

nébih

*termőföldtől
az asztalig*

MARADÉK NÉLKÜL

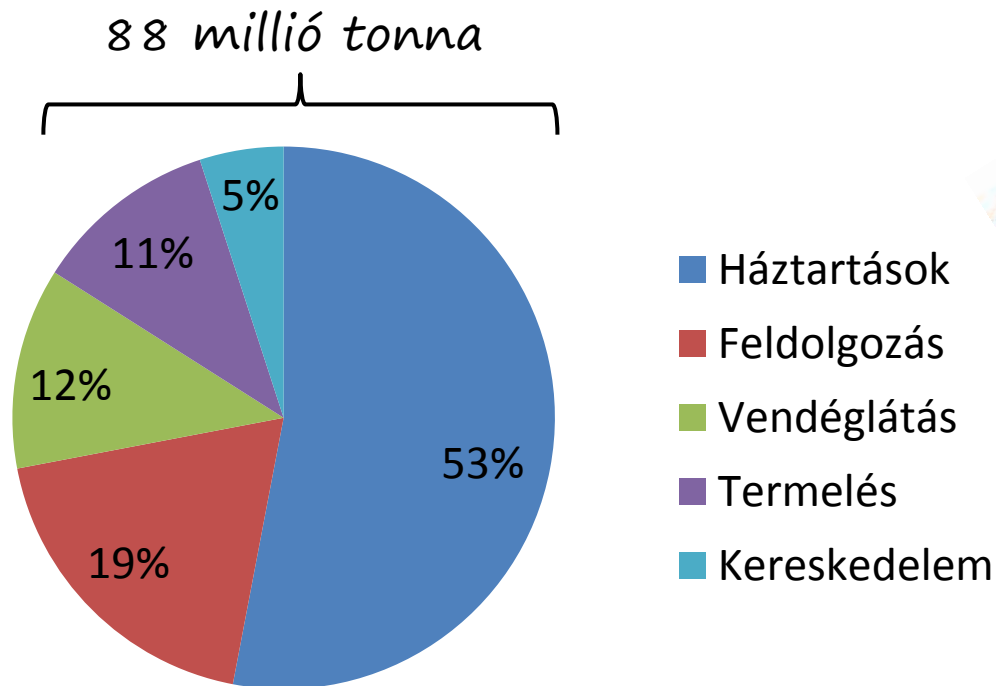
Élelmiszerhulladék-megelőzés az élelmiszerláncban

Dr. Kasza Gyula

*Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal
Kockázatkezelési Igazgatóság*

Budapest, 2019. április 12.

Európai adatok röviden



46.5 millió tonna



EU becslés

Átlag:
92 kg/fő/év

MAGYAR:
39 kg/fő/év

Minden összetett problémára van egy
egyszerű,
de ROSSZ
válasz.

H. L. Mencken



Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

- A magyar élelmiszerlánc biztonságának felügyeletéért felelős országos hatáskörű állami szervezet
- Kockázatkommunikációval is foglalkozik
- 116 sajtóközlemény évente
- 1388 sajtómegkeresés évente
- Jól ismert, kedvelt és hiteles szervezet a magyar lakosság körében (EFSA, 2018)

Jellemző **egyszerű, de rossz** válaszok:

- Miért nem adjuk a vendéglátásban megmaradt ételeket a rászorulóknak?
- Miért nem adjuk a lejárt élelmiszereket a rászorulóknak?
- Miért nem lehet a vendéglátásban megmaradt ételeket állati takarmányozásra felhasználni?
- Miért semmisítjük meg a hatóság által lefoglalt ép élelmiszereket ahelyett, hogy jótékonyági szervezeteknek ajánljuk fel?

További válaszok: Kasza, G., Szabó-Bódi, B., Lakner, Z., & Izsó, T. (2018). Balancing the desire to decrease food waste with requirements of food safety. Trends in Food Science & Technology.

