

# TELEFONOS APPLIKÁCIÓ OLDHATJA MEG AZ ÉLELMISZER- VESZTESÉG ÉS AZ ÉLELMISZER-PAZARLÁS PROBLÉMÁJÁT?\*

Berezcki Roxána<sup>1</sup>

*Egészségünk megőrzése érdekében elengedhetetlen a megfelelő mennyiségű és minőségű táplálék bevitele, ezért az Európai Unió arra törekszik, hogy élelmiszerrendszerén keresztül friss és egészséges élelmiszereket juttasson el állampolgárai otthonába. Az élelmiszer egy termelési-kereskedelmi láncon keresztül jut el először a termelőtől a feldolgozóhoz, a feldolgozótól a vállalkozáshoz, majd végül a fogyasztó asztalára, a szélesedő kínálat termékei pedig egyre olcsóbbak és könnyebben hozzáférhetőek. Mindez azonban két olyan problémát idéz elő, amelyek az egész világon megfigyelhetők: ezek az élelmiszer-veszteség és az élelmiszer-pazarlás növekedése. A két fogalom akként határolható el egymástól, hogy míg az élelmiszer-veszteség a termelés és feldolgozás során keletkezik, addig az élelmiszer-pazarlás az élelmiszernek a fogyasztó asztalára kerülését követően figyelhető meg.*

## **1. Európai Unió elköteleződés az élelmiszer-veszteség és az élelmiszer-pazarlás elleni küzdelemben**

Az ENSZ Élelmezési és Mezőgazdasági Szervezetének kimutatásai szerint, a világon előállított élelmiszerek egyharmada már azelőtt hulladékká válik, hogy eljutna a fogyasztókhoz, amely veszteségért többségében kártevők, betegségek, időjárási viszonyok vagy a betakarítás során keletkező hibák felelnek. Valójában, a termelési lánc minden egyes szereplőjénél keletkezik kár; a termelőknél és a feldolgozóknál a legkevesebb, a háztartásokban pedig a legtöbb – ez utóbbi a megromlott és megmaradt, nemkívánatos ételekre vezethető vissza.

Az ilyen nagymértékű élelmiszer-veszteség súlyos környezeti problémákat vet fel, hiszen közel másfél millió hektár földterületen olyan élelmiszereket termelnek, amelyek később hulladékká válnak, s így az öntözéshez felhasznált víz is kárba vész. Az élelmiszernek a hulladéktelepen történő landolása során keletkező üvegházhatású gázok szintén negatív hatást fejtenek ki, a globális felmelegedést gyorsítják. Természetesen, a gazdaság számára sem kedvező e jelenség, ugyanis csak az Unióban keletkező 88 millió tonna hulladék 150 milliárd EUR értékű pénzkiesést eredményez. A kárba vesztett élelmiszert valamilyen módon pótolni is kell, amely további kiadásokra, végső soron élelmiszer-importra kényszerítheti az államokat. Mindeközben, a világ másik

---

\* DOI 10.21867/KjK/2022.1.5.

<sup>1</sup> Berezcki Roxána, joghallgató, DE-ÁJK

oldalán éhezéssel, alultápláltsággal és vízhiánnyal küzdenek az emberek, ami fontos szociális kérdéseket vet fel.

E kedvezőtlen hatásokat felismerve, 2015 szeptemberében az EU és tagállamai kötelezettséget vállaltak az ENSZ 12.3. számú fenntartható fejlesztési céljának teljesítésére, vagyis arra, hogy 2030-ig a felére csökkentsék az egy főre jutó élelmiszer-hulladék mennyiségét. E cél megvalósítása összehangolt szakpolitikát kíván, amely a hulladékgazdálkodás és élelmiszerbiztonság mellett a gazdasági, környezetvédelmi, szociális és innovatív igényekre egyaránt érzékeny, továbbá konkrét, globális, regionális és helyi szintű intézkedéseket feltételez. Ennek megfelelően, a Tanács 2016-ban felszólította a tagállamokat, hogy az élelmiszerlánc valamennyi szereplőjét az élelmiszer-vesztés csökkentésére és az élelmiszer-pazarlás megelőzésére ösztönözzék.

