

## Csökkentsük az élelmiszer-hulladékot

19 July 2017

Minden nap nagy mennyiségű élelmiszer kerül kidobásra. Az élelmiszer-hulladék csökkentésével nem csak spórolhatnánk, de kímélhetnénk természeti erőforrásainkat is, és élelemhez juttathatnánk a rászorulókat. Ennek a globális problémának a felismerése kapcsán a EUFIC (Európai Élelmiszer-információs Bizottság) csatlakozott a SAVE FOOD kezdeményezéshez, hogy felhívja a figyelmet az élelmiszer-pazarlára, ennek hatásaira és a lehetséges megoldásokra.

### Micsoda pazarlás!

Európában évi 88 millió tonnára becsülik a kidobott élelmiszer, étel mennyiségét. A bőséges élelmiszer-ellátású európai nemzetek esetében ennek a mennyiségnek nagy része a háztartásokból származik (évi 47 millió tonna!)<sup>1</sup>, de a pazarlás az élelmiszerlánc minden pontján, így a termelés, feldolgozás, árusítás és vendéglátás terén egyaránt jellemző.<sup>1</sup>

A pazarlás következtében az élelmiszergyártásba fektetett értékes erőforrásaink (víz, energia, munka, anyagi javak) vesznek kárba, ezen felül a hulladék rothadása által szén-dioxid is keletkezik a szeméttároló területeken, ami jelentősen hozzájárul a klímaváltozáshoz is. A FAO (Élelmezésügyi és Mezőgazdasági Világszervezet) szerint, ha a szemétként kidobott élelmiszer egy ország területére koncentrálódna, akkor az volna az USA és Kína után a világ harmadik legnagyobb szén-dioxid kibocsájtója.<sup>2</sup>

Az élelmiszer-pazarlás ezen kívül etikai kérdéseket is felvet, hiszen értékes tápanyagok és kalóriák vesznek kárba a globális ellátó láncban, miközben közel 1 milliárd ember alultáplált vagy éheznek.<sup>3</sup>

Az élelmiszer-hulladék csökkentése kiemelt célja mind a nemzetközi, mind az EU-s intézményeknek. Az Európai Bizottság elkötelezett aziránt, hogy teljesítse a Fenntartható Fejlődési Célokot és 2030-ig a felére csökkentse az élelmiszer-hulladék mennyiségét mind a kereskedelemben, mind a fogyasztók szintjén.<sup>4</sup> Ennek a célnak az eléréséhez szükség van az egész élelmiszerlánc összehangolt erőfeszítéseire, aminek mi magunk is részesei vagyunk, az otthonainkban.<sup>5</sup>

### Miért kerül kidobásra az élelmiszer?

#### A gyártás és kereskedelem területén

A gyártás során keletkező hulladék nagy része technikai okokból, úgy, mint a túltermelésből, hibás gyártásból vagy sérült termékekből keletkezik. A nagy-és kiskereskedőknek is folyamatos logisztikai kihívásokkal kell szembenézniük, amelyek közé tartozik a raktározás szervezése (felkészülvén a várható keresletre és a megfelelő tárolási körülményekre), a termékek elvárt minőségének biztosítása és a szektorok közötti koordináció is. A kiskereskedők folyamatos nyomás alatt vannak, hogy polcaik mindig jól feltöltek legyenek, a különböző márkák és termékek széles választékát kínálják és elégedetté tegyék

vásárlóikat.

## A vendéglátásban és az otthonokban

A háztartási hulladék mennyiségét befolyásolja a klíma, a társadalmi-gazdasági státusz és a kultúra is (például az a szokás, hogy rendszeresen, nagylelkűen, jóval több ételt készítünk, mint amennyi a valóságban el is fogy).

Az elkerülhető ételhulladék keletkezésének egyik fő okát a maradék jelenti, ami a tápanyokról vagy a főzésből kerül a szemétkébe, az időben fel sem használt élelmiszerekkel együtt.<sup>6</sup> A leggyakrabban szemétként végző élelmiszereink a gabonatermékek (például a kenyér), friss zöldségek és gyümölcsök és a gumósok, mint amilyen például a burgonya.<sup>3</sup> Ezek kapcsán a hulladék keletkezését leginkább a saját odafigyelésünk és szervezési készségeink hiánya okozza, a főzés helytelen tervezése, túl sok élelmiszer vásárlása és a nagy ételadagok készítése.<sup>6</sup> Az élelmiszer-címkéken lévő dátum jelölések értelmezése továbbra is problémás terület. Ezt jól szemlélteti, hogy az Egyesült Királyságban és Írországban az élelmiszerek kb. harmadát eldobják még az előtt, hogy a minőség megőrzési idejük lejárna.<sup>7,8,9</sup>

További ismeretekre és [tárolási gyakorlatunk](#) fejlesztésére van szükség az élelmiszer-hulladék csökkentése érdekében (több praktikus tanácsért tekintse meg "[Kérdezz-felelek](#)" kiadványunkat"), illetve további, nemzeti szintű kutatások is szükségesek, hogy célzott stratégiákat dolgozhassunk ki a kérdés kapcsán.

