

**nébih**

*termőföldtől  
az asztalig*

## Élelmiszerpazarlás

***Dr. Kasza Gyula***

*Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal*

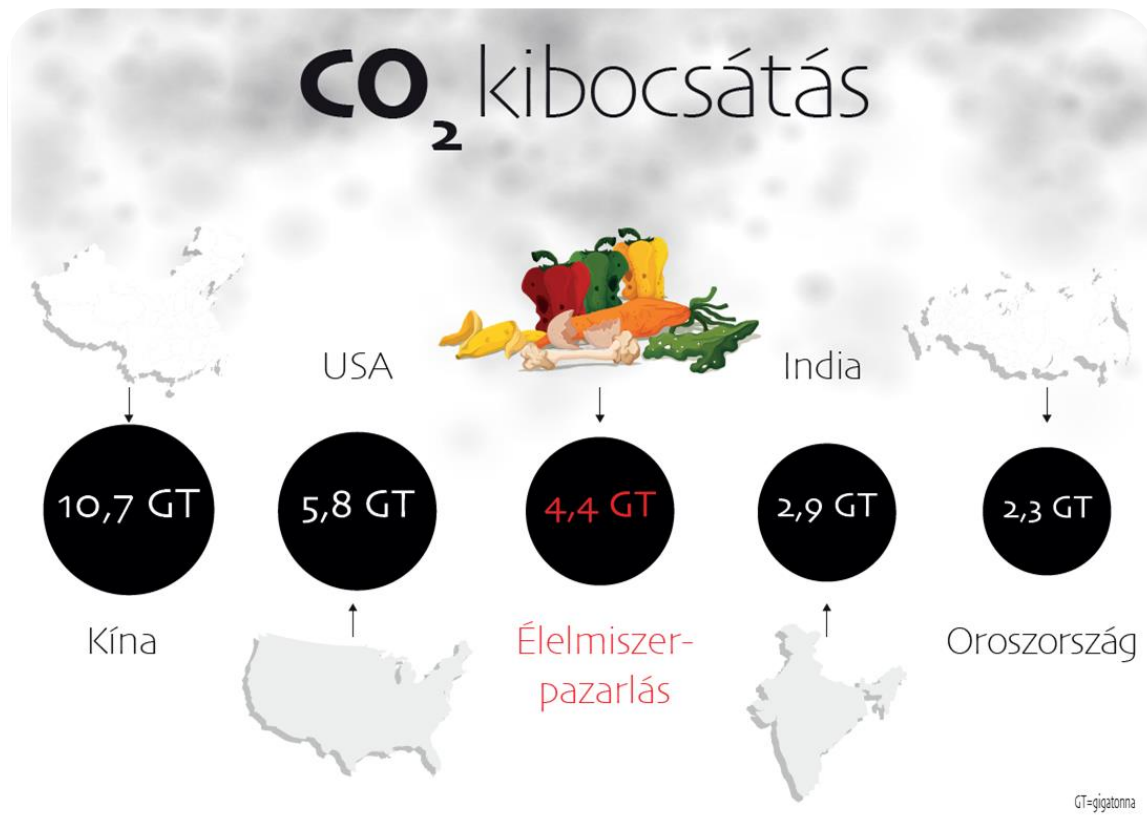
*OMÉK 2019 - „A versenyképes és innovatív élelmiszeriparért”*

