

SZAKDOLGOZAT

Bánó Helén

2015

Budapesti Gazdasági Főiskola
Kereskedelmi, Vendéglátóipari
és Idegenforgalmi kar

A megsemmisítéstől megmentett élelmiszerek útja a végső felhasználásig az Élelmiszerbank közreműködésével

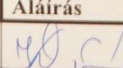
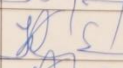
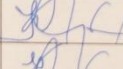
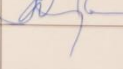
Konzulens:
Dr. Király Éva
Főiskolai docens
Intézeti tanszékvezető-helyettes

Készítette:
Bánó Helén
Kereskedelem és marketing szak
kereskedelmi logisztika szakirány
2015

IGAZOLÁS

Szakdolgozati konzultációkról

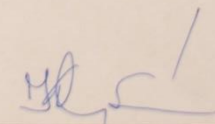
Cím: A megsemmisítéstől megmentett élelmiszerek útja a végső felhasználásig az Élelmiszerbank közreműködésével

| Dátum | Téma | Aláírás |
|------------------|--|---|
| 2015. 09. 14. | A kutatási terv megbeszélése |  |
| 10. 09. | Élelmiszerhiány kontra globális élelmiszerpazarlás |  |
| 10. 29. | Az ellátási láncban keletkező fogyasztható élelmiszer-selejt |  |
| 11.20. | Az Élelmiszerbank tevékenységének vizsgálata |  |
| | | |

Nyilatkozat

Igazolom, hogy **BÁNÓ HELÉN** 4. évfolyam nappali BA KM alapképzés kereskedelmi logisztika specializáció hallgatója a konzultációkon 4 alkalommal megjelent. Valamint igazolom, hogy a szakdolgozat általam látott legutolsó – értelemszerűen nem a végső, a hallgató által leadni kívánt – változata a még javasolt kisebb változtatásokat figyelembe nem véve, kielégíti egy szakdolgozattal szemben támasztott formai és tartalmi követelményeket.

Budapest, 2015. november 27.



Dr. Király Éva
Belső konzulens

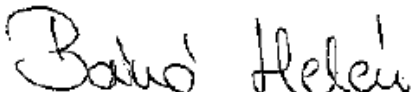
Hallgatói nyilatkozat a szakdolgozat leadásához

Alulírott Bánó Helén

a Budapesti Gazdasági Főiskola Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kar

kereskedelem és marketing szakos, kereskedelmi logisztika szakirányos, nappali tagozatos hallgatója nyilatkozom, hogy *A megsemmisítéstől megmentett élelmiszerek útja a végső felhasználásig az Élelmiszerbank közreműködésével* címmel bírálatra és védelemre beadott szakdolgozat saját munkám eredménye, amelynek elkészítése során a felhasznált irodalmat a szerzői jogi szabályoknak megfelelően kezeltem (a szükséges lábjegyzet / végjegyzet hivatkozásokat, valamint az ábrák hivatkozását megfelelően helyeztem el).

Budapest, 2015 November 30.



Hallgató aláírása

Szeretném megköszönni konzulensemnek, Dr. Király Évának a szakdolgozatom megírása során kapott ötleteket és tanácsokat. Hálás vagyok a türelméért, segítőkészségéért, odafigyeléséért.

Tiszta szívvel köszönöm Édesanyámnak az eddigi életem során kapott támogatást, a mérhetetlen nagy szeretetet és a gondoskodást. Hálásan köszönöm neki türelmét, megértését, segítségét és a belém vetett bizalmát.

Mindig számíthattam Rá!

TARTALOM

| | |
|--|----|
| Bevezetés | 2 |
| 1. Élelmiszerhiány | 5 |
| 2. Globális élelmiszerpazarlás | 8 |
| 3. Ellátási lánc során keletkező fogyasztható élelmiszer selejt..... | 11 |
| 3.1. Mezőgazdasági termelés..... | 11 |
| 3.2. Ipari termelés..... | 13 |
| 3.3. Nagykereskedelem | 15 |
| 3.4. Kiskereskedelem..... | 18 |
| 3.5. Végfő felhasználó..... | 19 |
| 4. Miért kerül ennyi élelmiszer kidobásra?..... | 22 |
| 5. Megoldások az élelmiszer pazarlásra..... | 27 |
| 6. Az élelmiszerpazarlás hatása az árakra..... | 31 |
| 7. Élelmiszerbank | 33 |
| 7.1. Története, munkássága..... | 33 |
| 7.2. Partnerek..... | 38 |
| 7.2.1. Karitatív szervezetek | 38 |
| 7.2.2. Támogatók | 39 |
| 7.3. Élelmiszer adományok | 44 |
| 7.4. Az élelmiszer adományok szétosztása | 46 |
| 7.5. Karácsonyi adománygyűjtés | 47 |
| 7.6. Logisztika..... | 49 |
| 8. Egy diszkont feladatai a selejtezéssel kapcsolatban | 53 |
| Összefoglalás..... | 55 |
| Ábrajegyzék..... | 57 |
| Irodalomjegyzék..... | 58 |
| Internetes források | 58 |

BEVEZETÉS

Szakedolgozatom témáján nagyon sokat gondolkoztam. Próbáltam megfelelni a követelményeknek, legyen a téma a szakomhoz és szakirányomhoz illő, e mellett aktuális, egy kicsit hétköznapi és mindennapi, de mégis globális. E mellett találjak is hozzá megfelelő mennyiségű anyagot, legyen érdekes mind számomra, mind pedig annak, aki olvassa.

Rengeteg olvasás és gondolkodás után végül is két cikk volt az, ami a dolgozat alap témáját adta. Mind a kettő egy globális problémával foglalkozott, az egyik az volt, hogy világszerte mekkora éhezések vannak, hány alultáplált gyermek és felnőtt van. A másik cikk témája pedig olyan kidobásra ítélt élelmiszerekről szólt, amiket a háztartásokban, üzletekben, piacokon és mindenféle a világban tesznek a szemétesbe, pedig azok még sok esetben fogyaszthatóak lennének. Elgondolkoztam azon, hogy ez a két igen fontos probléma, kiegészíti egymást. Már a kidobott élelmiszerek fele is elég lenne arra, hogy az éhezés problémáját megoldja. Tehát, adott a feladat, ezeket az élelmiszereket el kell juttatni a rászorulókhöz. Ez által mind a két problémát nagymértékben meg lehetne szüntetni, hiszen az élelmiszer mennyiség meg van, csak a szemétesbe kerül, nem pedig azokhoz az emberekhez, akiknek szükségük lenne rá.

Ezek után úgy gondoltam utána járok ennek a két problémának, hogy vannak-e olyan kezdeményezések, tevékenységek, hogy ezt a két dolgot összekössék, illetve, hogyan és miért keletkezik ennyi forgalomba nem hozható, és nem értékesített élelmiszer valamint, hogy hogyan lehetne ezt a mennyiséget csökkenteni.

Szakmai gyakorlatomat az Unilever Magyarország Kft-nél, a Customer Service osztályon töltöttem. Az itt eltöltött időszak alatt lehetőségem nyílt beleslátani az osztály működésébe, hogyan dolgozzák fel a partnerek rendeléseit, az áruk honnan hova kerülnek. Ami a szakedolgozatom szempontjából fontos, hogy megtudtam, hogy hogyan kezelik a sérült árukat. Sérült árunak azt a terméket nevezzük, amelyeknek a csomagolása, a szállítás és a raktározás során megrongálódott. A budapesti Head Office-ban található egy dolgozói bolt, ahol az Unilever dolgozói, Unilever által forgalmazott termékeket tudnak kedvezőbb áron megvásárolni, mint általában a kereskedelemben.

Az a pár kartonnyi vagy raklapnyi sérült, közeli lejáratú illetve delistás termék, amit a partnereknek nem lehet értékesíteni, átszállításra kerül ebbe a boltba. Ezeket a termékeket még a dolgozói bolt áránál is kedvezőbb áron árusítják, illetve sokszor arra is van példa, hogy ezeket az árukat elosztják a dolgozók között, annak érdekében, hogy a minőséget megőrző dátum előtt a termék a fogyasztóhoz kerüljön. Így nem kell olyan árukat megsemmisíteni, amik valójában még felhasználhatóak lennének. Az Unilevernek így nem kell megsemmisítésre pénzt fordítania és még a dolgozóinak s örömet szerez.

Szakedolgozatom írása során szekunder kutatást végeztem a fent említett két cikk témájában. Megnéztem, hogy számokban kifejezve mekkora problémával állunk szemben.

Elsősorban a rászorulókat vizsgáltam, hogy Magyarországon és a világon hány családnál nem kerül mindennap megfelelő mennyiségű és tápanyagtartalmú étel az asztalra, valamint utánajártam, hogy az éhezésnek milyen okai vannak.

Szintén szekunder kutatás alapján megnéztem, hogy világ szinten és hazánkban mekkora mennyiségű fogyasztható élelmiszer kerül kidobásra és mi ennek az oka. Ezt az élelmiszerlánc szakaszaira is lebontottam és megvizsgáltam, hogy hol, milyen fajta és mennyi élelmiszer kerül a szemetesbe. Végül, a végső felhasználót részletesebben elemeztem egy kutatás alapján, hogy milyen fajta élelmiszerek, milyen gyakran kerülnek kidobásra és, hogy ennek legtöbbször mi az oka.

Megvizsgáltam, hogy a marketingnek mekkora szerepe van az elpazarolt élelmiszerekben. Másodlagos forrásokat felhasználva párhuzamot vontam az árak emelkedése és kidobott élelmiszerek között. Megnéztem, hogy milyen hatással jár ez a szegényebb emberekre

A következő részben példákon keresztül bemutatom, hogy milyen módon lehetne csökkenteni az élelmiszerek kidobását, mit kellene tenni és miben kellene változtatni nekünk vásárlóknak és az áruházaknak. Olyan példák is bemutatásra kerülnek, ahol alternatív módon használják fel a kidobásra szánt élelmiszereket

Szakedolgozatom utolsó részében az Élelmiszerbankról lesz szó. Egy mélyinterjú keretén belül, Sczigel Andrea, az Élelmiszerbank külső kapcsolatokért

felelős igazgatója bemutatta nekem a szervezetet. Ezen beszélgetés alatt feltehettem neki a szakdolgozatommal kapcsolatos kérdéseimet és körbevezetett a telephelyen.

Az Élelmiszerbank egy olyan non profit szervezet, aki azzal foglalkozik, hogy megmentse az élelmiszereket a kidobástól és eljuttassa olyan családokhoz, ahol nagy szükség van rá. Részletesen foglalkozom a szervezet felépítésével, alapvető céljaival, működésével, hogy az eddigi évek alatt mekkora mennyiségben és milyen arányban sikerült élelmiszereket megmenteni. Említést teszek az adományozó partnerekről, valamint a segélyszervezetekről, akikkel folyamatosan együttműködnek. Bemutatom, hogy mekkora raktárral, gépjárműparkkal rendelkezik a szervezet, illetve, hogy az élelmiszerek mentése és kiosztása hogyan történik. Részletesebben írok két nagy projektjükéről, amiben két különböző módon segítik a rászorulókat.

Az Élelmiszerbank tevékenységével mind a két globális problémát tudja enyhíteni, mert olyan élelmiszerekkel látja el a szegénységben élőket, amiket a megsemmisítéstől mentett meg. Így kevesebb került a szemetesbe, és többen laktak jól.

Lehetőségem nyílt egy belvárosi diszkont üzletvezetőjével is készíteni egy interjút, ahol belátást nyertem abba, hogy milyen napi feladatokkal jár az élelmiszerek ellenőrzése és a selejtezése.

Szakdolgozatommal szeretném bemutatni, hogy az egyre nagyobb mértékben megjelenő éhezés és élelmiszerpazarlás összefüggésben vannak egymással, és az élelmiszerek megmentésével mind a két problémát lehetne csökkenteni.

1. ÉLELMISZERHIÁNY

Mára az élelmiszerhiány globális problémává nőtte ki magát, a világ számos pontján megjelenik ez a jelenség kisebb, nagyobb mértékben. A mai adatok szerint a világon körülbelül 2 milliárd embernek nem jut elegendő élelmiszer a mindennapok során.¹

Sajnos az élelmiszerhiány és éhezés nem csak a fejletlen, távoli országokban fordul elő, hanem az egész világon jelen van. A témával kapcsolatban világviszonylatban számos kutatás készült, mint például az OECD egyik felmérése, ami kimutatta, hogy 2012-re az élelmiszert nélkülözők aránya elérte a 30,6%-ot.

Az UNICEF 2012-es felmérése alapján, Magyarországon a gyerekek 1%-ánál nem biztosított a napi háromszori étkezés. Ezen gyermekek családjának sem jut sokszor meleg étel az asztalra, egyszerű, változatlan, tápanyagban szegény élelmiszereket fogyasztanak. Hazánkban leginkább minőségi éhezéstről beszélhetünk, de a mélyszegénységben élő családoknál előfordulhat a mennyiségi éhezés is. A minőségi éhezés azt jelenti, hogy jut elegendő mennyiségű étel az asztalra, rendszeresen esznek, de ezeknek az ételeknek a minősége, tápanyagtartalma nem megfelelő. A mennyiségi éhezés pedig ennek a fordítottja, kevés étel jut egy főre, de annak az energiája, tápanyagtartalma többnyire megfelelő.²

Az éhezés egy összetett probléma, amelynek sok kiváltó oka van, egyrészt az alacsony mezőgazdasági termelékenység, másrészt a népességnövekedés, harmadrészt pedig a szegénység.

A Földön a népesség számára egy adott mennyiségű földterület áll a rendelkezésre. A termőföldnek van egy adott tápanyag tartalma, amit ha nem pótolunk kellő mértékben, vagy nem hagyjuk pihenni a földet, hogy magától megújuljon, akkor a termőföldek minősége folyamatosan romlani fog, aminek az lesz a következménye, hogy nem lehet majd ugyanannyit termelni rajta és az ott megtermelt növények tápanyagtartalma sem lesz ugyanaz. Amivel még a gazdáknak

¹ <http://idokjelei.hu/2012/09/elelmiszerinflacio-elelmiszerhiany-es-ehseglazadasok/>
Olvasva: 2015 szeptember 28.

² <http://www.tirek.hu/data/attachments/2014/11/27/gyermekehezes.pdf>
Olvasva: október 10.

szembe kell nézni és hatással van a társadalomra az az, hogy a fejletlenebb területeken a földek eltartó képessége is csökken, így kevesebb élelmiszert tudnak termelni.³

Minden növénynek meg van az ideális termesztési helye, ahol optimálisan tud növekedni, megkap minden tápanyagot, így ugyanaz a növény jobb termést tud hozni, mint egy olyan helyen, ahol nincsenek meg az ideális feltételek, mint a megfelelő talaj, a napsütés és a csapadék. Az éghajlati adottságoknak köszönhetően nem lehet mindent, mindenhol megtermelni, ezért meg kell oldani azoknak a terményeknek az elszállítását, amelyekre más területen is kereslet van.

