

VÁLLALD A KIHÍVÁST, ÉS KEZDD EL A 3R-T!

Takarékoskodj, használd újra, hasznosítsd újra!

A hulladékmentes életmód népszerűsítése felnőttek körében.

Ezt a dokumentumot a Krakow Smog Alert dolgozta ki 2021-ben.

Az Európai Bizottság támogatása ezen kiadvány elkészítéséhez nem jelenti a tartalom jóváhagyását, amely kizárólag a szerzők álláspontját tükrözi, valamint a Bizottság nem tehető felelőssé ezen információk bármilyen felhasználásáért.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union





VÁSÁRLÁS ÉS ÉLELMISZEREK



BEVEZETÉS – VÁSÁRLÁS ÉS ÉLELMISZEREK

A modul célja, hogy felhívja a figyelmet a vásárlás és az élelmiszerekkel kapcsolatos fenntarthatósági kérdésekre és megoldásokra. Ez a füzet bemutatja, hogy a fenntarthatóság egyre fontosabbá válik mind a vásárlók, mind az üzletek számára. Megvizsgáljuk az élelmiszer-pazarlás kérdését is, és mélyebbre ásunk annak okai-ban, következményeiben és a pazarolt élelmiszerek mennyiségének csökkentési lehetőségeiben, ami elvezet minket egy fenntarthatóbb élelmiszer-ellátási lánc bevezetéséhez.

A FENNTARTHATÓ VÁSÁRLÁS IRÁNYÁBA TÖRTÉNŐ ÁTALAKULÁS

A fogyasztók számára egyre fontosabbá válik a fenntartható módon történő vásárlás. A nagy szupermarketek és néhány kisebb szupermarket már felismerte a lehetőséget, hogy a fenntarthatóbb megközelítés népszerűsítésével és a fenntarthatóbb csomagoláshoz és vásárlási rendszerhez vezető változtatások alkalmazásával vonzzák a fogyasztókat.

“Mivel a fogyasztók egyre inkább figyelembe veszik a fenntarthatósági kérdéseket, és a vásárlások során egyre inkább a fenntarthatósági szempontokat veszik figyelembe, a szupermarketeknek most van itt az ideje, hogy aktívan megvizsgálják az ágazat előtt álló lehetőségeket és kihívásokat, hogy a lehető legjobban igazodjanak ezekhez a növekvő fogyasztói érzésekhez” - mondta Michael Sansolo, a CCRRC North America kutatási igazgatója. „A vásárlók azt akarják, hogy a helyi szupermarketek segítsék őket a fenntarthatóság gyakorlásában, és ha nem így tesznek, az a vásárlók elvesztését jelentheti a későbbiekben.”

A fenntarthatósági gyakorlatok és politikák beépítése az üzletekbe még fontosabb lesz a jövő fogyasztóival való kapcsolattartásban az elkövetkező években, mivel a Z generáció és a következő generációk egyre szenvedélyesebben foglalkoznak a környezettel, jobban, mint bármely más generáció.

A fogyasztók szerint a legnépszerűbb fenntarthatósági kezdeményezések a következők:

- Helyszíni újrahasznosító edények biztosítása
- A helyben készült/termelt termékek címkézése
- Pontok/jutalmak felajánlása a vásárlással és/vagy újrahasznosítással megtakarított hulladékért
- Biológiailag lebomló zacskók biztosítása a termékekhez
- A termékek szélesebb méretválasztékban történő értékesítése az élelmiszerpazarlás csökkentése érdekében.

AZ ÉLELMISZER-PAZARLÁS KÉRDÉSE

Az élelmiszer-pazarlás globális mennyisége a becslések szerint 1,6 milliárd tonna „elsődleges termékegyenérték”. Az ehető élelmiszer-pazarlás teljes mennyisége 1,3 milliárd tonna. ... Az élelmiszer-pazarlás közvetlen gazdasági következményei (a halak és tenger gyümölcsei nélkül) évente 750 milliárd dollárra rúgnak.