*Termelői szinten*, elsősorban az élelmiszer újrahasznosítása jelent megoldást, hiszen azok a termékek, amelyek kizárólag „kozmetikai” okokból (megütődnek, megbarnulnak) nem kerülnek felvásárlásra, takarmányként, komposztként vagy másik étel alapanyagaként remekül felhasználhatók. Emellett látványos eredményt érhetünk el olyan technológiai eszközök alkalmazásával, amelyek műholdas adatgyűjtés segítségével képesek előrejelzéseket készíteni a talajról, az egészségügyi veszélyekről és a terméshozamról, s ha ezeket az előrejelzéseket a piaci kereslet függvényében vizsgáljuk, az ültetés, betakarítás ütemezése tervezhetőbbé válik, az élelmiszer hasznosítása pedig maximalizálható. A *feldolgozók és a vállalkozások* az intelligens csomagolás bevezetésével képesek visszaszorítani a hulladéktermelést, amelyek érzékelik a romlandó ételekre ható hőmérsékletet, a fogyaszthatósági idő meghosszabbítása végett ugyanis kulcsfontosságú, hogy a termelési láncba belépő élelmiszereket megfelelő hőmérsékleten tartsák. Tovább csökkenthető a szerves hulladék termelése azáltal, hogy a bevásárlóközpontok különböző méretű kisereléseket ajánlanak a vásárlóik számára, s így mindenki a saját fogyasztásához mértén tudja leemelni a polcra a megfelelő kiserelést. Jóllehet, a kisebb csomagolások általában drágábbak, ezért javasolt a kisebb kiserelések árát a mennyiségükhöz igazítani, hogy a fogyasztónak a költségek tekintetében is megérje azt választani. Végül, *fogyasztói szinten* a tudatos vásárlás és az élelmiszer változatos felhasználása hozhat előrelépést.

A koronavírus-járvány terjedése további intézkedéseket tett szükségessé, miután a bezárásra kényszerült éttermekben, illetve a lemondott megrendelések miatt a feldolgozóknál és a termelőknél a korábbinál is több élelmiszer veszett kárba. Ezzel párhuzamosan, lényegesen megnőtt az élelmiszerek iránti kereslet, amelynek az az oka, hogy az elbocsátások, üzletek, iskolák bezárása, és az egyéb korlátozások következtében az emberek sokkal több időt töltöttek otthon, ráadásul a tartalékfelhalmozás is megfigyelhető volt, amely az élelmiszer mindenki számára való hozzáférhetőségét korlátozta. Erre reagálva, a mezőgazdasági és halászati miniszterek 2020. november 16-i

videokonferenciáján az EU Tanácsának elnöksége megerősítette az élelmiszer-hulladék redukálását előirányzó intézkedések fontosságát, a tagállamokat pedig olyan nemzeti stratégiák megalkotására ösztönözte, amelyek nagy hangsúlyt fektetnek az élelmiszer-adományozásra.

## **2. Az élelmiszer-adományozás és annak új platformjai – az applikációk kora**

Az *élelmiszer-adományozás* gondolata mögött a “*sharing-economy*” gazdasági modell ismerhető fel, amely egy megosztáson alapuló gazdaságot jelent. Lehetővé teszi a kihasználatlan erőforrások másokkal való megosztását, amelyre az olyan válságos időszakokban, mint amelyet a járványhelyzet is hozott, felettébb magas az igény. E közösségi gazdaság mögött gyakran húzódnak meg környezetvédelmi motivációk, és nagymértékben épít a társadalmi kapcsolatokra is – nem meglepő tehát, hogy elterjedéséhez az internet és a mobiltechnológia jelenti a legnagyobb segítséget, azáltal, hogy olcsó, gyors, s többségében ingyenes kommunikációt biztosítanak a felek között.