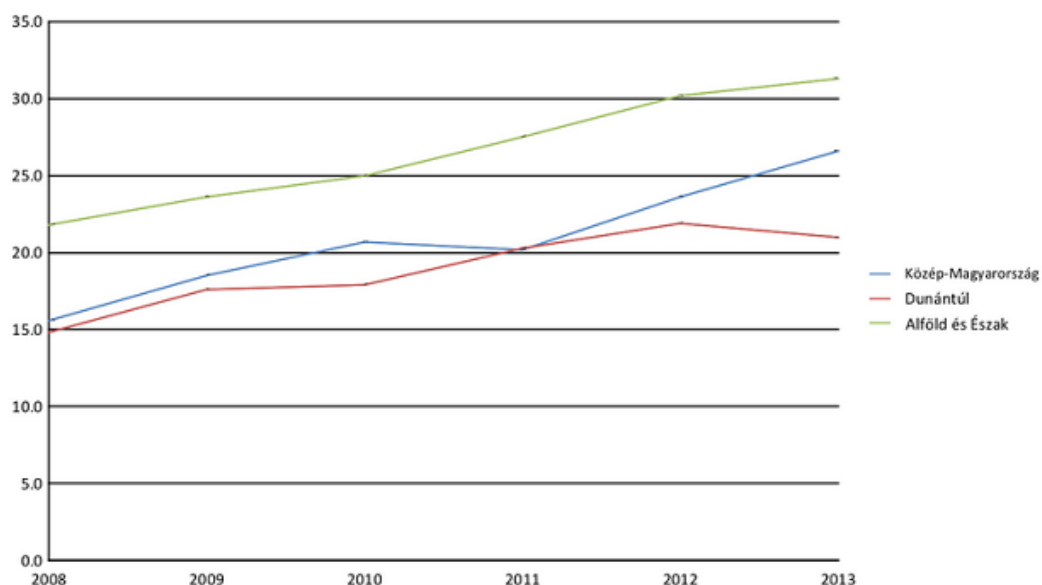
Ma már a klímaváltozásnak köszönhetően a termesztőknek újra kell gondolniuk, hogy mit is termesszenek, hiszen ami eddig bőségesen megtermelt az adott helyen, nem biztos, hogy olyan mértékben, vagy egyáltalán meg tud teremni. A népességnövekedésnek köszönhetően a megtermelt élelmiszert több fele kell elosztani, így sok helyen egy-egy emberre kevesebb élelmiszer jut, mint az elmúlt években.

Magyarországi viszonylatban az alábbi táblázat mutatja, hogy 2008 és 2013 között hogyan alakult a súlyos anyagi deprivációban élők aránya. A depriváció valamitől való megfosztottságot, hiányt jelent, ami a társadalom többi tagjának megvan. Olyan emberekre, családokra, csoportokra használjuk, akik nem rendelkeznek elegendő forrással, hogy megfelelően táplálkozzanak és részt vegyenek a társadalmi életben.⁴ Ennek a száma az évek során szép lassan emelkedett, főleg a dunántúli és a közép-magyarországi térségben.

³ <http://globalproblems.nyf.hu/globalis-problemak/allandosulo-elelmiszerhiany/>
Olvasva 2015 szeptember 30.

⁴ <http://szocialis-gondozo.lapunk.hu/?modul=oldal&tartal>
Olvasva: 2015 szeptember 29.

Súlyos anyagi deprivációban élők aránya Magyarország régióiban (2008-2013)



I. ábra - Súlyos anyagi deprivációban élők aránya Magyarországon (2008-2013)
forrás: http://index.hu/chart/2014/11/20/elkeseritoek_a_szegenyseg_legujabb_adatai/
Olvasva: 2015 október 18.

Az Alföldön és Észak-Magyarországon az anyagi deprivációban élők aránya az ország többi részéhez képest már 2008-ban is magasabb volt, már akkor elérte a 22 %-ot. Az 5 év során ez tovább növekedett, 2013-ra elérte a 31 %-ot. Közép-Magyarországon ez az arány körülbelül 11 %-kal növekedett, 15,5 %-ról 26,5%-ra, az 5 év alatt. Míg Dunántúlon ennek a növekedésnek az aránya csak 7 %-ék. Itt egy pozitív tendencia figyelhető meg, mert 2012 óta ez az arány kis mértékben, de csökkent. ⁵

Az anyagi deprivációban élők arányát kell és lehet is csökkenteni vagy legalább megállítani, hiszen mint ahogy a következő fejezetben ki fog derülni, nagyon sok élelmiszer van Magyarországon, és világszerte is, amivel felelőtlenül bánunk. Az egyik oldalon világszinten több ezer ember éhezik, a másik oldalon meg óriási mennyiségben dobjuk ki az élelmiszereket.

⁵ http://index.hu/chart/2014/11/20/elkeseritoek_a_szegenyseg_legujabb_adatai/
Olvasva: 2015 október 18.

2. GLOBÁLIS ÉLELMISZERPAZARLÁS

Az ENSZ élelmezésügyi és mezőgazdasági szervezetének becslése szerint az élelmiszerek fele már az előtt a szemétkébe kerül, mielőtt azokat felhasználnánk vagy felszolgálnánk őket.

A U.S. Environmental Protection Agency felmérése ⁶ szerint az otthoni szemétkébe kerülő hulladékok 1/5-e élelmiszer. 2011-ben Magyarországon a háztartások 400 tonna élelmiszert dobtak ki a szemétkébe. Viszont ha bele vesszük az ellátási lánc többi szakaszát is, a mezőgazdaságot, az ipari termelést, a kis- és nagykereskedelmet, és a vendéglátást is, ez a szám eléri az 1,8 millió tonnát évente. Ezzel a mennyiséggel Magyarország az élelmiszerpazarlás tekintetében világszinten a középmezőnybe tartozik.

Minél fejlettebb az adott országban a gazdaság, illetve az életszínvonal, annál inkább az ellátási lánc végén, a fogyasztónál pazarolják el a legtöbb élelmiszert. Viszont minél fejletlenebb a gazdaság, az élelmiszerpazarlás aránya a mezőgazdaság felé tolódik el. Ez annak köszönhető, hogy az ilyen térségekben nem megfelelő fejlettségű technológiát használnak a termesztésnél, nem megfelelő a betakarítási módszer, nem tudják rendesen tárolni, szállítani a terményeket, így már a letelején rengeteg elpazarolt termény jelenik meg.

A fejlettebb országokra az is jellemző, hogy sokkal kevésbé figyelnek oda arra, hogy az élelmiszer kidobásával, nem csak a pénzüket dobják ki, hanem az előállítás és felhasználás során hozzáadott értékeket is. Használták a termőföldet, ahonnan rengeteg tápanyagot kivettek, vizet használtak, és ami a legfontosabb, hogy a termelés, szállítás, raktározás során rengeteg szén-dioxid került kibocsátásra.⁷

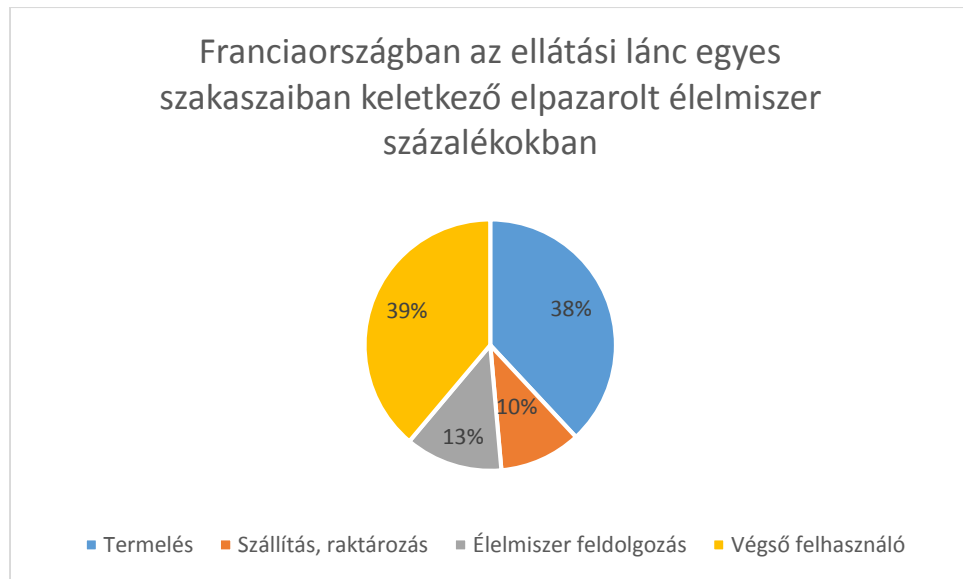
A France Nature Environnement környezetvédő szervezet adataival, 2015 október 12-én a METRO újságban megjelent egy cikk, amiben bemutatták, hogy az ellátási lánc különböző szakaszaiban mennyi élelmiszer kerül pazarlásra, valamint azt

⁶ http://hvg.hu/gazdasag/20150104_rantott_bogar_es_suru_barna_trutyi_ebedre
Olvasva: 2015 szeptember 22.

⁷ <http://444.hu/2015/05/30/elelmiszerbank-pazarlas-etel/>
Olvasva: 2015 október 5.

is szemléltetik, hogy a háztartásokban milyen arányban szerepelnek a különböző élelmiszerek.

A francia környezetvédő szervezet személyenként az egész ellátási láncot véve, átlagosan 240 kilogramm elpazarolt élelmiszerral számol évente. A következő diagram megmutatja, hogy az ellátási lánc során, hol, és milyen arányban vesződik el ez a rengeteg élelmiszer.



2. ábra – Franciaországban az ellátási lánc egyes szakaszaiban keletkező elpazarolt élelmiszer százalékokban
 forrás: http://2010-2014.kormany.hu/download/7/55/b0000/honlapra_kelle%20t%C3%B6bbet%20termelni.pdf
 Saját ábra

Jól látható, hogy a legnagyobb mennyiségben a termelés során, illetve a végző felhasználáskor kerül kidobásra a legtöbb élelmiszer. A 240 kilogrammból már a legelején, 94 kilogramm kerül a szemetesbe. Elmondható, hogy a megtermelt mennyiségnek 38%-a különböző okok miatt nem kerül értékesítésre. A termelt élelmiszereket raktározni és szállítani is kell, ezen feladatok során az áru 10%-a kerül kidobásra mert megsérül közben. A franciákat tekintve ez fejenként tömegben nézve 24 kilogrammot jelent. Sajnos az élelmiszerek feldolgozása közben sem tudnak mindent felhasználni, itt is a feldolgozandó és feldolgozott termékeknek 13%-a végzi a szemetesben. Legnagyobb mértékben, 39%-ban a végző fogyasztó dobja ki az

élelmiszereket. Átlagban a végső, francia fogyasztó 96 kilogramm ételt dob ki egy év alatt.⁸

⁸ http://2010-2014.kormany.hu/download/7/55/b0000/honlapra_kelle%20t%C3%B6bbet%20termelni.pdf
Olvasva 2015 október 22.

3. ELLÁTÁSI LÁNC SORÁN KELETKEZŐ FOGYASZTHATÓ ÉLELMISZER SELEJT

3.1. MEZŐGAZDASÁGI TERMELÉS

Már az ellátási lánc első szakaszában, a termény betakarításakor is nagyszámú selejt keletkezik. Egyrészt megsérülhetnek szedés közben a növények, illetve az olyan gyümölcsöket, zöldségeket, amiről eleve látszik, hogy az elvárt normáknak nem felelnek meg, nem takarítják be, nem fordítanak rá plusz energiát, hogy elszállítsák, és később újra válogassa. Az igen magas előírások és követelmények miatt a gazdák nem tudják az összes árujukat értékesíteni, mert ha nem felelnek meg az előírásoknak a termények, a kereskedők egyszerűen nem veszik át az árut.

Minden zöldségnek, gyümölcsnek van egy kereskedelmi jellemzője. Ezek többnyire esztétikai előírások, nem minőségiek. Ezekben a leírásokban foglalják össze, hogy az adott terménynek milyen paraméterekkel kell rendelkeznie. Meghatározzák az alakját, színét, átmérőjét, súlyát, érettségi fokát, egyszóval mindent. Ezeket a növényeket kategóriába sorolják, az extra minőségűtől a harmad osztályig besorolják őket. Ahhoz, hogy bekerülhessen a termény egy adott kategóriába, legalább a legalsó kritérium szinteket el kell érnie, ellenkező esetben, egy alacsonyabb kategóriába kerül. Az extra és az első osztály között 5% eltérés megengedhető, a többi osztály között pedig 10%. Ezen kategorizálás a kereskedők által jött létre üzleti célból, hogy a fogyasztókat árárány értékben, megfelelő minőségű áruval tudják ellátni. A termelők tisztában vannak azokkal az elvárásokkal, hogy tökéletes, egyforma zöldségeket és gyümölcsöket kell termesztetni ahhoz, hogy azokat jó áron értékesíteni tudják. Például, az uborka nem lehet görbe, a banánfűrtön nem lehet se több, se kevesebb szem banán, mint az előírt. Sokszor számítógépes vizsgálatokkal is ellenőrzik, hogy például a paradicsom elég piros-e.⁹

A kategóriák meghatároznak egy árat is, különböző kategóriájú árukat, különböző áron lehet értékesíteni. Köztudott, hogy az extra és az első osztályú terményért többet lehet kérni, mint a gyengébb, másod és harmad osztályú áruért.

⁹ http://www.kormanyhivatal.hu/download/0/c5/00000/20110721_Zoldseg-gyumolcs_minosegellenorzes.pdf
Olvasva: 2015 október 6.

Nyilvánvaló érdeke a termelőnek, hogy minden áruját értékesítse a számára lehető legkedvezőbb áron.

Viszont vannak olyan gyümölcsök, zöldségek, amik egyik kategóriába sem sorolhatóak be. Ennek az oka, hogy esztétikailag nem felelnek meg a termények, megsérültek, foltosak, termesztési hibásak, kártevő által sérültek. Ezeket sajnos nem lehet kereskedelmi forgalomba hozni, hiszen nincs rá kereslet. De mi lesz a sorsuk? Csak azért mert egy kicsit kisebbek, nem olyan szép az alakjuk, nem épp olyan a színük, máris kidobjuk a szemétkébe?¹⁰

Személy szerint is találkoztam ezzel az esettel. Egy almás kertben voltam almát szedni és az átlagnál sokkal olcsóbban adta a termelő az almát, azért mert az időjárásnak köszönhetően az almák foltosak lettek. Elmesélte, hogy a foltosságnak köszönhetően az almákat kereskedelmi forgalomba nem tudta értékesíteni, csak kevesebb haszonnal, ipari felhasználásra, almalének.

A fenti példából kiindulva szerencsére az egyik osztályba sem került zöldségeknek és gyümölcsöknek is van lehetőségük arra, hogy mégse egyből a szemétkébe kössenek ki. Egy részüket az iparban fel tudják dolgozni, itt sok esetben nem számítanak az esztétikai adottságok, egy kevésbé szép almából is lehet még teljes értékű almalevet készíteni. Sajnos az ipar se tudja befogadni az összes selejt árut, hiszen itt is fontos a minőség, rossz alapanyagból nem lehet kiváló termékeket készíteni.