Forrás: Az Egyesült Nemzetek Élelmezési és Mezőgazdasági Szervezete <https://www.fao.org/news/story/en/item/196402/icode/>

- Az évente megtermelt élelmiszerek nagyjából egyharmada (1,3 milliárd tonna) kárba vész.
- Az iparosodott és a fejlődő országok nagyjából ugyanannyi élelmiszert pazarolnak el - 670, illetve 630 millió tonnát.
- A globális mennyiségi élelmiszer-pazarlás évente nagyjából 30 százalék a gabonafélék esetében, 40-50 százalék a gyökérnövények, gyümölcsök és zöldségek esetében, 20 százalék az olajos magvak, a hús és a tejtermékek esetében, valamint 30 százalék a halak esetében.
- A kiskereskedelem szintjén nagy mennyiségű élelmiszer megy veszendőbe a megjelenést túlságosan előtérbe helyező minőségi előírások miatt.

- Az élelmiszer-veszteség és -pazarlás az erőforrások - többek között a víz, a föld, az energia, a munkaerő és a tőke - jelentős pazarlását is jelenti, és feleslegesen termel üvegházhatású gázkibocsátást, hozzájárulva a globális felmelegedéshez és az éghajlatváltozáshoz.
- Ha csak a jelenleg világszerte elveszett vagy elpazarolt élelmiszer egynegyedét sikerülne megmenteni, az elegendő lenne 870 millió éhező ember táplálására a világon.

A globális élelmiszer-pazarlás messzemenő probléma, amelynek óriási pénzügyi, etikai és környezeti költségei vannak. Az okok a göröngyös utaktól a túlságosan szelektív vásárlókig terjednek, de az okoktól függetlenül mindannyian hozzájárulhatunk e globális probléma leküzdéséhez.

Az elveszett vagy elpazarolt élelmiszerek mennyisége évente 2,6 billió USD-ba kerül, ami több mint elég lenne ahhoz, hogy a világ 815 millió éhező emberét négyszeresen ellássák élelmiszerrel.

Forrás: ENSZ Környezetvédelmi Program

<https://www.unep.org/thinkeatsave/get-informed/worldwide-food-waste>

MI AZ ÉLELMISZER-PAZARLÁS?

Az élelmiszer-pazarlás története szorosan kapcsolódik a globalizációhoz. Az egyre jobban hálózatba kapcsolt világban az ellátási láncok egyre hosszabbak, és minden egész évben mindenhol és mindenhol elérhető. A gazdaságtól az asztalig tartó, gyakran hosszú út során az élelmiszer minden szakaszban elveszik vagy elpazarolódik, és az olyan friss élelmiszerek, mint a gyümölcsök, zöldségek, tejtermékek és húsok különösen veszélyeztetettek.

Az „élelmiszer-pazarlás” és az „élelmiszer-veszteség” gyakran használt kifejezések, de nem egészen ugyanazt jelentik.

- Az „élelmiszer-veszteség” általában a termelés korábbi szakaszaiban, például a betakarítás, a tárolás és a szállítás során elveszett élelmiszerekre utal.
- Az „élelmiszer-pazarlás” az emberi fogyasztásra alkalmas, de kidobott élelmiszerekre utal, amelyeket gyakran a szupermarketekben vagy a fogyasztók dobnak ki.

