszer-pazarlás csökkenésével.

HOGYAN ALAKÍTHATÓK A LAKOSSÁG SZOKÁSAI, GONDOLKODÁSA?

» A legígéretesebb és leghatékonyabb a gyermekek oktatása, amelynek

tananyagát a projektpartnerek közösen fejlesztik.

» Rendezvénysorozat fesztiválokra, ahol közvetlenül lehetőség nyílik a személyes beszélgetésekre, a lakosság tájékoztatására, így a kisebb gyerekeknek az élelmiszer-pazarlás csökkentése érdekében interaktív játékokat szervezve, a nagyobbaknak előadásokat tartva.

» Új, mindenki számára érdekes applikáció fejlesztése az élelmiszer-hulladék csökkentésére. A projekt tagországaiiban megrendezett Food Waste Hackathon verseny győztes munkája a SPAR-ral közösen valósul meg. A chatbot alkalmazással rövid játékokon vehetnek részt a felhasználók, közben hasznos tanácsokat kapnak, hogyan lehet elkerülni az élelmiszer-hulladék keletkezését.

» A pilot keretében a SPAR-ral közösen akciókat dolgoznak ki. Az első a lakossági élelmiszer-felesleg és -adományozás kapcsolatára helyezi a fő hangsúlyt, míg a második játékos formában a vásárlói szokások befolyásolását célozza meg.

HAZAI PILOTPROJEKT

A magyarországi pilotesemény megrendezésére ez év tavaszán került sor a miskolci INTERSPAR-ban azzal a céllal, hogy érzékenyítse a vásárlóközönséget az élelmiszer-pazarlással kapcsolatban, tudatosítsa a fogyaszthatósági és minőségmegőrzési idő jelentését, változtasson a vásárlói szokásokon.

Az egymást követő három tavaszi hétvégén egy emlékeztető vakteszten a vásárlók egymás után ízelhettek meg egy rövid időn belül lejáró, majd egy hosszabb idő múlva lejáró azonos terméket (tejterméket vagy felvágottat). Ezután elmondták, érezték-e különbséget a kettő között, és ha igen, meg kellett válaszolniuk, melyik termék volt a közelebbi lejáratú.



A szemléletformáló játékban közel 900-an vettek részt. A válaszadók 65%-a érzett különbséget a két termék között, de csak 44%-a találta el, melyik a „régebbi”. Ezzel is tudatosítani szerették volna, hogy a boltban vásárolható élelmiszerek – megfelelő tárolás mellett – a terméken feltüntetett időpontig biztonságosan fogyaszthatók, még az aznap lejáratú is. Tehát a felhasználás függvényében érdemes megválasztani a terméket, hiszen ha aznap felhasználják, akkor megfelelő lehet a rövidebb lejáratú termék is. A boltok számára problémát jelent, hogy nem tudnak tökéletesen kalkulálni a megrendelt mennyiségekkel, ugyanakkor a válogatás miatt polcokon maradó, lejárt termékeket hulladékként kell kezelniük, azok eladhatatlanná válnak. A kős-

tolás után a résztvevők 82% mondta azt, hogy ezután szívesen választana közelebbi lejáratú terméket is.

A keletkező élelmiszer-hulladék a kereskedelemben és a háztartásokban is problémát jelent. Bár a kereskedelmi szektorban az élelmiszer-hulladék teljes mennyiségének mindössze 5%-a keletkezik, mégis a kereskedelmi láncok célja e mennyiség redukálása, minimalizálása. A pilot hatásaként a vásárlók ilyen jellegű elérésével remélhetőleg fél éven belül a részt vevő kereskedelmi egység és a bevont háztartások élelmiszerhulladék-mennyisége csökkenni fog.