A termesztés után ezeket a zöldségeket és gyümölcsöket szállítani és raktározni kell. A termények betakarításánál és szállításánál kellő gondossággal kell eljárni. A legfontosabb, hogy hibás vagy sérült áru ne kerüljön közéjük, különben a többi is romlásnak indul. Óvatosan kell pakolni a ládákat, a szállítóeszközben is úgy kell elhelyezni őket, hogy ne dőljenek egymásra figyelembe véve a felhalmozhatósági lehetőségeket. A gondos szállítás mellett a megfelelő raktározás is hozzátartozik ahhoz, hogy a termés épségét megóvják. Ehhez megfelelő raktárhelységet kell biztosítani, ideális hőfokkal és páratartalommal, különben az árut nem lehet sokáig eltartani, mert romlásnak indul.

¹⁰ <http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tkt/integralt/ch02s06.html>
Olvasva: 2015 október 5.

Import árura is szükség van, hiszen vannak olyan zöldségek és gyümölcsök, amik az adott országban nem teremnek meg, és a kereslet miatt több száz és ezer kilométerről szállítják be az árut a kereskedésekbe. A hosszú szállítási idő miatt, a gyümölcsöt vagy a zöldséget még éretlenül szedik le és mire a célhoz ér az áru megérik. A hosszú utak miatt kezelik őket és kénytelenek idő előtt a töről leválasztani a zöldséget, különben túl éretten fog megérkezni. Ebben az esetben még fokozottabban kell figyelni a fent említettekre, hogy a kereskedő ne járjon úgy, hogy a szállítás végén ki kelljen dobni az árut.

Átlagban a megtermelt mennyiség 30 %-a az, ami nem jut el az ipari feldolgozásig vagy a végső felhasználóhoz. A termés elvesztésével rengeteg befektetett energia, víz, tápanyag és pénz is elvész.¹¹

3.2. IPARI TERMELÉS

Nem csak a mezőgazdaságban keletkezik hulladék, hanem az élelmiszerek előállítása, feldolgozása közben is. Minden gyárnak nagyon magas előírásoknak kell megfelelni attól kezdve, hogy beszerzik az alapanyagokat, egészen odáig, amíg a termék el nem készül. Minden gyárnak meg van a saját beszállítója, aki a megfelelő időben, mennyiségben és minőségben leszállítja az alapanyagokat. A szállítások rendszeresek, de ettől függetlenül a gyárban is kell az alapanyagokat tárolni, amihez a megfelelő körülményeket ki kell alakítani, úgy, mint például az előírt hőmérséklet, tárolóedény, megfelelő ruházat, stb. Amikor a gyár számára minden rendelkezésre áll, akkor elkezdődhet a termelés.

A legtöbb termelés már gépiesített és számítógép által vezérelt, de azért az emberi munkára is nagy szükség van. A gyártósort beállítják, hogy melyik terméket szeretnék gyártani, majd a dolgozók kimérik a hozzávalókat és elkezdődik a gyártás. A gyártás minden egyes szakaszát figyelemmel kísérik és minden fázisból vesznek mintát, amit ellenőriznek, hogy a termék megfelel-e az előírásoknak. A gyár mindig tart egy célmintát, ez egy olyan termék, ami az előző gyártások során készült és akkor kiváló terméknek minősítették. A gyártósorról véletlenszerűen levesznek pár darab terméket és ezeket összehasonlítják a mintával. Egy ilyen vizsgálat során megnézik a termék színét, állagát, ízét és minden olyan termék specifikus dolgot, ami erre a

¹¹ http://indavideo.hu/video/Friss_es_maris_a_szemetben_online_film_Taste_the_waste2011
Olvasva: 2015 szeptember 15.

termékre jellemző, mint például egy Túró Rudi esetében milyen vastag a csoki illetve, hogy az a csoki bevonat, hogyan roppan. Az emberi vélemény mellett laborokban gépekkel is végeznek ellenőrzéseket és csak ezek után lehet a terméket értékesíteni.

A gyártósoron előfordulhat, hogy elállítódik a gép vagy átállásnál az előtte gyártott és a most gyártani kívánt terméket összekeveri. Ilyen eset gyakran előfordult egy bizonyos tejgyárban, így íz keveredéssel joghurtok készültek, amit nem tudtak értékesíteni. Az is megesik, hogy rossz címkét kapnak a termékek. Sajnos ilyenkor nincs lehetőség arra, hogy a címkét leszedjék, majd a terméket újracímkézzék, ilyen esetekben is megsemmisítésre kerül az élelmiszer. Gépi gyártásnál az is megesik, hogy a megengedettnél többet vagy kevesebbet tesz bele a gép, rosszul csomagolja, rossz helyen zárja össze, elcsúszik a szalag, így a csomagolás mintája és a szövege nem megfelelően lesz rajta a terméken. Ilyen esetekben nem lehet és nem is szabad újracsomagolni a termékeket. Így megint sok olyan élelmiszer keletkezik, ami kereskedelmi forgalomba nem hozható és megsemmisítésre ítélnék, pedig fogyasztásra alkalmas lenne.

A termékek dobozolva, palettákon tárolva sorakoznak a raktárban és várják a szállítást. Különböző termékeknek, különböző lejárataik lehet a pár hónaptól kezdve a több mint egy éves intervallumig. Így nagy hangsúlyt kell fektetni a raktározási elvekre a FIFO és a FEFO betartására. Manapság, az adatokat, a raktárak számítógépen vezetik, így naprakészen mindig tudják, hogy milyen dátumból hány raklap található a raktárban. A gyártó mindig próbálja azokat a termékeket kiküldeni, amelyeknek közelebbi a lejárata, de a partnernek, akinek értékesítik azt az árut, van egy elvárása, hogy milyen lejáratot szeretne. Szakmai gyakorlatom során találkoztam ezzel a jelenséggel, hogy a partnerek egy része a lejárataikat százalékosan kezeli, egy másik része pedig csak a minőséget megőrző dátumot nézi. Például, amikor kijön a gyártósorról a termék, rajta a 4 hónapos lejárati idővel, az a 100%-os termék, onnantól kezdve napról napra romlik ez a százalék, egy hónappal később az a termék már csak 75 %-os. Van olyan termék, aminek a lejárati ideje egy év, annál még az 50 % is elfogadható, de egy rövidebb szavatosságú terméknel (például margarin), az 50%-os érték már nem jó. De előfordult olyan is, ami számomra elsőre meglepő volt, hogy egy olyan terméket nem akartak átvenni, aminek több mint fél év volt még a szavatossági ideje. A partner úgy gondolkozik, hogy egy olyan terméket, aminek rövid a lejárati ideje, nem vesz át, mert azt az árut még raktározni, szállítani kell az

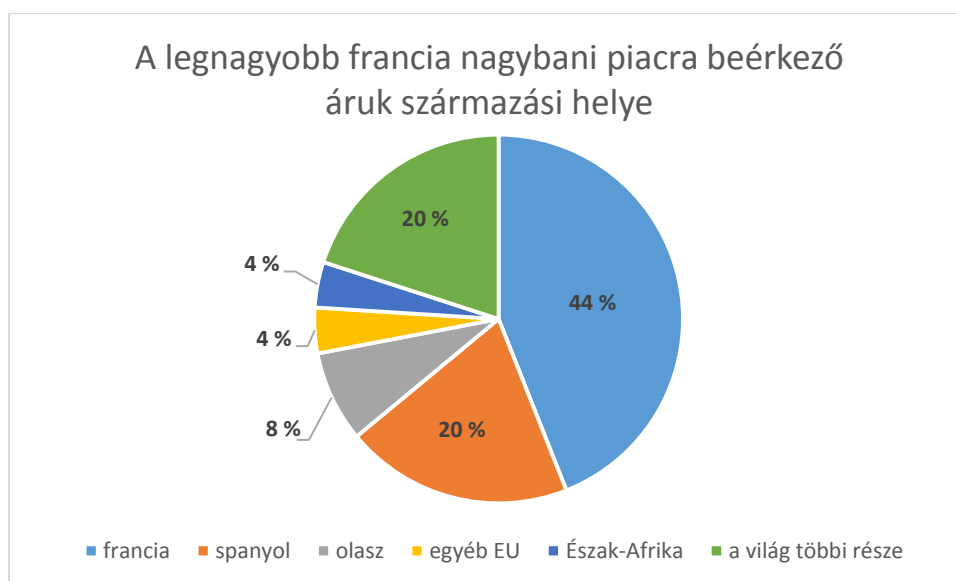
üzleteibe, majd a polcokon is kiszámíthatatlan ideig áll és nem vállalja be azt a kockázatot, hogy esetleg nem tudja időben értékesíteni. Minden partner a rendelésében elküldi, hogy milyen százaléknál alacsonyabb terméket vagy az adott lejáratú dátumnál rosszabbat nem szeretne kapni. Ha még van raktáron olyan termék, amit a szavatossági ideje miatt nem fogadnak el a partnerek, az értékesítők megpróbálják meggyőzni a őket, hogy csak pár nap eltérés van a kért és terméken szereplő aminőségét megőrző dátum között, küldhetik-e esetleg mégis azt. Ha elutasításra kerül közelebbi lejáratos termék, még árkedvezménnyel tesznek egy újabb próbát az értékesítésre. De még így is előfordul, hogy a gyártó nem tudja az összes terméket értékesíteni és már a gyártónál selejtezésre kerül, pedig még akár 1 hónapig a szavatossági ideje nem járna le, viszont a gyártó így már nem tudja senkinek sem eladni az árut. Sokszor több raklap is ott marad, amit a vállalatok többsége elküld megsemmisítésre, pedig emberi fogyasztásra alkalmas élelmiszerről van szó. Ezen selejtezekhez még hozzáadódik az is, ami a gyártósoron vagy csomagolás közben keletkezik.¹²

3.3. NAGYKERESKEDÉS

A mezőgazdasági termékek értékesítésében nagy szerepe van a nagybani piacoknak, ahol több száz és ezer kilogramm zöldség és gyümölcs érkezik be, majd sok ezek közül kidobásra kerül. A világ legnagyobb nagybani piaca Párizs mellett található, Rungisnál.¹³ Ide naponta körülbelül 1200 tonna élelmiszer érkezik, a világ különböző pontjairól.

¹² Unilever – 2014 szakmai gyakorlat

¹³ <http://2010-2014.kormany.hu/download/1/47/80000/CORBAS.pdf>
Olvasva 2015 november 14.



3. ábra - A legnagyobb francia nagybani piacra beérkező áruk származási helye
forrás: <http://2010-2014.kormany.hu/download/1/47/80000/CORBAS.pdf>

Saját ábra

A diagramon látható, hogy a beérkező áruknak több mint a fele külföldről érkezik, tehát ezek a termékek több száz vagy akár több ezer kilométert utaztak ahhoz, hogy egy részük az utazás után egyből a szemétkerébe kerüljön.

A minőségileg megfelelő friss zöldségek, gyümölcsök általában pár órán belül tovább értékesítésre kerülnek, míg a tartósabbak pár napot is állhatnak itt. A piacon mindig van egy felügyelő, aki folyamatosan ellenőrzi a minőséget, ha nem találja megfelelőnek és még olcsóbban sem tudják értékesíteni, akkor megsemmisítésre kerül az áru. Például 880 rekesz narancs a szállítás során túlérrett és pár darab a rekeszekben elkezdett megromlani. A kereskedő azt mondta, hogy 1-2 darabnál még átválogatják, de ettől többen már nem éri meg, túl sok időt venne igénybe. Ilyen esetben megpróbálják olcsóbban eladni, de ha így sem sikerül, akkor kidobják.¹⁴ Így került 8800 kilogramm narancs a szemétkerébe. A felügyelő szerint gyakran van példa ilyen nagy mennyiségű áru megsemmisítésére.

A halaknál és a tenger gyümölcseinél még rövidebb a tarthatósági idő. Ha nem sikerül aznap értékesíteni, ki kell dobni az egész rakományt. Így nagy mennyiségű értékes élelmiszert kell naponta a kukába dobni.

¹⁴ http://indavideo.hu/video/Friss_es_maris_a_szemetben_online_film_Taste_the_waste2011
Olvasva: 2015 szeptember 15.

A nagykereskedések nagy mennyiségben vásárolnak tartós élelmiszereket, valamint friss árukat, mint például tejtermékeket, friss zöldségeket, gyümölcsöket és húsokat. E mellett szinte minden árufajtát tartanak a polcaikon az elektronikától kezdve a ruházatiig és a kertészetig. Az áruházaknak azért fontos, hogy mindenfajta termékkel foglalkozzanak, hogy a vásárló mindent megtalálhasson egy helyen és máskor is ezt a nagykereskedést válassza, mert itt úgy érzi, hogy minden igényét kielégítik.

E mellett a vásárlónak a legfontosabb az, hogy a nagykereskedésben megfelelő választék, mindenből elegendő mennyiség legyen, és a termék minősége is tökéletes legyen. Minden vásárló a pénzéért a legszebbet és a legjobbat akarja, így a nagykereskedéseknek nagy figyelmet kell fordítani az áruk beszerzésére, mindig figyelve a szezonra és az aktuális igényekre, ezeknek az áruknak a megfelelő szállítására, hogy azok épségben megérkezzenek a raktárba. Miután megérkezett az áru, fontos, hogy azt, hogyan tárolják, minden egyes árunak elő van írva, hogy milyen hőmérsékleten, miben és hogyan kell tárolni ahhoz, hogy az eredeti minőségét megőrizze.

Sajnos akármennyire gondosan is történik a szállítás, raktározás, valamint a polcra való kihelyezés, mindig lesznek selejtek. Sokszor megesik, hogy maga a csomagolás megsérül, behorpad, összenyomódik a karton, kisebb darabokra törnek a csomagolásban az élelmiszerek. Ettől még fogyasztható lenne a termék, csak már senki nem akarja megvenni, főleg nem ugyanannyiért, mintha a teljesen ép terméket vásárolta volna meg.

A forgalmat sem lehet teljes mértékben előre jelezni. A nagykereskedések mindenféle áruból tartanak készletet pont azért, hogy a nem várt keresletet is ki tudják elégíteni. Ennek persze az ellenkezője is előfordulhat, ha épp nincs akkora kereslet az adott termékre. A polcra kihelyezett zöldségek és a gyümölcsök idővel elkezdenek romlani, fonnyadni, nem lesznek már annyira esztétikusak és ilyenkor minden vásárló a legszebbet próbálja közülük kiválasztani, és a kevésbé szépek ott maradnak. Hús és tejtermékek esetében, amikor eljön a csomagoláson szereplő lejárat dátum, utána már nem lehet értékesíteni a termékeket és meg kell semmisíteni azt. Ugyanez a helyzet a tartós élelmiszerekkel is, mindegyiken szerepel egy szavatossági idő, ami után nem lehet értékesíteni, és meg kell semmisíteni a termékeket.

A vásárlók elvárják, hogy bármikor, amikor bemennek a nagykereskedésbe legyen meg a kellő kínálat akár reggel, akár délután vagy este mennek vásárolni.