Az utóbbi években jelentek meg például olyan telefonos applikációk, amelyek az ételek adományozásához nyújtanak platformot. 2016-ban látott napvilágot a *Too Good to Go* elnevezésű alkalmazás, amely pékségeket, kávézókat és éttermeket kapcsol össze a fogyasztókkal. A fogyasztók ingyenesen böngészhetnek a helyi vállalkozások között és kedvezményes áron rendelhetnek tőlük olyan ételeket, amelyek a nap végére kimaradtak. Ehhez képest, az *Olio* nevű applikáción keresztül a helyi boltokból megmentett, közeli lejáratú élelmiszerek is gazdára találhatnak. A *NoWaste* alkalmazás pedig a háztartásokban keletkező élelmiszerfelesleggel veszi fel a harcot: azok a magánszemélyek, akik szeretnék a fel nem használt élelmiszereiket továbbadományozni, egyszerűen találhatnak vevőre a telefonos applikáción keresztül. A *NoWaste* további szolgáltatásai a vásárlások és a lejáratú dátumok nyomon követését is lehetővé teszik, ezzel hozzájárulnak a tudatos fogyasztók neveléséhez.

Az élelmiszer-hulladék- és pazarlás elleni küzdelem tekintetében, e telefonos applikációk hatalmas potenciált rejtenek magukban. A ma már világszintű *Too Good to Go* például naponta százezer olyan ételt ment meg, amelyek egyébként a szemetesben landolnának, a felhasználók növelésével pedig ez a szám tovább emelkedhet.

Az online ételrendelés napjainkban igencsak felkapott, ehhez képest, az élelmiszer-adományozással foglalkozó alkalmazások azért lehetnek előnyösebbek, mert egy win-win helyzetet teremtenek a felek számára: a megrendelő fogyasztó az eredeti ár töredékéért jut hozzá olyan termékekhez, amelyek minősége és frissessége továbbra is garantált, a vállalkozásoknál pedig kevesebb élelmiszer-hulladék keletkezik, valamint növekszik a megrendelők

száma és a bevétel is, hiszen általános jelenség, hogy aminek csökken az ára, arra megnő a kereslet.

Az alkalmazások népszerűsítésében a jogalkotók és a döntéshozók fontos szerepet játszhatnak, olyan intézkedések és döntések meghozatalával, amelyek e megoldás széleskörű megismertetését és elfogadását gerjesztik. Az adományozási programban részt vevők számára nyújtható adókedvezmények, adójóváírások például pozitív ösztönzőként, míg a szerves hulladék lerakásának tilalma vagy a hulladéklerakási díj emelése negatív ösztönzőként hatnak. Megjegyzendő, hogy ahogyan a sharing economy-nál is fontos elem a bizalom, úgy az étel-miszer-adományozásnál is felmerülhetnek olyan kétségek a fogyasztói oldalon, amelyek a kimaradt étel minőségét és egészségét érintik. Ezt olyan jogszabályok megalkotásával lehet kiküszöbölni, amelyek az adományozásra szánt élelmiszerek minőségére, tárolására, csomagolására és szállítására tartalmaznak elvárásokat, és rendszeres ellenőrzéseket írnak elő.

Noha a jogalkotók közvetlenül nem termelnek élelmiszer-hulladékot, mégis fontos szerepet játszanak azok csökkentésében, hiszen minél többen használják ezeket az alkalmazásokat, annál több élelmiszert mentenek meg, és ez végső soron hozzájárul az élelmiszer-veszteség által generált pénzkiesés redukálásához.