AZ ÉLELMISZER-HULLADÉK KÖRNYEZETI HATÁSA

- Amikor az ehető dolgokat kidobják, az összes erőforrás, amely ahhoz szükséges, hogy az élelmiszer a gazdaságból az asztalra kerüljön: az öntözéshez szükséges víz, az ültetéshez szükséges föld, a betakarító és szállító járművek működtetéséhez szükséges üzemanyag is kárba vész.
- Az édesvíz 70 százalékát mezőgazdasági célokra használják fel, beleértve a termények öntözését és az állatok ivóvízellátását.
- A FAO Food Wastage Footprint című jelentése szerint évente 250 km³ vizet - a Genfi-tó térfogatának háromszorosát - használnak fel élelmiszer előállítására, amely végül elvész vagy elpazarolódik.
- A világ mezőgazdasági területének 28%-át használják fel évente olyan élelmiszerek előállítására, amelyek végül elvesznek vagy elpazarolódnak. Ez nem csak a földterület szükségtelen degradációját eredményezi, de a mezőgazdasági célú földterületek irtása az erdőirtás egyik oka is, amely megszünteti a vadon élő állatok élőhelyeit és kiirtja az üvegházhatású gázokat elnyelő fákat.
- A FAO becslése szerint az élelmiszerhulladék szén-dioxid-ki-bocsátása évente 3,3 milliárd tonna CO₂-egyenértéket jelent. Nemcsak a termelőgépek és a szállítójárművek működtetéséhez használt olaj, dízel és más szennyező üzemanyagok, hanem maga az élelmiszerhulladék is üvegházhatású gázokat bocsát ki.
- A hulladéklerakókban rothadó, kidobott hulladék metánt bocsát ki, amely egy erős üvegházhatású gáz, amely 25-ször hatékonyabb hőmegkötő, mint a szén-dioxid.

MIT TEHETÜNK EZ ELLEN?

Az ENSZ szerint a világ népessége 2050-re várhatóan 7,6 milliárd-ról 9,8 milliárdra nő. Mivel az élelmiszer-termelés nehezen tud lépést tartani a gyorsan növekvő világnépességgel, az előrejelzések szerint az élelmiszer-pazarlás növekedni fog - ha nem teszünk elene valamit.

- Segít csökkenteni a kezelés, tárolás, feldolgozás és szállítás során keletkező veszteségeket
- Ossa meg, adományozza el a felesleget
- A hulladékot értékke alakítani
- Az emberek felvilágosítása az élelmiszer-biztonságról
- A fogyasztói magatartás megváltoztatása

AZ ÉLELMISZER-PAZARLÁS CSÖKKENTÉSE

Az élelmiszer-pazarlás csökkentése az okos vásárlással kezdődik. Ha listát készít a heti étkezésekről, pénzt és időt takaríthat meg, és egészségesebb ételeket fogyaszthat.

Vásárlási tippek az élelmiszer-pazarlás csökkentésére:

- A bevásárlólistát annak alapján állítsa össze, hogy hány ételt fog otthon fogyasztani. A héten étteremben fog enni?
- Először nézze meg, mi van a hűtőjében és a szekrényében, hogy elkerülje, hogy olyan élelmiszert vásároljon, ami már megvan.
- A bevásárlólistán tüntesse fel a mennyiségeket, hogy biztosan csak azt vegye meg, amire szüksége van.
- Kerülje az olyan marketingfogásokat, amelyek arra ösztönzik, hogy többet vásároljon, mint amennyire szüksége van.
- Gyakrabban vásároljon friss alapanyagokat kisebb mennyiségben, így kevesebbet pazarolhat, és frissebb alapanyagokat élvezhet.
- Válassza a laza gyümölcsöket és zöldségeket az előre csomagoltak helyett, hogy jobban ellenőrizze a szükséges mennyiséget.

AZ ÉLELMISZERLÁNC FENNTARTHATÓSÁGA

Az élelmiszer-termelés jelentős hatással van a környezetre. Az élelmiszer-termelés és -fogyasztás módja árt a bolygónak és saját magunknak is. Az olyan kérdések, mint az üvegházhatású gázok kibocsátása, a föld- és vízkészletek felhasználása, a környezet-szennyezés, a foszfor kimerülése, valamint az olyan vegyi termékek használata, mint a gyomirtók és a növényvédő szerek, ma már mindennapi híreink részét képezik.