Az élelmiszer lánc nagykereskedés szakaszában keletkezik a legkevesebb elpazarolt élelmiszer.¹⁵

3.4. KISKERESKEDÉS

A kiskereskedésbe szintén egy szállítás után jutnak el a termékek, végigmennek mindazon a procedúrán, mint amikor a nagykereskedésbe kerültek a termékek. Felpakolják az élelmiszert a szállítóeszközre, szállítás közben rázkódnak, rosszul pakolás során nyomódhatnak vagy akár össze is borulhatnak, ebben az esetben máris selejt keletkezik. Lepakolják az árut, raktározzák, majd kikerülnek a polcokra, a termékek időközben közelebb kerültek a szavatossági idejükhöz így a friss árunál, mint például a tejtermékeknél fokozottabban kell figyelni a minőségét megőrizni dátumokat, hogy biztosan értékesítésre kerüljön a termék. A kiskereskedésben is tökéletesnek kell lennie az áruknak, hiszen a vásárló itt találkozik az élelmiszerekkel először, és nem akar olyan terméket hazavinni, ami sérült, régi vagy hibás. A sok zöldség és gyümölcs közül is a legszebbet akarja hazavinni a családjának és a legjobb alapanyagokból akarja elkészíteni az ételeket. A folyamatos válogatások során a nem ép, a nem tökéletes formájú, illatú, színű élelmiszerek a polcokon maradnak, ezeket nem tudják a kiskereskedők értékesíteni és kénytelenek kidobni őket a szemétkosárba.

A vásárló magas elvárásokkal lép be az üzletbe, szeretne egy helyen megvenni mindent, amire szüksége van, ezért fontos, hogy akár este 6-kor is tudjon például friss kenyeret, pékárut venni, hiszen ha nincs az, amit szeretne, nem feltétlen fog mást választani, inkább úgy dönt, hogy átmegy máshova ahol megkapja azt, amire szüksége van. A vásárlók megtartása végett harc megy a kiskereskedések között.

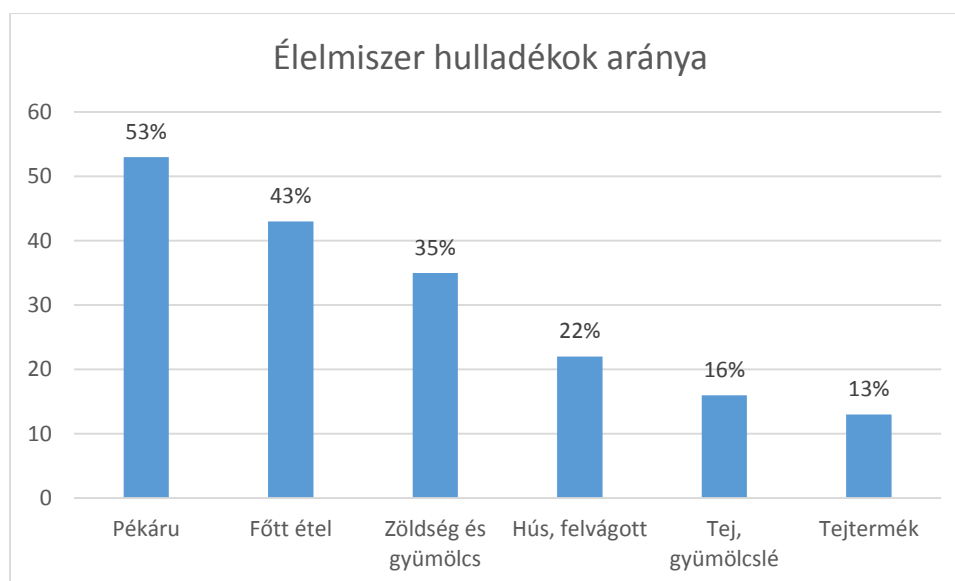
¹⁵ <http://nagykerinfok.blogspot.hu/>
Olvasva: 2015 október 5.

3.5. VÉGSŐ FELHASZNÁLÓ

Az ellátási lánc végső szakaszában keletkezik a legnagyobb mennyiségű élelmiszer pazarlás. A Tetra Pak Hungária Zrt és az NRC Piackutató intézet idén, 2015 júliusában végzett egy reprezentatív kutatást 1200 fővel.¹⁶ Ennek a célja az volt, hogy kiderüljön, hogy mi is az oka annak, hogy ennyi élelmiszert pazarolunk el. Így, ha tudjuk az okot, tudunk is rajta változtatni.

Ebből a felmérésből kiderült, hogy a Magyarországon élő családok majdnem a fele, 42 %-a rendszeresen dob ki élelmiszert. Ez azt jelenti, hogy a háztartások 4 %-nál előfordul, hogy napi szinten kell kidobnia az ételt. A válaszadók 27 %-a mondta, hogy heti rendszerességgel esik meg az élelmiszerek kidobása és 11 %-uk csak havi gyakorisággal válik meg az ételtől.

Az alábbi oszlop-diagram mutatja, hogy milyen nagyságrendekben dobáljuk ki az élelmiszereket.



4. ábra - Élelmiszer hulladékok aránya

Forrás: http://www.marketinginfo.hu/hirek/article.php?id=37962&referer_id=rss
Saját készítésű ábra

A leggyakrabban kidobott élelmiszer a pékáru. Ide beletartozik az összes kenyér, péksütemény. A válaszadók 53 %-a mondta, hogy rendszeresen dob ki pékátut. Mindenki a frissen sült, ropogós kenyereket szeretni és olykor 1-2 szelet a tartóban

¹⁶ http://www.marketinginfo.hu/hirek/article.php?id=37962&referer_id=rss
Olvasva: 2015 október 3.

marad még harmadnapra is. Ilyenkor már a megszikkadt, szárazabb kenyeret nincs kedvük megenni, inkább vesznek egy másikat.

A megkérdezettek 43 %-ka állítja, hogy a megfőzött ételnek egy részét ki kell dobni. Azért is szomorú ez az igen magas arány, mert ebbe már nem csak a pénzük van benne, hanem az idejük és az energiájuk is. Használtak hozzá vizet, villanyt és gázt is, amit az étel kidobásával ugyanúgy kidobnak. Tény, hogy nem mindig tudnak pont annyi ételt készíteni, hogy egy étkezésre elfogyjon, sokszor megmarad egy kis adag. Ez a kis adag eltűnik a hűtőben, jön a frissen főzött étel, inkább azt választják, vagy egyszerűen már második napja azt eszik, most már igazán unják és nincs kedvük megenni. Egy pár napot tárolják, hátha elfogy, de mikor már egy hete senki sem nyúlt hozzá, megválnak a legértékesebb dologtól.

A harmadik leggyakrabban kidobott élelmiszerek, a zöldségek és a gyümölcsök. A válaszadók 35 %-a mondta, hogy rendszeresen dob ki még felhasználatlan formában különböző zöldségeket, gyümölcsöket. Egy olyan élelmiszerről van szó, amit ha nem tárolnak megfelelően hamar romlásnak indul és sokszor a vásárolt mennyiségnek a végét ki kell dobni, mert nem fogyasztották el időben. Azt a terméket, ami hibás vagy esetleg már nem olyan friss, mint amikor megvették, már nincs kedvük megenni, pedig egy kis energia befektetéssel felhasználhatóak lenének például sütemények készítéséhez, így nem kerülnének ilyen nagy mennyiségben kidobásra az élelmiszerek.

A hús és a felvágottak kategóriája egy könnyen, rövid idő alatt romló élelmiszer, nagyon figyelni kell itt is a tárolásra. Nyáron akár annyi idő alatt is meg tud romlani, míg a hentesztől vagy a boltból hazáig érnek vele a vásárlók. Így nagyon fontos a hűtés, de persze így sem lehet több hétig tárolni őket. Vásárlást követően 4-5 napon belül célszerű elfogyasztani. A válaszadók 22 %-nál előfordul, hogy ezeket az élelmiszereket ki kell dobni az előbb megnevezett okok miatt.

A megkérdezettek 16 %-nál tej és gyümölcsle is kerül a szemetesbe rendszeresen. Ezeknél a termékeknél nagyon fontos lenne, hogy a felbontás után 2-3 nap alatt elfogyjon és addig is hűtőben tárolják, különben megromlik.

A tejtermékeknél is előfordul, hogy romlás előtt vagy a lejárat dátum előtt nem sikerül őket elfogyasztani. Sok esetben csak azért vesznek meg egy terméket, mert egy kis mennyiség kell az ételbe, aztán a maradékot nem használják fel, megromlik és

kidobják. Sok joghurt, kisebb poharas édesség elveszik a hűtőben vagy egy darabig nem veszik elő, amikor meg lejárt a szavatossági dátuma, nem eszik meg, mert lejárt. Figyelmetlenségből, fel nem használásból, esetenként rosszul tárolásból adódóan a családok 13 %-nál tejtermék is kidobásra kerül.

82 %-ban a fő ok az, amiért az ételeket kidobják, mert úgy gondolják és érzik, hogy megromlottak. Az esetek 10 %-ban csak azért válnak meg az élelmiszertől, mert a csomagoláson szereplő lejárat dátum napja már eljött. 8 %-ban pedig azért dobnak ki ételt, mert megmaradtak és tárolás során veszített értékéből, már nem olyan kívánatos.

Természetesen mindenki próbál tudatosabban vásárolni és odafigyelni arra, hogy minél kevesebb élelmiszer kerüljön kidobásra. Amikor egy-egy dolgot kidobnak, hirtelen nem tudatosul bennünk, hogy több száz forintjukba került az a termék. A fent említett csoportok közül a húsnak és a felvágottnak van a legnagyobb káros környezeti hatása, mivel rengeteg energiát igényel az állatok nevelése és a termékek előállítása, így ha kidobják az élelmiszert, többszörösen is pazarolnak.

Élelmiszer pazarlásnál megfigyelhető, hogy a kevésbé tehetősebb családoknál, akik kevesebb pénzből gazdálkodnak, nem kerül annyi minden kidobásra, mint ott ahol sokkal több mindent megengedhetnek maguknak. Nyilván ennek az is az oka, hogy a szegényebbek kevesebb félét és kevesebb mennyiséget vásárolnak, számukra nagyobb érték egy-egy élelmiszer. Például nem hagyják a gyümölcstartóban romlásnak indulni az almát, mivel az az alma annál sokkal értékesebb nekik.¹⁷

¹⁷ <http://greenfo.hu/hirek/print/2015/08/14/pazarlunk-es-adakozunk-osszefogas-az-ehezes-ellen>
Olvasva: 2015 október 6.

4. MIÉRT KERÜL ENNYI ÉLELMISZER KIDOBÁSRA?

Mint ahogy az előbbieken kiderült a legtöbb elpazarolt élelmiszer az ellátási lánc elején, majd a végén következik be.

Az ellátási lánc elején keletkező selejtet, élelmiszer veszteségnek is hívhatjuk. Ennek a jelenségnek több oka is van. Egyrészt a gazda nem rendelkezik a megfelelő infrastruktúrával. Fontos a talaj, a vetőmag minősége, ezek mellett elengedhetetlen a megfelelő gépezet, technológia, védelem. Betakarítás után a helyes eltartás, ehhez biztosítani kell a helységet, majd a szállító eszközt. Másrészt az időjárás is befolyásolni tudja a termelést, a gazdák nem mindig tudnak az időjárás ellen védekezni, így sok esetben kár keletkezik a terményben. Harmadrészt meg mi, emberek vagyunk az oka, hiszen nagyon magas elvárásokat támasztunk egy-egy zöldség-gyümölcs iránt. Mindenben behatároljuk őket, a legegyszerűsebbet, legkerekesebbet, legpirosabbat... stb szeretnénk mindig megvenni. A kosárban lévő áruból mindig csak válogatunk, amelyik nem olyan esztétikus azt ott hagyjuk. Ezt már a gazdák is tudják, így az ilyen termékeket nem tudják értékesíteni, több tíz kiló terménnyel ők sem tudnak mit kezdeni, így kénytelenek kidobni. Már a legelején mi vagyunk az egyik fő oka annak, hogy selejtbe megy az áru. A vásárlók egészségének érdekében, az élelmiszerbiztonsági szabályok is nagyon szigorúak, ennek köszönhetően fordul elő, hogy nem kerülnek be a forgalomba vagy épp kikerülnek a forgalomból az élelmiszerek.

Az élelmiszer pazarlást más néven hívhatjuk úgy is, hogy a kereslet és a kínálat közötti eltérés. A bizonytalan kereslet miatt fordul elő legtöbbször, hogy ott marad az áru a raktárban vagy a polcokon. Az ellátási lánc szereplői szoros kapcsolatban vannak és függnek egymástól.

A termelők, de legfőképpen a gyártók próbálják folyamatosan előre jelezni a keresletet és ez alapján gyártani termékeiket. Vannak szezonálisabb termékek és vannak mindennaposak. Ezeket a számításokat előző évekre, szokásokra, trendekre alapozzák. Nyárra például felkészülnek egy nagy mennyiségű fagylalt készlettel, mert tudják, hogy sok fogy ebben az időszakban. Tétre nem gyártanak annyit, inkább a szezonnak megfelelő termékekre fektetik a nagy hangsúlyt. Minden időszaknak meg van

a húzó ága, így azért nagyrészt lehet tervezni, így jellemzően a gyártók és a forgalmazók raktárában kis mennyiségben marad ott a termék.

Ezek mellett a kereskedelem fellendítése és a fogyasztói igények kielégítése érdekében új és újabb ízeket, élelmiszereket hoznak be a forgalomba. Próbálnak a vásárlók kedvében járni és mindenki igényét kielégíteni. Minden terméknek más a célcsoportja ezért egy gyártó arra törekszik, hogy minél szélesebb legyen a termék palettája és e mellett minél mélyebb is. Ezért van az, hogy például egy joghurtból is számos fajtát, ízt, kiszerezést, árkategóriát találunk meg egy boltban. Minél nagyobb a választék, annál nehezebb előre jelezni a forgalmat. Az elmúlt időszakban jelentősen megnőtt a boltokban kapható termékek száma, ami elsőre jól hangzik, de azért hátránya is van, mert ezzel együtt a kiskereskedelemben megnövekedett a selejtben végző termékek száma is.¹⁸

A kereskedések naponta átnézik a frissárukat és előre helyezik a polcokon a közelebbi lejáratú és hátra teszik a hosszabb szavatossággal rendelkező termékeket. A magyarországi törvények, más országokkal szemben lehetővé teszik, hogy az aznap lejáratú terméket még el lehessen adni. A kereskedések többsége ezt ki is használja és a legvégsőkig próbálja eladni a termékeket kedvezményes áron, akár 50 %-kal is olcsóbban. Ezt sok vásárló ki is használja, mert így kedvezményes áron jut hozzá bizonyos termékekhez, de még így sem sikerül mindig eladni az összes terméket, mert sokan nem hajlandóak közeli lejáratú terméket vásárolni, mert félnek, hogy nem sikerül időben elfogyasztani és ezért otthon kell majd kidobni. Ezeket a termékeket a nap végén le kell venni a polcokról, mert lejárat után már nem lehet értékesíteni őket. Sajnos ezeket már adományként sem lehet felhasználni, mert minden adományt úgy kell átadni a rászorulóknak számára, hogy azok még nem jártak le. Legfeljebb állati eredetű takarmányozásra lehet odaadni, de rosszabb esetben ezeket a termékeket elküldik megsemmisítésre.