## Az élelmiszerpazarlás elleni küzdelem

Az Európai Parlament és Tanács 2008/98/EK irányelve a hulladékról és egyes irányelvek hatályon kívül helyezéséről prioritásként kezeli a hulladék csökkentését, másodsorban annak újrahasznosítását és csak utolsó sorban a megfelelő megsemmisítését.<sup>10</sup> Az élelmiszer-hulladék csökkentésére tett erőfeszítéseket szorosan követi a még elfogyasztható termékek újraelosztása, elsősorban emberek, majd állatok és az ipar számára.

A '[SAVE FOOD](#)' nem más, mint a FAO egy globális kezdeményezése, amely támogatja az élelmiszer-hulladék csökkentését célzó programokat mind nemzeti, mind regionális szinten. Európa szerte több mint száz ilyen kezdeményezést támogatnak, köztük az EUFIC figyelemfelhívó kampányát is.<sup>11</sup>

## Hogyan mérhetjük az élelmiszer-hulladék mennyiségét?

A nemzeti szinten egységesített mérési módszerek lehetővé tennék, hogy jobban azonosíthassuk, hol keletkezik a legtöbb élelmiszer-hulladék, egyúttal azt is, hogy célzott megelőzési stratégiákat dolgozzunk ki.<sup>1</sup> Mindazonáltal, egységes adatok ma nem állnak rendelkezésünkre, kifejezetten a mezőgazdaság, a feldolgozás és a kereskedelem kapcsán. Olyan vizsgálatok, amelyek képesek azonosítani, hol vész kárba az étel nagy része, egyben növelhetnék a hatékonyságot és gazdasági ösztönzést is jelentenének.<sup>12</sup>

## Figyelemfelhívás és tájékoztató kampányok

Az emberek gyakran nincsenek tudatában, hogy milyen mennyiségű élelmiszer kerül a szemétkébe, és annak sem, hogy ez mekkora hatással van akár a környezetünkre, akár a saját pénztárcánkra. A nem felhasznált élelmiszerek összegyűjtése egyrészt a környezet számára is hasznos volna (a hulladéklerakók növelése helyett újrahasznosításra kerülnének azok), ugyanakkor az élelmiszer és az egyéb hulladék elkülönítése azt is megmutatná, pontosan mennyi étel kerül a szemétkébe. Ezzel együtt, a felesleges élelmiszer összegyűjtésére és a pazarlás csökkentésére való figyelemfelhívás hatékonyságát még szükséges mérhetőbbé tenni.<sup>6</sup>

Számos kampány és kezdeményezés jött létre azzal a céllal, hogy rávegye az embereket, kevesebb élelmiszert dobjanak ki. Ezeknek a programoknak része a tájékoztatás és a figyelemfelhívás, valamint számos praktikus megoldási tippel is kínálnak mind a háztartások, mind a kereskedők számára, helyi vagy akár országos szinten.

- Az Egyesült Királyságban a WRAP (Waste & Resources Action Programme) kampány, melynek jeligeje “Szeresd az ételt, kerüld a pazarlást”, 2015-ben 17%-os csökkenést rögzített az elkerülhető háztartási pazarlás tekintetében a 2007-es adatokhoz képest.<sup>13</sup> A WRAP programból kiderült az is, hogy azok az emberek, akik előre terveznek, bevásárló listát írnak és figyelemmel kísérik, milyen élelmiszereik vannak otthon, kevesebb ételt pazarolnak, mint az “impulzív, spontán vásárlók”.<sup>8</sup> A programban az embereket arra buzdították, hogy új receptek segítségével használják fel a maradékot és a lejáratához közeli élelmiszereket. A fogyasztók szintjén történő figyelemfelhívás ugyanis kihathat az ellátási láncra, a kereskedelemre is.
- 2009-ben a brüsszeli városi szerv (Bruxelles Environnement) főzőiskola keretein belül tanított meg ezer főt arra, hogyan minimalizálják pazarlásukat. Az Európai Parlament ezt a praktikus, gyakorlatias képzést bevezette az iskolai tantervbe is.<sup>4</sup> Hasonló oktatási lehetőségek a vendéglátás területén is léteznek, ahol a jövőbeli vendéglátókat megtanítják arra, hogyan tudják minimalizálni az élelmiszer-hulladék mennyiségét a foglalási adatok, a kereslet és a vendégektől érkező visszajelzések alapján.<sup>6</sup>
- A ‘Stop Wasting Food’ egy dán önkéntes kezdeményezés, amelynek célja, hogy segítséget nyújtson a háztartásoknak abban, hogy jobb tervezési és vásárlási szokásokat alakítsanak ki, ezzel csökkentve a pazarlás mennyiségét.<sup>3</sup> Ez a kezdeményezés hozzájárult ahhoz, hogy 2010 és 2015 között Dániában 25%-kal csökkent a kidobott élelmiszerek mennyisége.<sup>14</sup> A program támogatja a szupermarket láncokat is abban, hogy pazarlás-ellenes stratégiákat dolgozzanak ki, továbbá bevezették a maradék elcsomagolásának lehetőségét több mint 300 étteremben, amely szokás az EU-ban egyre nagyobb népszerűségnek örvend.