Az applikációk a többi alternatív megoldáshoz képest is az élen járnak, a különböző innovatív, mezőgazdasági és csomagolási technikák ugyanis magas költségekkel járnak, korlátozottan hozzáférhetők, széleskörű elterjedésük ezért még várat magára, ellenben a Too Good To Go applikáció jelenleg már harmincmillió felhasználói körrel büszkélkedhet. Amennyiben tehát szeretnénk egyénileg hozzájárulni az uniós tagállamok által kitűzött célhoz, első lépésként töltsük le az alkalmazások egyikét és változtassunk vásárlási, fogyasztói szokásainkon.

### **Források jegyzéke:**

- A mezőgazdasági és halászati miniszterek videokonferenciája, 2020. november 16., *Europa.eu*, 2020. december 9., <https://www.consilium.europa.eu/hu/meetings/agrifish/2020/11/16/> (letöltés dátuma: 2021. november 25.)
- A Tanács következtetései az élelmiszer-veszteségről és élelmiszer-hulladékról, 10730/16, Brüsszel, *Europa.eu*, 2016. június 28., <https://data.consilium.europa.eu/doc/document/ST-10730-2016-INIT/hu/pdf> (letöltés dátuma: 2021. november 25.)
- A termelőtől a fogyasztóig: egészségesebb és fenntarthatóbb élelmiszerek Európában, *Europa.eu*, 2021. július 19., <https://www.consilium.europa.eu/hu/policies/from-farm-to-fork/> (letöltés dátuma: 2021. november 25.)

- Az élelmiszer-veszteség és az élelmiszer-pazarlás csökkentése, *Europa.eu*, 2021. november 19., <https://www.consilium.europa.eu/hu/policies/food-losses-waste/> (letöltés dátuma: 2021. november 25.)
- Dudás Gábor – Boros Pál (2016): Közösségi szállásadás Budapesten – Az Airbnb térnyerése. *Településföldrajzi Tanulmányok*. 5. évf. 1. sz., 67-69. [http://open-archive.rkk.hu:8080/jspui/bitstream/11155/1393/1/dudas\\_kozossegi\\_2016.pdf](http://open-archive.rkk.hu:8080/jspui/bitstream/11155/1393/1/dudas_kozossegi_2016.pdf) (letöltés dátuma: 2021. november 27.)
- Fedunik-Hofman, Larissa: Food waste: preventing a multi-billion dollar problem, *Science.org*, <https://www.science.org.au/curious/earth-environment/food-waste-preventing-multi-billion-dollar-problem> (letöltés dátuma: 2021. november 25.)
- Food waste – az élelmiszer pazarlás, *Podif.org*, <https://podif.org/hu/food-waste-az-elelmiszer-pazarlas> (letöltés dátuma: 2021. november 25.)
- Food Waste, *Towardszerowaste.gov.sg*, <https://www.towardszerowaste.gov.sg//foodwaste/> (letöltés dátuma: 2021. november 25.)
- Food Waste: Pre-WWI: Late 1800's- 1914, *Utah State University, Digital Exhibits*, <http://exhibits.lib.usu.edu/exhibits/show/foodwaste/timeline/preww1> (letöltés dátuma: 2021. november 25.)
- Lester, Daisy: 7 best food waste apps for more sustainable eating habits, *Independent.co.uk*, 2021. április 26., <https://www.independent.co.uk/extras/indybest/gadgets-tech/best-food-waste-app-earth-day-b1835617.html> (letöltés dátuma: 2021. november 25.)
- Link, Alissa: Food and Tech: Solutions to Recover and Redistribute Food Waste, *Nycfoodpolicy.org*, 2019. június 26., <https://www.nycfoodpolicy.org/food-and-tech-solutions-to-recover-redistribute-food-waste/> (letöltés dátuma: 2021. november 25.)
- Stakeholder, Policymakers, *ReFed.org*, <https://refed.org/stakeholders/policymakers> (letöltés dátuma: 2021. november 25.)
- Using the Power of Technology for Good, *Secondharvest.ca*, 2021. május 5., <https://blog.secondharvest.ca/2021/05/05/non-profit-technology-transforms-in-pandemic-feeds-millions/> (letöltés dátuma: 2021. november 25.)