18

<https://www.google.hu/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKewiWmIfuh6TJAhuUETHQKHxltBaoQFggkMAE&url=http%3A%2F%2Fwww.eea.europa.eu%2Fhu%2Fjelzesek%2Fjelzesek-2014%2Fcikkek%2Fa-gyartastol-a-hulladekig-az-elelmiszerrendszer%2F%40%40rdf&usg=AFQjCNFLW6HSCLPbshNBKeEKYZis6OJShw&sig2=UbnsGnJAURHvEzMm58UHzQ>

Olvasva: 2015 október 19.

A marketingnek és a különböző akcióknak is szerepe van a kidobásra szánt élelmiszerekben. A boltokban hétről hétre találunk különböző akciókat. Ezek lehetnek mennyiségi kedvezmények, árkedvezmények, nyeremény játékok. A vásárló ilyenek láttán sokszor elcsábul és olyan dolgot tesz a kosarába, amit alapvetően nem szeretett volna megvásárolni. Elégé ár érzékenyek vagyunk, így kedvezőbb áron, sok olyan dolgot is képesek vagyunk megvenni, amit nem állt szándékunkban mikor elmentünk vásárolni. Hétvégi vásárlásaink során számos hostesszel találkozunk, akik bemutatják nekünk az adott terméket és vásárlásra ösztönöznék minket, mert például, ha akkor kettőt veszünk az adott termékből, ajándék poharat is kapunk hozzá. És nekünk rendszerint kell az az ajándék.

A nyereményjátékok is igen vonzóak számunkra, képesek vagyunk ilyenkor több nyereményjátékban részt vevő terméket is venni, hátha valamelyikkel nyerünk.

A marketing fogások is igen nagy hatással van ránk. Legtöbbször a pénztárnál döbbenünk rá, hogy mennyi mindent vettünk, és hirtelen nem is értjük, hogy miért.

Sokan nem előre eltervezett listával indulnak el vásárolni, ami igen nagy hiba. Mert olyan termékek is a kosarukba fognak kerülni, ami van otthon, de nem tudják, vagy nem biztosak benne ezért megveszik. Sok háziasszony szeret új recepteket kipróbálni, amihez sokszor olyan alapanyagra van szükség, amit alapvetően nem használ és csak ehhez az ételhez kell, de megveszik az étel sikeressége érdekében. Általában z alapanyagokat nem lehet egy főzésnyi adagban kapni és amúgy is minél kisebb egy kiszereles, annál drágább. Ezért a gazdaságosság érdekében megveszik a nagyobb kiszerelest, mert így olcsóbban jönnek ki, de abban az esetben viszont nem járnak jobban, ha a fele aztán rájuk marad és végül ki kell dobni. Tehát a vásárlásnál nagyon tudatosan kell cselekedni, hogy miből mennyit vesznek meg. Sokszor a csomagolás mérete sem kedvez a vásárlónak, mert nagyon nagy és ezeket gyakran nem is lehet rendesen visszazárni, ezért hamarabb veszít a minőségéből.

Ha már haza vitték a rengeteg árut, figyelni kellene arra, hogy megfelelően tárolják őket. Figyelmetlenségekből is adódnak kidobások, például kint felejtenek olyan dolgokat, amiknek a hűtőben lenne a helye és reggelre megromlik. Ez különösen fontos nyáron, mert ilyenkor az élelmiszerek a meleg miatt hamarabb tönkremennek. A felbontott csomagolásokat nem mindig zárják le rendesen, így kerülnek be a szekrénybe, ami ahhoz vezethet, hogy veszít a termék az értékéből.

A többletvásárlás és a tudatosság hiánya miatt dobják ki a legtöbb élelmiszert, nem fogyasztják el őket időben, a maradékokat nem használják fel, hanem kidobják őket.¹⁹

Sok vásárló nincs tisztában azzal, hogy a termékeken szereplő fogyaszthatósági dátum és a minőséget megőrző dátum között mi a különbség.²⁰

A fogyaszthatósági dátumot gyorsan romló élelmiszereknél használjuk, mint például a hús, tojás és a tejtermék. Ezeket a dátumokat az élelmiszeripar határozza meg gondos vizsgálatok után. Ez a dátum azt jelenti, hogy a gyártó addig garantálja, hogy a terméke teljes mértékben biztonságosan elfogyasztható, ha azt az előírtaknak megfelelően tárolják. A biztonság érdekében, terméktől függően 5-10 nappal előrébb datálják a fogyaszthatósági időt, így fokozott ellenőrzés mellett akár a fogyaszthatósági idő után is el lehet fogyasztani a terméket saját felelősségre. Húsfélék, halak és a tojás fogyasztásánál sokkal jobban oda kell figyelni a dátumra és a minőségre, mert ezek a termékek komolyabb betegséget tudnak okozni, ellenben a pékáruval, tejtermékekkel és a zöldség, gyümölcsökkel, amiket bátrabban el lehet fogyasztani akár a lejárati idő után is.

A minőséget megőrző dátumot hosszú lejárati idővel rendelkező termékeknél használják, mint például konzerv, tészta, csokoládé, fűszerek. A termékeken feltüntetett napig a gyártó garantálja, hogy a termék kinézetre, minőségre, állagra ugyanolyan, mint gyártáskor. Ez a termék nem fog megromlani azon a napon, amit rányomtatnak, nyugodtan el lehet fogyasztani utána több héttel is. A minőséget megőrző dátum után idővel minőségében, kinézetében, állagában romlik a termék, de fogyasztásra alkalmas csak az élvezeti értéke csökken, mondhatni gusztus kérdése. Ilyenre példa a csokoládé, egy idő után a kakaóvajból kicsapódik a zsír és fehér foltok jelennek meg rajta. Ettől függetlenül megehetjük, mert alkalmas emberi fogyasztásra, csak már nem olyan esztétikus és lehet, hogy nem nyújt 100 %-os élvezetet.

Tehát ha aznap felhasználjuk a közeli lejáratos terméket, akkor nyugodtan meg lehet vásárolni, valamint ha otthon találunk ilyen terméket, kellő körültekintéssel

¹⁹ http://www.delmagyar.hu/tiszta-kornyezetunk/mindennapi_kidobott_kenyerunket_add_meg/2365968/
Olvasva: 2015 október 20.

²⁰ http://szelektalok.hu/wp-content/uploads/2014/09/Min%C5%91s%C3%A9g%C3%A9rt-meg%C5%91rzi_fogyaszthat%C3%B3.pdf
Olvasva 2015 november 12.

elfogyaszthatjuk. Természetesen vannak olyan emberek, akiknek ezek a dátumok nagyon fontosak és már a lejárat előtt pár nappal kidobják a terméket, mert rá van írva, hogy már nem lesz fogyasztható és nem bízza a véletlenre. Nem nézi meg, hogy valóban fogyasztásra alkalmas-e a termék vagy sem.²¹

A családok időnként tartanak hűtő, illetve konyhaszekrény takarítást és ilyenkor előkerülnek a hűtő és a szekrény legmélyéről, régebből megvásárolt dolgok, amiket ilyenkor végignéznek és nagy számban kidobálnak, mert régi a termék, vagy lejárt. A fentiek tudatában és gyakoribb ellenőrzésekkel sok élelmiszert meg lehetne menteni a kidobástól.

²¹ <http://www.gs1hu.org/hirek/2012/%C3%BAj-el%C5%91%C3%ADr%C3%A1s-az-%C3%A9lelmiszerek-d%C3%A1tum-jel%C3%B6l%C3%A9s%C3%A9ben.html>
Olvasva: 2015 október 15.

5. MEGOLDÁSOK AZ ÉLELMISZER PAZARLÁSRA

Az ellátási lánc minden szakaszában vannak olyan megoldásokat, amivel meg tudjuk előzni vagy legalább csökkenteni tudjuk a mérhetetlen pazarlást. Természetesen nullára redukálni nem lehet, de a keletkező selejtet is lehet helyesen felhasználni, hogy ne a szemetesben végezze.

Ha nem sikerül funkciójának megfelelően felhasználni a kidobásra szánt élelmiszert, még mindig vannak alternatív megoldások arra, hogy valamilyen formában, de hasznosítani tudjuk a megtermelt és az feldolgozott árukat.

Az Egyesült Államokban indult egy közösség által támogatott mezőgazdasági program, melynek az a lényege, hogy a fogyasztók közvetlenül a termelőkkel vannak kapcsolatban, így az ellátási láncot teljesen lerövidítik. Így nem csak a helyi termelőket támogatják, hanem a zöldségeket és a növényeket is s vásárlással. Itt nincsenek magas kereskedői előírások, olyan növényeket is el lehet hozni a vásárra, amiket amúgy a kinézete miatt kereskedésekbe nem lehetne értékesíteni. Ennek a közösségnek már több százezer tagja van és nagyon kedvelik ezt a formát. Tudják, hogy helyi, jó minőségű árut vásárolnak, hiszen 300 kilométernél nem érkezhetsz messzebből a termék, másrészt sokkal olcsóbban jutnak hozzá, mintha azt a boltban vették volna meg.

Ilyen és ehhez hasonló tevékenységekkel, mint például, hogy számos gazda hagyja, hogy a földjén maradt terményt magánszemélyek felszedjék és hazavigyék, lehet csökkenteni a természetben keletkező élelmiszerhulladék mennyiségét.²²

Egy pékségben, a megtermelt árunak körülbelül a 10 %-a megmarad a nap végére. Ennyivel készítenek többet, mint a vásárlók igénye, azon okból, hogy a polcokon legyen megfelelő kínálat, még este is. Egy német pék kitalált egy nagyon jó felhasználási módot ezeknek a megmaradt pékáruknak a felhasználására. A kenyér fűtőértéke közel azonos a fáéval, így fával összekeverve, egy olyan egyveleget alkotnak, ami kiválóan ég és a fűtőértéke is igen magas, jól fel tudnak vele fűteni egy kemencét. A megmaradt kenyereket felhasználják a másnapi kenyerek sütésénél.

Az Egyesült Államokból ered szintén egy frappáns ötlet az ételek megmentésére, amit már több helyen is bevezettek. Egy kórházban kezdték el tesztelni az új elméletet. Minden nap megmérték a maradékok súlyát és ezt egy számítógépen

²² http://indavideo.hu/video/Friss_es_maris_a_szemetben_online_film_Taste_the_waste2011
Olvasva 2015 szeptember 15.

rögzítették, így kiderült számukra, hogy mennyivel több ételt készítenek el feleslegesen. Ezzel a többlet mennyiséggel csökkentették az elkészített ételek mennyiségét, így megmentették a kidobástól. Ezzel az akcióval, harmadával kevesebb hulladékot termeltek egy év alatt, mint az előző évben. Természetesen teljesen nem lehet kiküszöbölni a hulladékot, de csökkenteni lehet. Ezzel a csökkentéssel 40 000 dollárt spóroltak meg egy év alatt, ami közel 12 millió forintot jelent.

Mi, magánszemélyek, több odafigyeléssel, többszöri ellenőrzéssel a hűtőszekrényben lényegesen tudnánk csökkenteni a kidobott élelmiszerek számát. E mellett fontos lenne a tudatosság, hogy ne halmozzuk az élelmiszereket és amit megvettünk, fel is használjuk és helyesen tároljuk. Akciókkal, reklámokkal, vásárlásra ösztönző programokkal való nagyobb ellenállásra is nagyobb szükség lenne. Ha viszont otthon megmaradt pár élelmiszer régebbiről vagy egy kis maradék, számos felhasználási tippet tudunk az interneten találni. Illetve ha mi magunk már nem szeretnénk elfogyasztani bizonyos ételt vagy csak túl sok készült belőle, munkába menet biztosan találunk valakit, akinek oda tudnánk adni és szívesen elfogyasztaná, vagy tegyük a mélyhűtőbe, ahonnan bármikor elő lehet venni. Az embereknek fel kell ismerni, hogy mekkora érték az az étel és hogy mennyi pénzt dobnak így ki az ablakon és ezzel együtt mennyi szén-dioxid keletkezik.²³

Ha esetleg mi már nem kérjük az ételt, de nem romlott, oda lehet adni az állatoknak, akik örömmel megeszik. Előfordul kereskedésekben is, hogy emberi fogyasztásra már nem adhatják oda az élelmiszert, de állati takarmánynak még igen. Így is kerülhet megmentésre egy étel.

Nem lehet minden élelmiszert adományként odaadni, sem az embereknek, sem pedig az állatoknak. Ezeket a kidobásra, megsemmisítésre szánt élelmiszereket, fel lehet használni más hasznos módon is.

A Spar ezeket a melléktermékeket már 5 éve biogáz üzemben hasznosítja. A Spar összes üzletéből, 2 logisztikai központjából és a húsüzeméből összesen évi 1900 tonna biológiailag lebomló hulladék kerül ki. Egy bizonyos technológia használatával a szemétből zöld energiát állít elő. Ez az energiamennyiség, amit így elő tudnak állítani, több mint 300 háztartás éves energiaszükségletét fedezi.

²³ http://gondola.hu/cikkek/88682-Evente_39_kilogramm_elelmiszert_dobunk_ki_.html
Olvasva 2015 október 27.

Nem minden ipari hulladék kukába való szemét. Egy másik nagyon jó példa ilyen fajta újrahasznosításra egy chips gyárban történik, ahol rengeteg krumpli héj keletkezik a hámozás során, valamint a burgonya válogatásánál maga a burgonya, amik nem kerülhetnek feldolgozásra hibásság miatt. A gyárnak is az a célja, hogy minél több minden újra legyen hasznosítva, így bio masszaként értékesíti a burgonyát a héjával együtt egy újrahasznosító cégnek. Ez a cég kétféleképpen tudja felhasználni, egyrészt alkoholt lehet belőle előállítani, másrészt pedig bio gázt tudnak belőle készíteni az erőműben.²⁴

Azon kívül, hogy magánszemélyek saját maguk próbálnak változtatni eddigi szokásaikon, szervezetenként is fel kell hívni a figyelmet a túlzott élelmiszer pazarlásra. Minden év november utolsó hetében, most 2015 november 21 és 29 között megrendezésre kerül az Európai Hulladékcsökkentési Hét.²⁵ Ennek a programnak az a célja, hogy különböző programokkal és akció ötletekkel hívják fel a hulladék megelőzésre a figyelmet. Ehhez a programhoz csatlakozott idén a Spar is, aki a kampánya során arra szeretne volna felhívni a vásárlók figyelmét, hogy a polcokról ne a legbelső terméket vegyék el, aminek a legkésőbbi a fogyaszthatósági ideje, hanem bátran válasszanak közelebbi lejáratú terméket, hiszen azoknak is garantálva van a minősége.²⁶ A vásárlók nyilván ezt azért teszik, hogy otthon több idejük legyen elfogyasztani a terméket és ne kelljen kidobni. Viszont ha sok vásárló ezt rendszeresen csinálja, akkor polcokon fog maradni a termék és a végeredmény az lesz, hogy kidobásra kerül, pedig ha a fogyasztók sorban vennék el az élelmiszert, kisebb lenne annak az esélye, hogy olyan termék marad a polcon, aminek hamarosan lejár a fogyaszthatósága.²⁷

Franciaországban már törvényt hoztak az élelmiszerpazarlás ellen. A francia áruházakban sokkal szigorúbbak a lejárat szabályok, a polcokon nem szerepelhet közeli lejáratos termék, így naponta több tíz kiló élelmiszer végzi konténerekben.