A sajtó, valamint az NGO-k megkereséseit és javaslatait több éven keresztül **egyeseivel** válaszoltuk meg, végül egy **szemléletformáló kampány** elindítása mellett döntöttünk, bevonva minden érintett szereplőt:



Maradék nélkül
maradeknelkul.hu 

PROJEKTKÓD	LIFE15 GIE/HU/001048
IDŐTARTAM	07/07/2016 - 30/06/2020
TELJES KÖLTSÉGVETÉS	964,468.00 €
EU HOZZÁJÁRULÁS	578,680.00 €

KULCSSZAVAK

- Környezeti nevelés
- Fogyasztói szemléletformáló kampány
- Hulladékcsökkentés

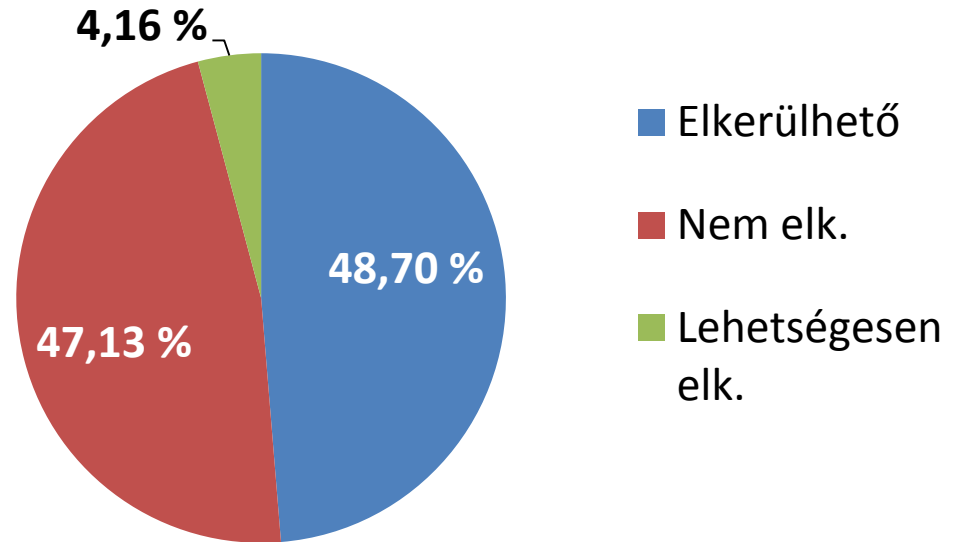
A Maradék nélkül program alappillérei

- Háztartásban keletkező élelmiszerhulladék felmérése
- Szemléletformáló kommunikációs kampány
- Iskolai program
- Jó gyakorlatok összegyűjtése

Mérési eredmények

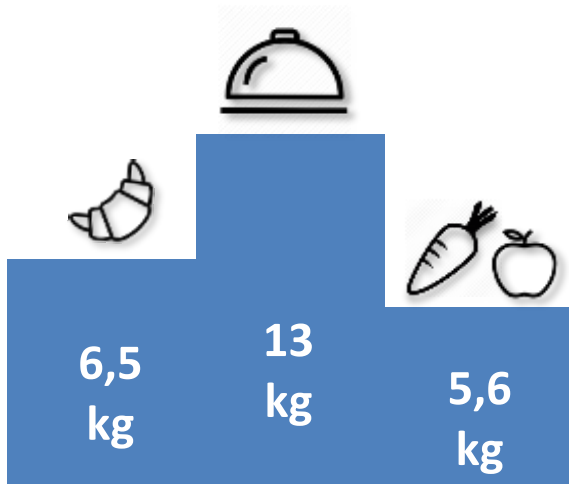
Fogyasztói felmérés a **háztartásokban jelentkező élelmiszerpazarlásról, FUSIONS** módszertan alapján (EU ajánlás)

68 kg/fő/év



További adatok: Szabó-Bódi, B., Kasza, G., & Szakos, D. (2018). Assessment of household food waste in Hungary. British Food Journal, 120(3), 625-638.