## Dátum jelölések – információt szolgálnak vagy összezavarnak?

Az élelmiszerek címkéin számos típusú [dátum jelöléssel](#) találkozhatunk: fogyaszthatósági idő, minőség megőrzési idő, polcállóság és a többi, de ezeket nem mindig következetesen használják.

Jelenleg a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásról szóló jogszabály meghatározása szerint a fogyaszthatósági idő a termék biztonságos elfogyasztásának idejére vonatkozik, gyorsan romló élelmiszerek esetében. Ezen időpont után a termék nem tekinthető biztonságosnak és nem szabad megenni akkor sem,

ha kinézetre még jónak ítélnék azt.<sup>15,16</sup> Ezzel szemben, a 'minőségét megőrzi' dátum inkább egy minőségbeli jelzőnek tekinthető. Az élelmiszer elfogyasztása ezen időpont után sem jelent egészségi kockázatot, de a termék íze, textúrája, egyéb jellemzői már kárt szenvedhetnek.

Ahol az szükséges, a dátumokat tárolási javaslatokkal is el kell látni. A fagyasztásra vonatkozó ajánlásoknak összhangban kell lenniük azzal, hogy az emberek biztonságosan és magabiztosan fagyasszák le az otthonukban ételeiket.<sup>16</sup>

## Fogyasztásra alkalmatlan vagy csak nem kívánatos?

A szemetesbe gyakran olyan élelmiszerek is belekerülnek, amelyeket kizárólag a kinézetük miatt utasítunk el. A zöldségek és gyümölcsök minőségével kapcsolatos európai szabályozást enyhítették annak érdekében, hogy a kevésbé kívánatos külsejű termények is eladhatóvá váljanak<sup>3</sup>, de azok megvásárlását illetően még mindig találkozhatunk némi ellenállással. Az olyan kampányok, mint a francia Intermarché lánc által szervezett '[Inglorious Fruits and Vegetables](#)' vagy a brit Asda '[Wonky Veg](#)' dobozai azt tűzték ki célul, hogy megváltoztassák hozzáállásunkat a zöldségek és gyümölcsök külsejével kapcsolatban.<sup>3</sup>

Az enyhén sérült vagy lejárat közeli élelmiszerek akciózása szintén segítenek a pazarlás csökkentésében.<sup>5</sup> Az olyan innovatív applikációk, mint a holland '[No Food Wasted](#)', a német '[Food Loop](#)' vagy a '[Too Good to Go](#)' az Egyesült Királyságból mind azt a célt szolgálják, hogy összekössék a fogyasztókat a szupermarketekkel és az éttermekkel, tájékoztatva őket az egyes akciókról vagy az összegyűjtésre váró, többlet-élelmiszerről.

Számos országban (például Ausztriában, Dániában, Olaszországban, Spanyolországban vagy az Egyesült Királyságban) működnek sikeres élelmiszerbankok, amelyek segítségével a felesleges élelmiszer eljuthat a kereskedőktől és egyéb árusító helyekről (pl.: diszkont áruházakból vagy a helyi piacokról) azokhoz, akiknek szükségük van rá. Az olyan társadalmi célú vállalkozások, mint az ír '[Food Cloud](#)' vagy az olasz '[Buon fine](#)' (Italy) összeköttetést létesítenek a kereskedők és az adományozók között. 2017-ben Franciaország volt az első nemzet, amely bevezette a szupermarketekben a még biztonságosan elfogyasztható élelmiszerek kidobásának tilalmát. Ehelyett az árusítóknak ezeket a termékeket oda kell adományozniuk valamelyik jótékonyági szervezetnek.<sup>17</sup>

## Takarítsunk meg mindenhol

Hacsak nem találunk valamilyen megoldást a problémára, az élelmiszerhulladék mennyisége tovább fog emelkedni a népesség, ezzel együtt az élelmiszerre való igény és a bőséges ellátottság növekedésével.<sup>6</sup> Ha a hozzáállásunkban szem előtt tartjuk a "ne pazarold az élelmiszert" elvet, azzal nem csak a pénztárcánk, de még inkább a környezetünk és az egész világgazdaság számára nagy szívességet teszünk. Mindannyiunk felelőssége, hogy nagyobb figyelmet fordítsunk erre a kérdésre, hiszen minden apró cselekedet számít!

További információk

### 1. [Love Food Hate Waste \(Egyesült Királyság\)](#)

2. [Too Good to Waste \(Egyesült Királyság\)](#)
3. [Wonky veg boxes \(Egyesült Királyság\)](#)
4. [FoodWaste \(Írország\)](#)
5. [Stop Food Waste \(Írország\)](#)
6. [Inglorious fruits & vegetables \(Franciaország\)](#)
7. [Stop Spild Af Mad \(Dánia\)](#)
8. [Eten Is Om Op Te Eten \(Hollandia\)](#)
9. [Slang Inte Maten \(Svédország\)](#)