²⁴ <https://www.youtube.com/watch?v=E96-MugauTY>
Olvasva: 2015 október 5.

²⁵ <http://szelektalok.hu/mi-is-az-az-europai-hulladekcsokkentesi-het/>
Olvasva: 2015 október 10.

²⁶ <http://www.dontwasteit.hu/2015/11/20/a-spar-is-csatlakozott-az-europai-hulladekcsokkentesi-hethez/>
Olvasva: 2015 november 23.

²⁷ <http://www.trademagazin.hu/hirek-es-cikkek/ceg-es-szemelyi-hirek/spar-stop-az-elelmiszerpazarlasnak.html>
Olvasva: 2015 november 30.

Franciaországra jellemző, hogy a rászorulókat vagy éppen olyan emberek, akik számára fontos, hogy ehető élelmiszer ne kerüljön kidobásra, éjszakánként, piacok és élelmiszer üzletek konténeréből gyűjtik ki a fogyasztható élelmiszert. Sajnos a szemetes és a benne lévő dolgok is az áruház tulajdonát képezik, így ha abból bármit kivesznek, lopásnak számít. Mivel ezt nem nézik jó szemmel, sokszor adódott már belőle feljelentés. Ezek az emberek megkapták a „kukabúvár” elnevezést. Esténként belopóznak a szemétyűjtőbe és kiválogatják az ehető dolgokat. A megszerzett élelmiszerekből bőven el tudják látni a családjukat. Az egyik interjú adó ember beszámolt róla, hogy nem azért teszi ezt, mert rászorul, hanem elvből. Így bőven elég hetente-kéthetente elmennie vásárolni és akkor is csak pár dolgot kell megvennie és ilyenkor 10-20 eurót költ összesen.²⁸

Az áruházak annak érdekében, hogy ne túrják fel a szemetéseket sokszor leöntik valamilyen vegyszerrel ezeket az élelmiszereket vagy elzárva tartják a konténereket.²⁹

A mérhetetlen pazarlás ellen számos felhívás és program volt már eddig is, de 2015-ben a francia kormány hozott egy olyan rendeletet, amiben 4305 köbméternél nagyobb élelmiszer áruházak nem dobhatnak ki emberi fogyasztásra alkalmas élelmiszereket. A közeli lejáratos termékeket, amiket már nem lehet értékesíteni, kötelesek egy szervezetnek odaadni, akik eljuttatják a rászorulókhöz vagy állateledelt gyártására adományozni. Ezzel a rendelettel 2025-re a felére szeretné szorítani a kidobott élelmiszerek mennyiségét a kormány.

A kormány a szerződések megkötésére 2016 júliusáig adott haladékot, utána ha a szupermarketek nem tartják be a törvényt, nem kevés pénzbírságot kapnak, 75.000 eurót, azaz közel 23 millió forintot kell befizetniük vagy két év börtönbüntetést kaphatnak.³⁰

²⁸ <http://mno.hu/hetvegimagazin/polcok-es-kukak-1289426>

Olvasva: 2015 október 22.

²⁹ http://indavideo.hu/video/Friss_es_maris_a_szemetben_online_film_Taste_the_waste2011

Nézve: 2015 szeptember 15.

³⁰

https://www.elelmiszerbank.hu/hu/hirek/origo_vagy_jotekonykodnak_vagy_fizetnek_23_milliot.html#.VI4IRXYvfIU

Olvasva: 2015 november 30.

6. AZ ÉLELMISZERPAZARLÁS HATÁSA AZ ÁRAKRA

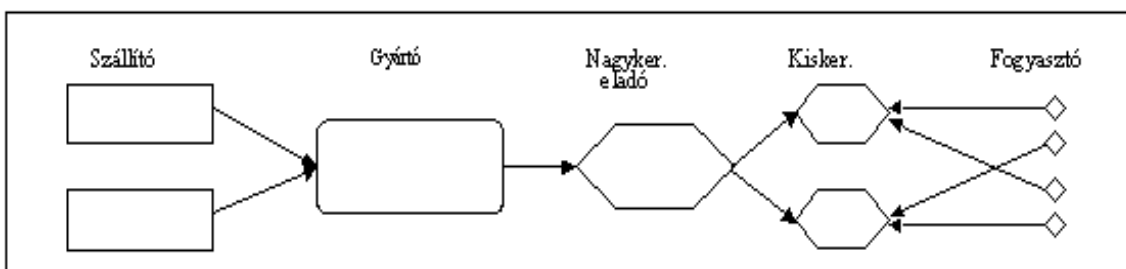
Az ár a termékek és a szolgáltatások ellenértékét fejezi ki. Ez az érték magába foglalja a termékkel és szolgáltatással kapcsolat felmerülő minden költséget, valamint a kereskedő és a szolgáltató üzleti hasznát.

Kétféle árat különböztetünk meg, az egyik a bekerülési ár, amit az alapanyagok és a nyersanyagok esetében használunk, mint vételár, valamint a kész termékek esetében az eladási ár.

Árképzésnél figyelembe kell venni minden költséget, raktározási költség, rezszi költség, munkabér... stb, valamint a gyártás és az értékesítés során felmerülő selejtek költségét is be kell építeni az árba. Ez után haszonkulcs segítségével meghatározunk egy árrést, és megkapjuk a termékünk fogyasztói árát.

A termék ára annyiszor változik, ahány szereplős az ellátási lánc, hiszen mindig, amikor az adott szereplőhöz bekerül a termék, egy árképzésen megy keresztül, ahol egy magasabb árat kap az áru, hiszen itt is teljesülnie kell annak, hogy fedezze az összes költséget, és nyereséget biztosítson az üzletnek.³¹

Az alábbi ábrán egy klasszikus ellátási lánc látható, mely a végső fogyasztóval együtt 5 szereplős. Mire a végső fogyasztóhoz elér a termék, a negyedik árat kapta meg az adott áru.



5. ábra - Klasszikus ellátási lánc-struktúra - Szegedi-Prezenszki (2003)

forrás: http://www.agr.unideb.hu/ebook/logisztika/az_ebusiness_logisztikai_kihvsa_az_eelltsi_inc.html

Példaként megmutatom, hogy 1 liter tej mennyibe fog kerülni, mire elér a végső fogyasztóhoz az ellátási lánc minden szakaszán átmenve.

³¹ http://www.kepzesevolucioja.hu/dmdocuments/4ap/17_0003_015_101130.pdf
Olvasva: 2015 november 26.

A gazda átlagosan 80-85 forintért tud értékesíteni 1 liter tejet a gyártóknak. A gyártónak a beszerzési költség mellett számos költsége felmerül az előállítás során. Logisztikai költség 7 Ft, csomagolás 70 Ft, gyártási költség 20 Ft, nyerstej logisztika 7 Ft, zsírkollekció 1,5 %-os tejnél 12 Ft. Összesen 1 liter tejnél 136 Ft a költség, amihez hozzájön egy 10 %-os kereskedelmi árrés. Így 1 liter tejet nettó 142,8 forintért értékesít a gyártó.³² Mire egy kiskereskedésbe eljut egy magyar 1 literes, 1,5 %-os tej, átlagosan 230-270 forintba kerül, nagyjából háromszor többbe kerül 1 liter tej, mire a gazdától eljut a végső fogyasztóig a termék.³³

Minél hosszabb egy ellátási lánc, annál többen rakják rá a hasznukat, így egyre többet kell a termékért fizetni. Viszont ha lerövidítjük az ellátási láncot, kihagyunk pár szereplőt belőle, és akár a gazdától vásároljuk meg közvetlenül a tejet, akkor sokkal kevesebbet kell érte fizetnünk. A gazda, ha feldolgozza a termékeit és ő maga készít vaját, sajtot, akkor ezekért a termékekért magasabb árat kérhet és a gyártó hasznát is ő kapja meg.

Az árakat a növekedő költségek, és a nagyobb haszon érdekében mindig emelik egy kicsit. Ez viszont azt eredményezi, hogy a magasabb áron már nem mindenki fogja tudni megvenni az adott élelmiszert, vagy csak sokkal ritkábban engedheti meg magának. Ebből az következik, hogy több áru marad a polcokon és a raktárban, és így több termék kerül leselejtezésre. A lesejtezett áruk miatt a költségek megint csak növekednek, ami megint áremelkedést fog okozni és a folyamat kezdődik megint előlről. Ez egy folyamatos körforgás, azt eredményezi, hogy a kevésbé tehetős, szegény családok egyre kevesebb mennyiségű és kevesebb féle élelmiszert tudnak megvásárolni, ami minőségi, de akár mennyiségi éhezéshez is vezethet.

³² <http://www.agroinform.com/gazdasag/55-forintos-szlovak-tej-a-magyar-multikban-22230>

Olvasva: 2015 november 28.

³³ <http://bevasarlas.tesco.hu/hu-HU/Search/List?searchQuery=tej&Keres%C3%A9s=Keres%C3%A9s>

Olvasva: 2015 november 28.

7. ÉLELMISZERBANK

7.1. TÖRTÉNETE, MUNKÁSSÁGA

A Magyar Élelmiszerbank Egyesület egy nonprofit szervezet melyet 2005-ben alapítottak annak érdekében, hogy élelmiszereket mentsenek meg a kidobástól, és azokat eljuttassák olyan emberek számára akiknek, nagy szükségük van segítségre. Az alapítók ekkor még csak budapesti élelmiszermentésben gondolkoztak, de hamar rájöttek, hogy ez elég kis terület, és szeretnék tevékenységüket országos szinten végezni. 2006 májusában vált teljes jogú tagjává az Európai Élelmiszerbankok szövetségének, és ezzel megkezdték országos szintű munkájukat. Ez a szövetség 22 országban van jelen, és ezekben az országokban összesen 264 egyesület dolgozik. Ezeknek a szervezeteknek elsődleges céljuk, hogy felkutassák azokat az élelmiszereket, amelyeket az ellátási lánc során a termelők, gyártók, nagykereskedések, kiskereskedések kidobásra, megsemmisítésre szánának, mivel azok valamilyen okból kereskedelmi forgalomba nem hozhatóak, vagy ki kellett őket vonni a forgalomból. Ezeket az élelmiszereket juttatják el különböző karitatív szervezetekhez, akik végül eljuttatják a rászorulókhöz.³⁴

Mint minden szervezetnek, így az Élelmiszerbanknak is számos kiadása van, amit, nagyrészt vállalati adományokból, kisebb részt egyéni és állami támogatásból tud fedezni, illetve több olyan évközi projektjük is van, mint például maratoni futások, főzések, amivel egyrészt felhívják az emberek figyelmét a munkájukra, másrészt pedig adományokat gyűjtenek a szervezet működéséhez.

Már pár ezer forintból is rengeteg élelmiszert meg tudnak menteni, és számos élelmiszer csomagot tudnak eljuttatni a rászorulókhöz. 10 000 forintból, ami a hűtőkonténerük 1 heti fenntartási költsége, közel egy millió forint értékű hűtést igénylő élelmiszert tudnak megmenteni és szétosztani.³⁵

³⁴

http://www.elelmiszerbank.hu/hu/kik_vagyunk/elelmiszerbank_magyarorszagon.html#.VmRrQXYvfiU

Olvasva: 2015 Szeptember 10.

³⁵

http://www.elelmiszerbank.hu/hu/hogyan_segithet/egyeni_tamogatok/adomanyozas_telefonon_keresztul.html#.VmQQJXYvfiU

Olvasva: 2015 Október 20.

Az egyesület körülbelül 18 állandó taggal dolgozik, akik irányítják és szervezik az élelmiszerbank munkáját. E mellett közel 500 önkéntessel dolgoznak folyamatosan együtt, akiket minden területen szívesen látnak, hiszen mindig jól jön a segítség. Ők alkalmanként vesznek részt a szervezet munkájában, és egy-egy nagyobb feladatnál segítenek be. Nagyon sokan főállás mellett jönnek el. Azoknak a száma, akik rendszeresen, hetente részt vesznek a feladatok elvégzésében, 10-20 fő. Van, aki szakmai tudását hozza el és besegít a pénzügyekben, a marketingben, a logisztikában vagy bárhol ahol éppen tud. Mivel egy nonprofit cégről van szó, nem gazdálkodnak óriási összegekből, tehát kénytelenek a legtöbb feladatot önkéntes alapon megoldani. Az önkéntesek nagyon sok segítséget nyújtanak a szervezet számára.

Az önkéntes emberek mellett pro bono szolgáltatásokat, azaz önként vállalt, fizetés nélküli szolgáltatásokat is igénybe vesznek. Ilyen például a marketing támogatásuk. A partner cég nem adománnyal, pénzzel járul hozzá a szervezet működéséhez, hanem szolgáltatásait ajánlja fel. A cég végez el minden marketing tevékenységet, úgy, hogy nem kell érte fizetni semmit. Az ilyen felajánlások is nagyon sokat jelentenek az Élelmiszerbank számára, hiszen így nem jelent plusz kiadást a feladat elvégzése. A szervezet cserébe minden ilyen tevékenységet feltüntet a honlapjukon, hogy az olvasók lássák. Ez az adományozó cég számára egy pozitív reklám.³⁶

A honlapjukon és a facebook oldalukon minden dolgot megtalálunk, mind a két helyen a kezdetektől fogva minden tevékenységüket, projektjüket, eredményeiket feltüntetik, hogy bárki, bármikor megnézhesse ezeket és tudjon tájékozódni. Nagyon hasznos, mindig friss információkat tudhatunk meg az Élelmiszerbankról, facebook profiljukra majdnem naponta tesznek ki új bejegyzéseket.³⁷

³⁶ Sczigel Andrea – Az Élelmiszerbank külső kapcsolatok igazgatója
Interjú: 2015 szeptember 25.

³⁷ <https://www.facebook.com/elelmiszerbank/?fref=ts>
Olvasva: 2015 szeptember 25.

Az alábbi diagram mutatja, hogy az évek során egyre több élelmiszert sikerült megmenteni és eljuttatni a rászorulókhöz.

Az Élelmiszerbank által továbbosztott élelmiszeradományok éves bontásában



6. ábra - Az Élelmiszerbank által továbbosztott élelmiszeradományok éves bontásában

forrás: http://www.elelmiszerbank.hu/hu/kik_vagyunk/elelmiszerbank_magyarorszagon.html#.Vko7nXYvfIU

Az első évben, 2005-ben, csak Budapesten gyűjtötték az élelmiszereket, ekkor már 22540 kilogrammot sikerült megmenteni. 2006-ban mikor országos szinten kezdtek el dolgozni, ennek a tizenöt szeresét sikerült eljuttatni szegény családokhoz. Nyilván ez a szám azért is tudott ekkorát ugrani, mert a területet és a lehetőségeket is jelentősen megnövelték, nagyobb területről sokkal többet lehet megmenteni. Ha a 2006-os 339315 kg-ot tekintjük alapnak, mert innentől a terület nagysága egységes, akkor ez alatt a 9 év alatt 3,6 szorosára, azaz 1225000 kilogrammra növekedett a begyűjtött élelmiszerek száma, ami igazán magas. Ezeknek az élelmiszereknek nem csak a tömege óriási, hanem ha belegondolunk az értéke is. Az Élelmiszerbank egy átlagos 1000 Ft/kilogramm árban számol, így 2014-ben, ha az összes valamilyen formában beérkező élelmiszereket nézzük, 1,6 milliárd Ft értékben osztottak szét adományokat.