MÉRÉSI EREDMÉNYEK



Top 3 kategória



Események	
Előadások	46
Interjúk	42
Hírek	83



SZEMLÉLET-FORMÁLÓ KAMPÁNY

Médiajelenlét	
Televíziós megjelenések	32
Rádiós megjelenések	40
Nyomtatott cikkek	75
Online megjelenések	327



Teljes elérés
58 381 404





HOME / REPLICATIONS



Several studies dealing with cognitive discipline confirm, that we are able to receive new knowledge in

KEZDŐLAP BEJEGYZÉSEK VIDEÓK FÉNYKÉPEK



Maradék nélkül @maradeknelkul

Üzenet

- Kedveled
- Követed
- Megosztás
- Mentés

Közösség

Keresés



maradek_nelkul

Követem

Maradék Nélkül -Wasteless- Ismerd meg a NÉBIH Maradék nélkül kampányát és vedd fel a harcot az élelmiszerpazarlás ellen Te is! @nebih_hun @LIFEprogramme maradeknelkul.hu

23 bejegyzés 244 követő 225 követés



Maradék nélkül iskolai program

Élelmiszerpazarlás megelőzése általános iskolában

Ismeretterjesztő kiadvány

Tanári kézikönyv

Munkafüzet

Animált prezentációk



ISMERETTERJESZTŐ KIADVÁNY

2666 általános iskolába

275 000 példány



Animációs videók

- 6 db
- Ismeretterjesztő kiadvány fejezeteihez illeszkednek
- Ingyenes
- Projekthetek, témahetek, osztályfőnöki óra



Ingyenes prezentációk

- 6+1
- Ismeretterjesztő kiadvány fejezeteihez illeszkednek
- Ingyenesen letölthető, szerkeszthető
- Projekthetek, témahetek, osztályfőnöki óra
- Pedagógusok javaslatai alapján folyamatos fejlesztés



Online Kvíz Verseny 2018

- Az ismeretterjesztő kiadvány alapján
- 1314 gyerek vett részt
- 61 osztály
- 4 forduló + 40 videó
- Nyeremény: tematikus nyári tábor (7 nap) a 2 nyertes osztálynak



Nyári tábor 2018





Munkacsoportok:

Az élelmiszerhulladék keletkezését megelőző jó gyakorlatok összegyűjtése.



Élelmiszeripar



Kereskedelem



Vendéglátás



Civil szektor



Gyakorlati eredmények:

A Vendéglátás segédlet legfontosabb elemeit **átültettük** az *Útmutató a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához (GHP)* című dokumentumba, amely a 852/2004/EK rendelet szerkezetét követi.

Munkacsoportok:

Az élelmiszerhulladékok keletkezését megelőző jó gyakorlatok összegyűjtése.



Iránymutatás az élelmiszer-
hulladékok keletkezésének
megelőzéséhez

Élelmiszeripar



nébih



Iránymutatás az élelmiszer-
hulladékok keletkezésére
vonatkozóan

Kereskedelem szektor



nébih



Segédlet az élelmiszer-
hulladékok keletkezésének
megelőzéséhez

Vendéglátás, közétkeztetés szektor



nébih



Útmutató az élelmiszer-
hulladékok keletkezésének
megelőzéséhez

Civil szektor Másodszüret



nébih

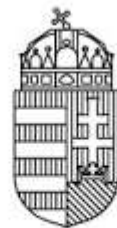
LIFE FOOD WASTE Platform Meeting 2018

- 2018. október 8-9. Benczúr Hotel
- Mid-term konferencia
- 14 ország, 120 résztvevő
- Megnyitó: Zsigó Róbert
- Videó üzenet: Karmenu Vella
- Vezérelőadás: Vytenis Andriukaitis
- Vacsora: JótéKonyha
- Kedveltségi vakteszt



Társfinanszírozás

- AM: 17.653.200,- Ft
- Munkafüzet és tanári változat nyomtatása
- Iskolai anyagok és útmutatók fordítása
- Reprezentációs tárgyak
- Nyári tábor szállás
- Tudományos kutatás
- Konyhasziget magazin Maradék nélkül melléklettel
- Mid-term konferencia



AGRÁRMINISZTERIUM

Köszönöm a figyelmet!



Maradék nélkül
maradeknelkul.hu

nébih