Számos globális tendencia befolyásolja az élelmezésbiztonságot, a szegénységet, valamint az élelmiszer-fenntarthatóság és a mezőgazdasági rendszerek általános fenntarthatóságát. Napjainkban a valaha volt legnagyobb élelmiszer-rendszeri kudarcot éljük át, és ez csak néhány példája ennek:

- Népeség-növekedés
- Klímaváltozás
- Éhínség és szélsőséges szegénység
- Élelmiszer-pazarlás
- A konfliktusok, válságok és természeti katasztrófák száma és intenzitása növekszik.

A World Resources Institute (WRI) jelentése szerint a globális élelmiszer-termelésnek 50%-kal kellene növekednie ahhoz, hogy 2050-ben a világ 10 milliárd emberét táplálni lehessen, amihez India területének kétszeresére lenne szükség.

A globális élelmiszeripar az üvegházhatású gázok teljes kibocsátásának akár 30%-áért is felelős. Ma a világ, a valaha volt legnagyobb élelmiszer-rendszeri kudarcokkal néz szembe.

RÖVID ÉLELMISZER-ELLÁTÁSI LÁNC (SFSC)

Az SFSC-k a kulcsot jelentik az újra-lokalizált gazdasághoz, de egy új, környezettudatosabb, demokratikusabb és szociálisabb rendszerhez is.

Az agroökológiai átmenet meghatározása

A mezőgazdaságunk és élelmiszereink ökológikusabbá tételét célzó rendszerszintű átalakulás, amely több érdekelt felet érint, mint például a gazdálkodókat, az ellátási láncokat vagy a természeti erőforrások kezelőit, és amelyet a változásra irányuló szándékos politikai akarat jellemez. Egyszerre politikai, gazdasági és társadalmi folyamat. A FAO (az ENSZ Élelmezési és Mezőgazdasági Szervezete) meghatározása az élelmiszer-fenntarthatóságról: Ahhoz, hogy élelmiszereink fenntarthatóak legyenek, öt kritériumnak kell megfelelniük:

- Védi az ökoszisztéma biológiai sokféleségét
- hozzáférhető és kulturálisan elfogadható
- gazdaságilag méltányos és megfizethető
- biztonságos, táplálkozási szempontból megfelelő és egészséges.
- optimalizálja a természeti és emberi erőforrások használatát

Rövid élelmiszer-ellátási láncok (SFSC)

- Korlátozott számú gazdasági szereplő bevonásával, akik elkötelezettek az együttműködés, a helyi gazdaságfejlesztés, valamint a termelők, feldolgozók és fogyasztók közötti szoros földrajzi és társadalmi kapcsolatok iránt.
- Közvetlen értékesítés vagy rövid láncok (a fogyasztó és a termelő közvetlenül vagy egy vagy a lehető legkevesebb közvetítő szereplővel lép kapcsolatba).

Economic benefits

- hozzájárul a vidékfejlesztéshez és a gazdasági megújuláshoz
- a helyi vásárlás megőrzi a kisgazdaságokat és fenntartja a vidéki közösségeket
- a multiplikátor hatáson keresztül erősíti a helyi keresletet, megőrzi a helyi munkahelyeket és erősíti a helyi gazdaságot
- a turizmus növelése a helyi márkáépítés és a szabadidős vásárlási lehetőségek révén

Szociális juttatások

- a helyi közösségek társadalmi tőkéjének erősítése új, a mezőgazdasági termelőket és a fogyasztókat egyaránt bevonó hálózatok létrehozásával.
- a termelők és a fogyasztók közötti kölcsönös bizalom és tisztelet erősítése
- a fogyasztók étel-miszer-tudatosságának és kulináris nevelésének növelése
- a kulturális/regionális identitás, az étel-miszerek eredete, a bizalom és az étel-miszerbiztonság érzésének erősítése

FORRÁSOK

1. <https://www.unep.org/thinkeasave/get-informed/worldwide-food-waste>
2. <https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/handle/JRC80420>
3. <https://www.fao.org/family-farming/detail/en/c/415240/>
4. <https://www.fao.org/food-systems/en/>
5. <https://www.fao.org/news/story/en/item/196402/icode/>