Az évek alatt mindig sikerült az előző évhez képest növelni az eljuttatott élelmiszerek számát, igen magas arányban. 2006 és 2012 között ennek a növekedésnek a mértéke évente 50000 kg és 100000 kg közé tehető. Viszont 2013-ban és 2014-ben eléggé megugrottak a számok. 2003-ban 1 millió kg felé emelkedett

a megmentett élelmiszerek száma. Az előző évhez képest, közel másfél szerez értéket értek el, 361330 kilogrammal lett magasabb ez a szám. Ehhez a számhoz 2014-re még hozzátettek 21157 kilogrammot. Így a jelenlegi legmagasabb begyűjtött élelmiszerek kilogrammban vett értéke 1225000.³⁸

A mentés mellett az Élelmiszerbank magánszemélyektől is elfogad adományokat. Ezt az adomány gyűjtést a kezdetektől végzik. 2005-ben 9255 kiló élelmiszer érkezett. 2006-ban ez az érték egy picit visszaesett, 8576 kiló érkezett be. 2007-re viszont ez a számadat a kezdeti 10 tonna körüli értékhez képest a felére, 4964 kilóra esett vissza. A 2008-as év viszont egy óriási fellendülést hozott, tízszeresére nőtt az adományok száma az előző évhez képest. Az élelmiszer bank csapatának köszönhetően azóta ez a szám folyamatosan növekszik. 2014-ben elérték a 192000 kilogrammos határt.

A 2014-es év több szempontból is csúcs évnak számított. A Magyar Élelmiszerbank Egyesületnek és a Syngenta vetőmag és növény védőszeret gyártó és forgalmazó cégnek van egy közös, Élelmiszerlavina néven elnevezett programja. Ezt a programot 2008-ban indították, de kimagasló, jelentős értékeket a tavalyi évben értek el.

Ennek a programnak az a lényege, hogy „hal helyett hálót” kapjanak a rászorulóknak, ne csak megkapják az élelmiszereket, hanem termeljenek is. Így önfenntartóak is tudnak lenni valamilyen szinten és sokkal több gyümölcshez és zöldséghez jutnak hozzá. A program „civil ágon” ott kezdődik, hogy a Syngenta Kft. felajánlja a vetőmagokat és a védőszeret. Az önkormányzatok, szervezetek ezekre pályáznak. Ezeknek a hivataloknak, szervezeteknek a feladata, hogy földet biztosítson a rászorulóknak, ahol el tudják vetni ezeket a magokat. Sok esetben idős emberek is jelképes összegért felajánlották saját kertjüket, hogy ne csak ott álljon kihasználatlanul. Ebben a programban szakemberek is részt vesznek, így a földeken dolgozóknak lehetősége van megtanulni a gazdálkodás részleteit, és ezt a tudást akár saját kertjében is tudja kamatoztatni.

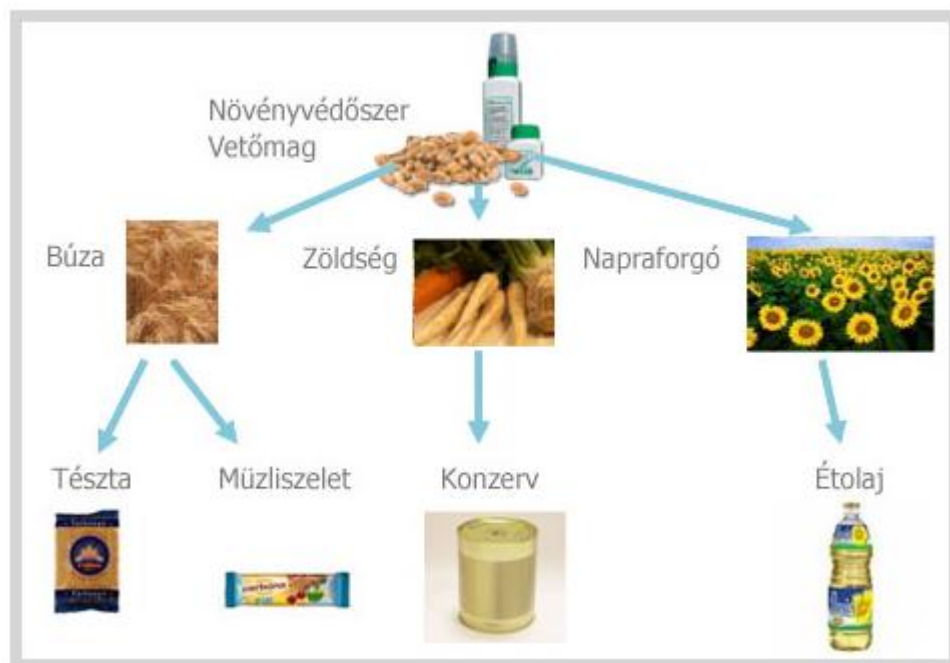
³⁸

http://www.elelmiszerbank.hu/hu/kik_vagyunk/elelmiszerbank_magyarorszagon.html#.Vko7nXYvflU

Olvasva: 2015 október 6.

2014-ben 37 pályázó szervezet vett részt ebben a programban és a munkaképes rászorulóknak megközelítőleg 170 tonna terményt sikerült megtermelni. Ezt a mennyiséget 13000 rászoruló között osztották szét.

De mitől is lesz lavina ez a program? Az alábbi ágrajz jól mutatja, hogy „vállalati ágon” hogyan is kell elképzelni ezt a programot. Ugye a vetőmag gyártó cég biztosítja az alapot, a vetőmagot és a védőszereket. Ezeket különböző termelőkhez, akik jelentkeztek a programba, eljuttatja. Például napraforgó termesztőkhöz. Ez a termelő elveti a magokat és lesz belőle egy adott mennyiségű napraforgó. Ehhez a terményhez hozzáadja az ő saját adományát is. A példa kedvéért, hogy könnyebben meg lehessen érteni, a termelő a termelt mennyiséget megduplázza a saját terméséből. Így máris kétszer annyi napraforgó van. Ezt a megduplázott mennyiséget eljuttatják egy feldolgozóiparhoz, ahol készítenek belőle étolajat. Természetesen ezt a szolgáltatást ingyen végzik el, és e mellett még a gyártó is hozzátesz valamennyi adományt. Mondjuk, megduplázza itt is a mennyiséget. Így a legvégén már négyszer annyi étolajuk lesz, mintha abból a mennyiségből készítették volna az olajt, amennyit valójában megtermeltek.



7. ábra - Lavina program

forrás: <http://www.elelmiszerbank.hu/hu/projektjeink/elelmiszerlavina.html#.Vko743YvfIU>

Ezzel a lavina programmal a tavalyi évben 184000 kilogramm élelmiszert sikerült összegyűjteni és a karitatív szervezeteken keresztül a rászorulókhöz eljuttatni.³⁹

7.2. PARTNEREK

7.2.1. Karitatív szervezetek

Az Élelmiszerbank az élelmiszereket csak felkutatja és begyűjti, de általában nem ők juttatják el közvetlenül a rászorulókhöz. Erre a feladatra vannak a karitatív szervezetek, akik már amúgy is ezzel foglalkoznak és tisztában vannak azzal, hogy hol mennyi rászoruló van. Így az Élelmiszerbanknak nem kell már azzal foglalkoznia, hogy felkeresse ezeket az embereket, egyszerűen felhasználja a szervezetek kapcsolatait. Ezek a segélyszervezetek viszont csak pályázat útján kerülhetnek be az élelmiszerbankhoz. Az adományokat viszont nem csak úgy adják oda a segélyszervezetnek. A bank meghatároz bizonyos kritériumokat, hogy számukra kik számítanak rászorulóknak. Ennek alapján a karitatív szervezet megmondja, hogy hol, hány ilyen fő van a nyilvántartásukban. Ez azért fontos, mert ezek a számok alapján kapja a szervezet az adományt. Így tudja az Élelmiszerbank egyenletesen és méltányosan elosztani az élelmiszereket. Fontos számukra, hogy az adomány valóban rászorulókhöz jusson el.⁴⁰

Országsszerte 220 ilyen szervezettel dolgozik együtt a bank. Az alábbi képen látható (zöld pontok), hogy mennyire fedi le az Élelmiszerbank az országot. Egy-két hely kivételével az egész ország minden nagyobb településére juttatnak el élelmiszereket. Az oldalukon található egy település kereső, ahol megnézhetjük, hogy a mi városunkban, falunkban vagy annak közelében jelen vannak-e.

³⁹ <http://www.elelmiszerbank.hu/hu/projektjeink/elelmiszerlavina.html#.VmRyunYvfIU>
Olvasva: 2015 október 19.

⁴⁰ Sczigel Andrea – Az Élelmiszerbank külső kapcsolatok igazgatója
Interjú: 2015 szeptember 25.



8. ábra – Az Élelmiszerbank lefedettsége

forrás: http://www.elelmiszerbank.hu/hu/kik_vagyunk/hova_kerulnek_az_elelmiszerek.html#Vko9VHYvfIU

A karitatív és szociális szervezeteken keresztül több mint 300 000 rászoruló tudnak segíteni.

7.2.2. Támogatók

Az Élelmiszerbank kiemelkedő támogatója Jean Marc és Christine Heynderickx, a szervezet működésének kezdete óta folyamatos támogatást nyújtanak.

A házaspár mellett a támogatókat 3 csoportba lehet sorolni.⁴¹ Vannak, akik pénzzel járulnak hozzá a szervezet működéséhez. Ide tartoznak azok a cégek, akik fontosnak tartják a szervezet munkáját, segíteni is szeretnék, viszont nem élelmiszerrel foglalkoznak vagy profiljuk sem illik bele a bank munkásságába, hogy legalább szolgáltatásukat tudják felajánlatni. Így tehát marad a pénzadomány. Az Élelmiszerbank számára ez is nagyon fontos, hiszen nekik is vannak rendszeres kiadásai, amiket ebből tudnak fedezni. Ezeket a támogatókat az Élelmiszerbank feltünteti a honlapon, hogy mindenki tudjon róla, ki segíti a munkásságukat. Támogatás mértékétől függően 3 csoportba, platina, arany és további támogató részbe

⁴¹ <http://www.elelmiszerbank.hu/hu/tamogatoink.html#VmiWOErhDIU>
Olvasva: 2015 október 7.

osztják őket. Erre azért volt szükség, mert viszonylag sok támogató van, de szeretnék kiemelni a főbb cégeket.

Platina fokozatú támogatóink



Arany fokozatú támogatóink



További támogatóink

- Aon Magyarország Kft
- Budapesti Nagyban Piac
- HBO Holding Zrt.
- Morley Allen & Overy
- Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
- NetPincér
- Pakor-Gasztronómia Kft.
- RTG Vállalati Felelősség Kft.
- Skoopy Kft.

9. ábra - Pénzadománnyal támogatók

forrás: <http://www.elelmiszerbank.hu/hu/tamogatoink.html#.VmR-G3YvfIU>

A második csoportba azok a vállalatok kerültek, akik nem pénzt adnak, hanem különböző szolgáltatásokat ajánlják fel a szervezetnek. Ezek olyan szolgáltatások, amik benne vannak a saját profiljukban, nap, mint nap végeznek. Ilyen például, hogy egy logisztikai cég segít az élelmiszerek elszállításában, egy reklám cég pedig segít a szervezet marketingjében. Ezekért a szolgáltatásokért nem várnak semmilyen fizetséget. Az Élelmiszerbanknak ez is nagy segítség, hiszen e szolgáltatásokra szükség van a működéshez és ha ezek a cégek nem biztosítanák nekik ezeket, fizetniük kellene érte. A szolgáltatással támogatóknál is megtartották a hármas besorolást. Itt inkább az jellemző, hogy pár nagy támogató van, főleg logisztikai részen, és több kisebb mértékben támogató.

Platina fokozatú támogatóink



Arany fokozatú támogatóink



10. ábra - Szolgáltatással támogatók, platina és arany fokozat
forrás: <http://www.elelmiszerbank.hu/hu/tamogatoink.html#.VmR-G3YvfIU>

További támogatóink

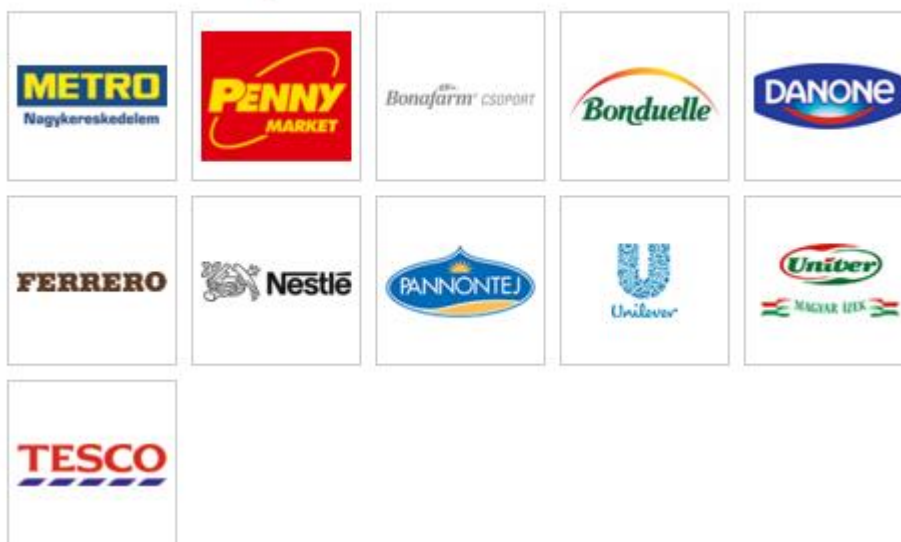
- Aon Magyarország Kft.
- ÁTI Depo Zrt.
- BÁCS GAZDA-COOP Kft.
- Béflex Zrt.
- BOOOK Kiadó Kft.
- Boxprint Nyomdaipari Kft.
- BSI
- CEU Diákszálló és Konferencia Központ
- Doremi
- Dunapack Papír és Csomagolóanyag Kft.
- Experidance Rendezvényház
- FireFlies Kft.
- Hankook Tire Magyarország Kft.
- Mapsolutions Zrt.
- New York Bagel
- Nielsen
- OD Partner Kft.
- Organic Communications Kft.
- Prime Rate
- Provident Pénzügyi Zrt.
- SCHENKER Nemzetközi Szállítmányozási és Logisztikai Kft.
- TalentScreener
- TriGránit Zrt.
- Villa Dorottya Hotel
- Virgo Systems Kft.
- Website Netsolution Média Zrt.