*Budapest, 2019. szeptember 26.*

# HELYZETKÉP



# A megtermelt élelmiszer egyharmada = 1,3 milliárd tonna



A megtermelt élelmiszer **egyharmada = 1,3 milliárd tonna**

## Fejlődő országok



670 millió tonna/év



310 milliárd USD/év



## Fejlett országok

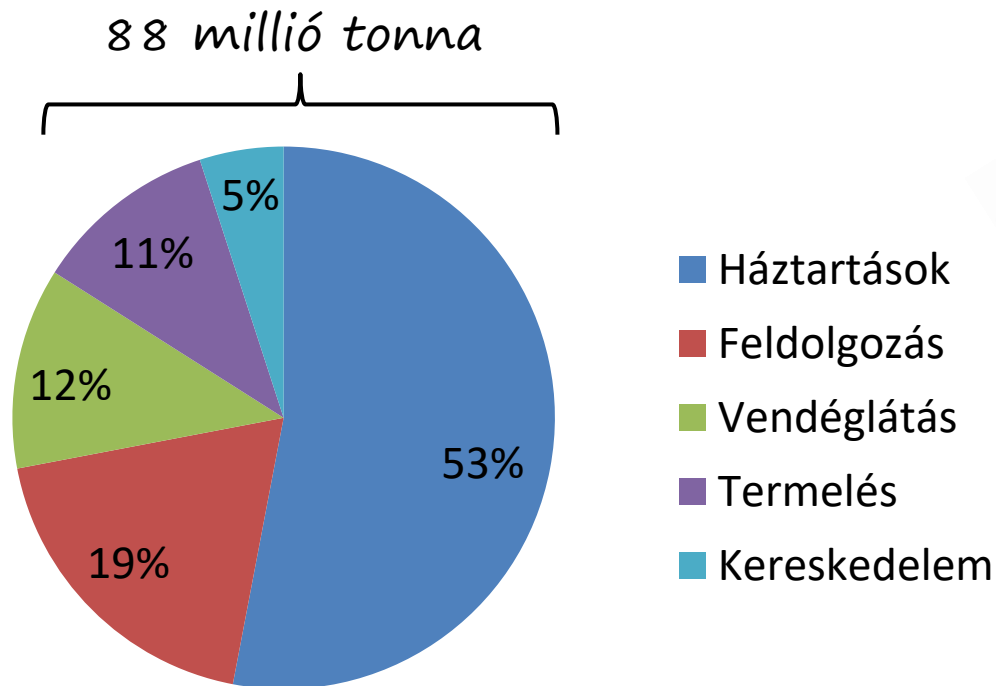


630 millió tonna/év



680 milliárd USD/év

# Európai adatok röviden



46,5 millió tonna



EU becslés

Átlag:  
92 kg/fő/év

MAGYAR:  
39 kg/fő/év

# Előzmények

EU-FUSIONS



Refresh

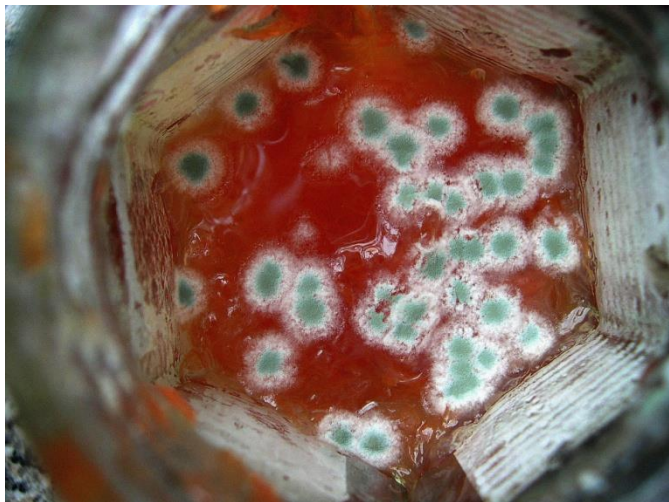


Élelmiszer  
Érték Fórum





# A háztartásokban keletkező élelmiszerhulladék mérése

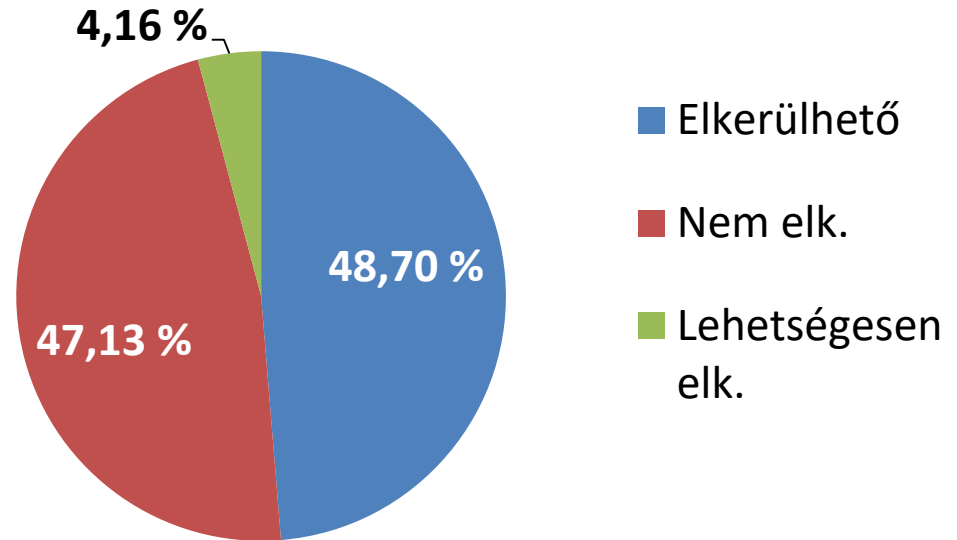




# Mérési eredmények

Fogyasztói felmérés a **háztartásokban (n=100) jelentkező élelmiszerpazarlásról, FUSIONS módszertan alapján (EU ajánlás)**

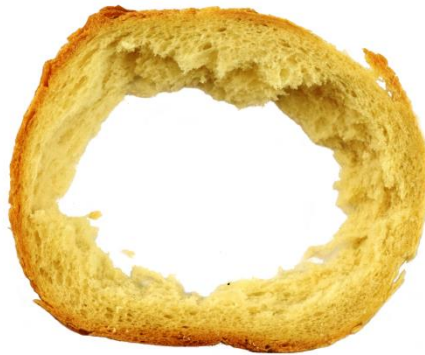
**68** kg/fő/év



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



Nem elkerülhető  
élelmiszerhulladék

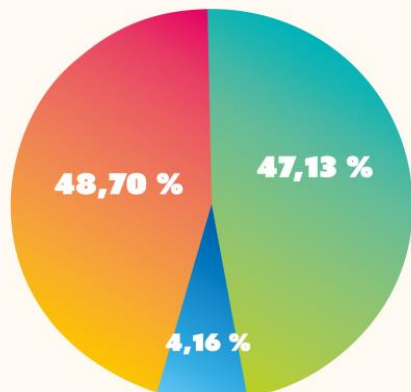


Lehetségesen  
elkerülhető  
élelmiszerhulladék



Elkerülhető  
élelmiszerhulladék


# ÖSSZES ÉLELMISZERHULLADÉK



- nem elkerülhető
- potenciálisan elkerülhető
- elkerülhető

## FEJENKÉNT

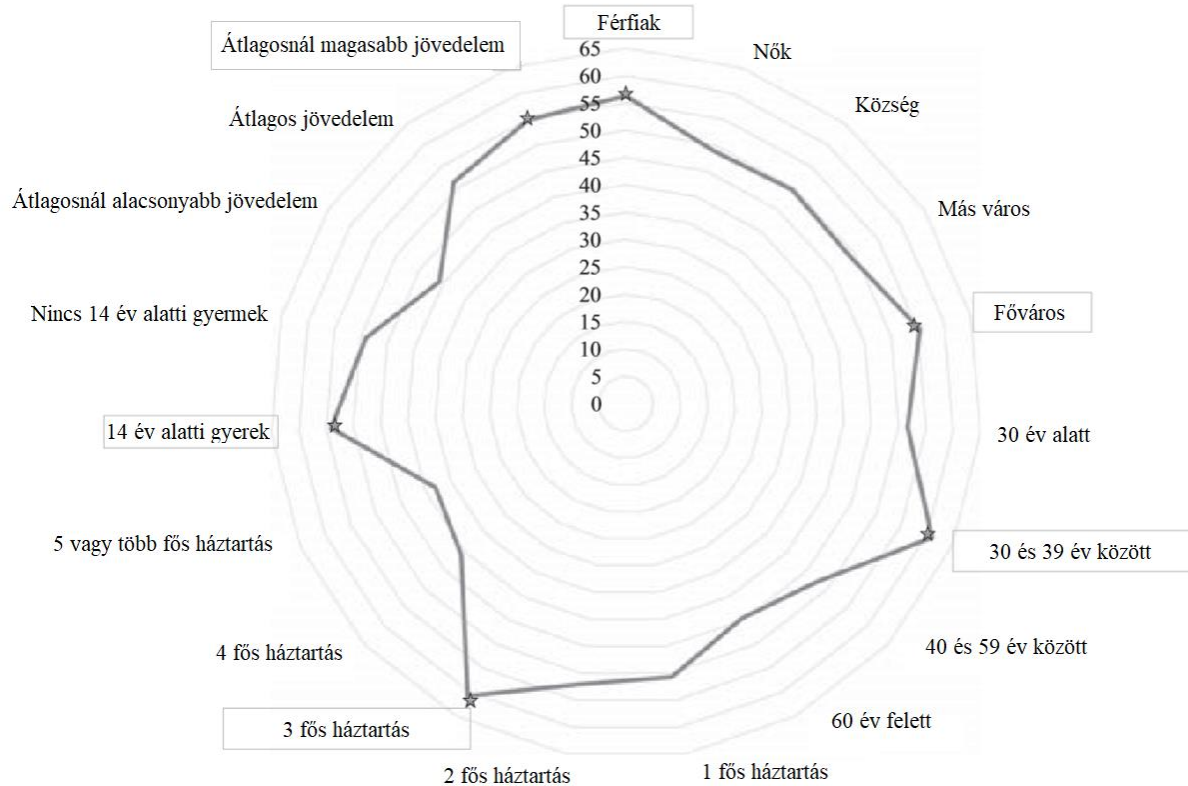
nem elkerülhető  **32,1** kg/fő/év

potenciálisan elkerülhető  **2,8** kg/fő/év

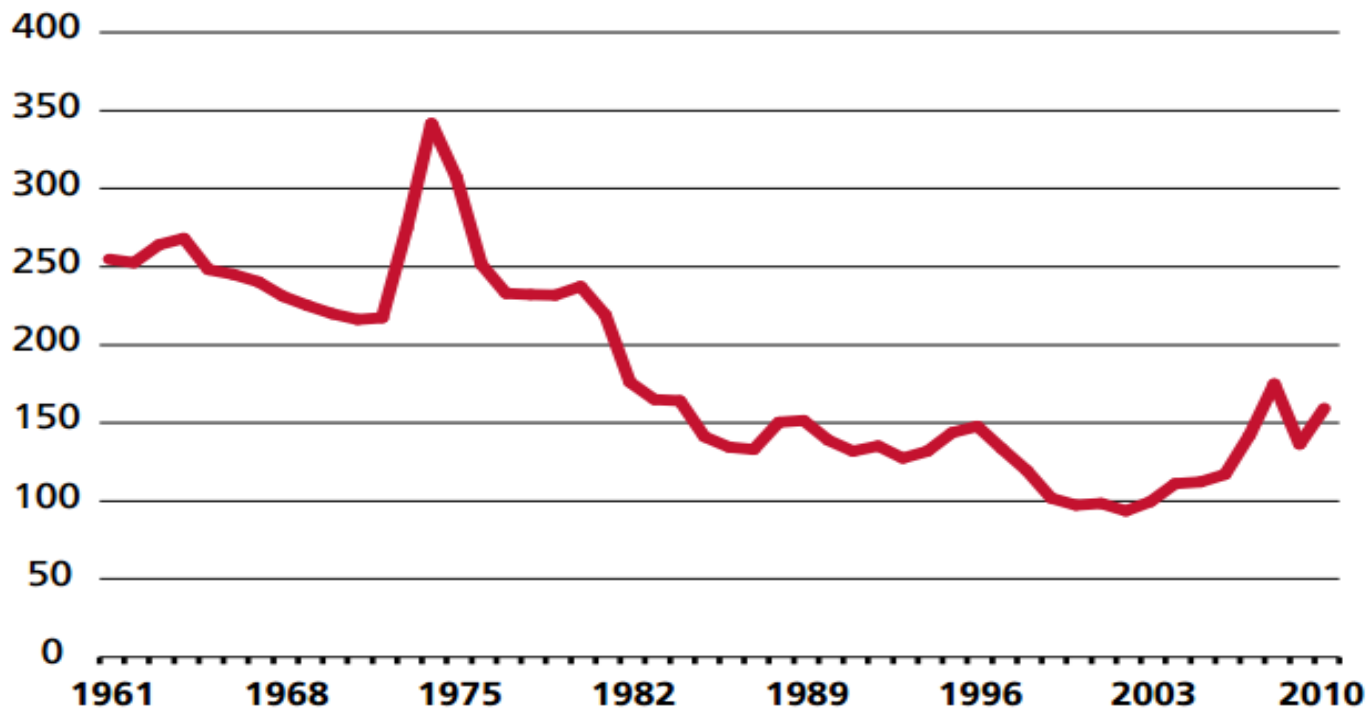
elkerülhető  **33,1** kg/fő/év

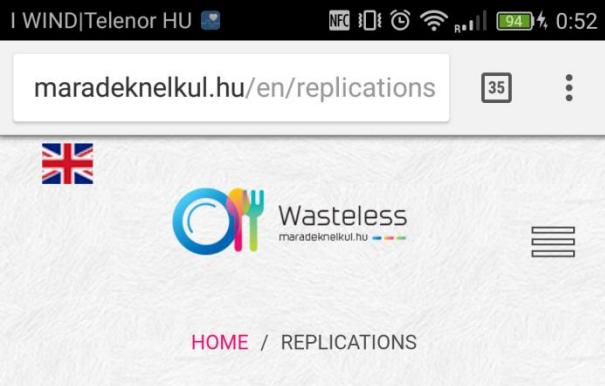


# Demográfia



## Mennyit ért régen és ma az élelmiszer? (pénzbeli és eszmei érték)





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



# Rutin?



# Gyermekkori szemléletformálás





# 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



# Kapcsolódó kampányok



# Vállalkozások

- Kidobott pénz → folyamatos optimalizáció
- Új technológiák
- Melléktermék-hasznosítás
- Kereskedelem és vendéglátás a frontvonalban

# Munkacsoportok:

Az élelmiszerhulladékok keletkezését megelőző jó gyakorlatok összegyűjtése.

**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.



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

# Köszönöm a megtisztelő figyelmet!



Maradék nélkül  
maradeknelkul.hu

nébih