11. ábra - Szolgáltatással támogató további partnerek
forrás: <http://www.elelmiszerbank.hu/hu/tamogatoink.html#.VmR-G3YvfIU>

A harmadik csoportba azok a cégek tartoznak, akik élelmiszer adományokat adnak a szervezet számára. Ide legfőképpen gyártók, hiper- és szupermarketek kerültek. Talán ez a legfontosabb adomány, hiszen ezeket az élelmiszereket juttatják

el a rászorulókhoz. Ha ezek nem lennének, akkor nem is tudnának működni, hiszen ez a fő cél, hogy begyűjtsék a még fogyasztásra alkalmas élelmiszereket. 11 platina fokozatú, 9 arany, és 34 további támogató van. Természetesen az sem kizárt, hogy egy támogató több féle módon is támogassa a szervezetet. Ilyen például Tesco, aki az élelmiszerek mellett pénzadományt is ad.

Platina fokozatú támogatóink



Arany fokozatú támogatóink



12. ábra - Élelmiszerrel támogatók, platina és arany fokozat
forrás: <http://www.elelmiszerbank.hu/hu/tamogatoink.html#.VmR-G3YvfIU>

További támogatóink

- Bite Bakery Café
- Budapesti Nagybani Piac
- CHC Hungary Kft.
- Coca-Cola HBC Magyarország Kft.
- Douwe Egberts Hungary Zrt.
- Familiatészta Élelmiszeripari és Ker. Kft.
- Füri Tésztaipari és Élelmiszerforgalmazó Kft.
- Fit Food Kft.
- Foltin Globe Kereskedelmi Kft.
- HASZONÁG BT.
- Herbária Zrt.
- Hipp Kft.
- Izsáki Házitészta Kft.
- LEDO Kft.
- Liegl & Dachser Food Logistics
- MANTAR Kft.
- Maspex Olympos Kft.
- MÁRKA Üdítőgyártó Kft.
- Molnár Réka östermelő
- Natura Margarin Kft.
- Nice Food Kft.
- NT Kft.
- NUMIL Kft.
- Ökovital Kft.
- Prima Disztribúció Kft.
- RAGONESE Kft.
- RIO FOOD Kft.
- SÁGA FOODS Zrt.
- Soós Tésztaipari Kft.
- Storck Hungária Kft.
- Tante Fanny Sütőipari és Kereskedelmi Kft.
- Tatar Pékség Kft.
- Thai President Foods Hungary Kft.
- Vegapack 96 Kft.

13. ábra - Élelmiszerrel támogatók, további partnerek

forrás: <http://www.elelmiszerbank.hu/hu/tamogatoink.html#.VmR-G3YvfIU>

Legtöbb esetben ezeket a cégeket az Élelmiszerbank keresi fel. Élelmiszeradományokkal kapcsolatban folyamatosan keresik fel a vállalkozásokat, áruházakat. Próbálják bővíteni a lehetőségeket, hogy minél több helyről, minél több fajta élelmiszert tudjanak elhozni.

Ezek mellett sokszor célzottan olyan cégeket keresnek fel, akik tudnának nekik szolgáltatásban segíteni valamilyen feladatnál. Például egy szállítványozó céget, hogy segítsen kiszállítani az adományokat.

Pénzadományok gyűjtésére folyamatosan rendeznek különböző eseményeket, ahol magánszemélyként is lehetőség van adományozni. 2015 szeptember 13-án volt egy Fuss az Élelmiszerbankért projekt, melynek az volt a célja, hogy 200 hűtődoboznak az árát, 1 400 000 forintot összegyűjtsenek. Ez az akció annyira sikeres

volt, hogy több mint 1 millió forinttal sikerült többet összegyűjteni, összesen 2 596 741 forintot.⁴²

Non profit szervezetről van szó, így támogatásokból, adományokból tartja fent magát. A szervezet számára mindegy, hogy milyen formában van az adomány, hiszen minden jól jön. Ezek a megkeresések folyamatosak, főleg az élelmiszerek felkutatása. Minél több partnerrel szeretnének kapcsolatba lenni, hogy minél több élelmiszert tudjanak megmenteni. Természetesen azért az is előfordul, hogy valamilyen cég keresi fel az Élelmiszerbankot.

7.3. ÉLELMISZER ADOMÁNYOK

Az élelmiszeradományok 3 féleképpen érkehetnek az Élelmiszerbankhoz. Egyrészt, amikor egy cég vagy magánszemély kisebb, nagyobb mennyiségű valahol megvásárolt, ép, normál szavatosságú termékeket odaad a szervezet számára. Ezek nem mentett élelmiszerek, csak adományok. Adományként az emberek általában tartós élelmiszereket szoktak adni, mert ezek az termékek nem romlanak meg olyan hamar. Könnyű tárolni és sokkal több idő van a kiosztásra is.

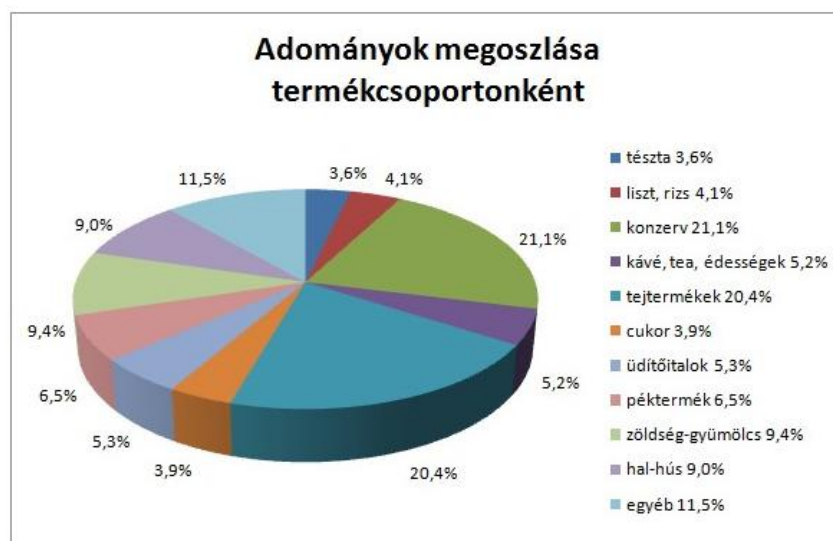
Másrészt a gyártás, szállítás közben is keletkeznek selejt élelmiszerek különböző okok miatt. Ezeket a fogyasztható, de valamilyen okból forgalomba nem hozható, amúgy megsemmisítésre váró élelmiszereket, elhozzák az Élelmiszerbankhoz. Ezzel több raklap élelmiszert mentenek meg. Itt többféle élelmiszer is előfordul, akár tejtermékek, joghurtok is. A gyártóktól kapott tejtermékek általában 1-1,5 hónapig jók, ennyi idő alatt könnyen ki tudják osztani őket. De azért többnyire hosszabb lejáratú, csomagolt élelmiszerek, konzervek a jellemzőek.

Harmadrészt az áruházakban is keletkezik selejt élelmiszer, néha megsérülnek pakolás közben az áruk, de alapvetően közeli lejáratos termékekről van szó. Naponta keletkezik ilyen termék, és ezeket gyorsan megpróbálja eljuttatni az Élelmiszerbank a segélyszervezeteken keresztül a rászorulókhhoz. Ezek kis mennyiségű, akár egy-egy darabos termékek, többnyire tejtermékek, húsok, zöldségek, gyümölcsök és pékáru.

⁴² https://www.elelmiszerbank.hu/hu/projektjeink/fuss_az_elelmiszerbankert.html#.VmXzarjqiko
Olvasva: 2015 október 10.

Az Élelmiszerbankba beérkező élelmiszer adományok nagyon sokfélék és különböző mennyiségben érkeznek. Az első két esetben a gyakoriságot, az élelmiszer fajtáját és mennyiségét egyáltalán nem lehet kiszámolni. Előfordul, hogy egy darabig csak pár raklapról van szó, máskor pedig több kamionnyi mennyiségről. A harmadik esetben az elmúlt években készült statisztikák alapján azért egy körülbelüli értékkel lehet számolni, főleg a pékáru terén, hiszen ott minden este van selejt élelmiszer.

Az alábbi diagram mutatja, hogy 2014-ben milyen arányban érkeztek be az élelmiszerek.



14. ábra - Adományok megoszlása termékcsoportonként

forrás: http://www.elelmiszerbank.hu/hu/kik_vagyunk/elelmiszerbank_magyarorszagon.html#.Vko9hnYvfIU
Saját ábra

Legnagyobb arányban, 21,1 %-ban konzerveket kapott a szervezet. A második a listán a tejtermék, 20,4 %-ban. Ez a két csoport majdnem kiteszi a felét az adományoknak. Ami még viszonylag magas arányban érkezik az a zöldség és a gyümölcs, aminek az aránya 9,4 %. A többi élelmiszer csoport már kevesebb arányban érkezik be, 4-5-6 %-ban. Azt azért el lehet mondani, hogy ha kis arányban is, de azért mindenféle termékcsoporthoz szerepel a listán. ⁴³

43

A húzóerő a hosszú lejáratú konzerv, amiből sok adomány van és a rövid lejáratú tejtermék, amiből sokat sikerül megmenteni.

Készételekből is rengeteg felesleg képződik, ezeket is fontos lenne megmenteni, hiszen ezek még értékesebbek. Itt már befektetett munka, energia, idő és pénz is van, ami kárba vész. Sajnos ennek a mentése jogilag még nem megoldott, erre még pár évet várni kell.

7.4. AZ ÉLELMISZER ADOMÁNYOK SZÉTOSZTÁSA

Az adományok begyűjtése és szétosztása kétféle formában történik. Az első esetben a partnerek, gyártók, forgalmazók, áruházak az adománynak szánt élelmiszereket elszállítják az Élelmiszerbank raktárába, ami a 17. kerületben található. Ide a hosszabb szavatossági idejű, nagyobb mennyiségű élelmiszerek kerülnek. Rosszul címkézett konzervek, sérült dobozos termékek, íz keveredéssel joghurtok, tartós élelmiszerek. Illetve olyan termékek, amiket a gyártó már nem tud értékesíteni, mert az áruházak nem veszik meg, mert neki közelebbi lejáratúnak számít. Itt nem 1-2 napra, vagy hétre kell gondolni, hanem akár 1-3 hónapra, vagy akár fél évre. Ez függ az élelmiszer fajtájától.

Ezek az élelmiszerek nem kerülnek azonnal kiosztásra, megvárják, amíg többféle és nagyobb mennyiségű élelmiszer lesz, hogy csomagokat tudjanak képezni. Ezt nem úgy kell elképzelni, hogy egyesével, személyekre, családokra lebontva megcsinálják a valós csomagokat, hanem tudják, hogy az adott segélyszervezetnél hány rászoruló fő van és annyi terméket raknak rá egy raklapra. Minden termékből 1-3 darabot fejenként, így egy nagy csomag képződik, ami eljut a segély szervezethez. Az adott segélyszervezetnek a feladata azokat megfelelően és időben kiosztani.

Az élelmiszerek bevarására azért van szükség, hogy azokba a bizonyos csomagokba többféle élelmiszer kerüljön, ne egy fajtaból kerüljön 10 darab bele, hanem mindenki kapjon mindenből egy keveset. Így az adomány nagyobb és vonzóbb is lesz. Ez azért fontos, mert vannak olyan szervezetek akik, messzebről jönnek az élelmiszerekért és nekik egy raklap konzervért nem éri meg feljönni, mert a szállítási költség lehet, hogy többbe kerülne, mint az adomány értéke.

A másik lehetőség a közeli lejáratú termékek esetében van, az expressz árumentés. Minden kis- és nagykereskedésben előfordul az, hogy a nap végén van

olyan áru, amit nem tudott eladni, de másnap már nem kerülhetne ki a polcra. Tipikusan ilyen a pékáru. Nem lehet kiszámolni pontosan, hogy miből mennyi fog fogyni, de muszáj zárásig valamennyi mennyiségű árunak kint lennie, így este selejt keletkezik. A pékárunak 2-4 nap a szavatossági ideje, ilyenkor nincs idő arra, hogy elszállítsák a raktárba, majd onnan kiosztásra kerüljenek.

Minden adományt úgy kell kiosztani, hogy a rászoruló az előtt kézhez kapja a terméket mielőtt a csomagoláson található lejárat dátum eljönne. Lejárt szavatosságú terméket sem az Élelmiszerbank, sem pedig a segélyszervezet nem adhat oda.

A pékáru mellett számos élelmiszert adnak még az áruházak, zöldségeket, gyümölcsöket, tejtermékeket, konzervet, húsokat, sérült árut. Ezeket mind a polcokról szedik le és kis mennyiségekben vannak. Ilyen esetben sem éri meg elszállítani a raktárba. Erre találták ki azt, hogy 1 áruházra van 1-3 segélyszervezet, attól függően, hogy átlagban mennyi felesleg szokott képződni, akik felváltva mennek az élelmiszerekért. Reggel vagy este telefonálnak az áruháznak, hogy van-e valamilyen elvihető élelmiszer és ha igen, akkor azt este vagy délután elviszik és gyorsan ki is osztják. Áruházanként változik, hogy milyen élelmiszereket ad oda a karitatív szervezetnek, valahol több félélt, valahol pedig csak a pékárut, az Élelmiszerbank ezt próbálja bővíteni. Minél több áruházba szeretnének eljutni és minél több élelmiszert szeretnének megmenteni.⁴⁴

7.5. KARÁCSONYI ADOMÁNYGYŰJTÉS

Idén is megrendezésre került a nagy karácsonyi adománygyűjtés november utolsó hétvégén 27 és 29 között. Ezt az akciót egész Európában ezen a hétvégén tartják meg. Az Élelmiszerbankoknak nem ez a fő tevékenysége, de karácsony környékén ezzel szeretnének pluszban segíteni a rászorulóknak. A gyűjtés során nem a vállalatoktól gyűjtik be a felesleget, hanem a lakosságot kérik, hogy vásárlásuk során vegyenek 1-2 tartós élelmiszert pluszba a rászorulóknak.

Idén 150 település vett részt az adományok gyűjtésében és 4 áruházlánc, összesen 305 áruházában volt lehetősége a vásárlóknak, hogy élelmiszereket vásároljanak a rászorulóknak. Ez alatt a három nap alatt több mint 5000 önkéntes dolgozott kint. Az önkéntes munkára csapatok jelentkeztek. Voltak, akik a fő

⁴⁴ Sczigel Andrea – Az Élelmiszerbank külső kapcsolatok igazgatója

támogató által jöttek és voltak olyan csapatok, akiket a különböző támogatók és partnerek szerveztek, valamint a segélyszervezetek is küldtek csapatokat. Ehhez jött még hozzá az Élelmiszerbanknak az önkéntesei, akik beépültek ezekhez a csapatokhoz.

Az önkénteseknek két feladata volt, az egyik, hogy felhívják a figyelmet erre az akcióra, amikor a vásárlók belépnek az áruház területére. Másrészt, hogy kezeljék a beérkező élelmiszereket. Személy szerint is hozzájárultam adománnyal az akcióhoz, így személyesen is megtapasztaltam, hogy hogyan foglalkoznak az átadott áruval. Minden élelmiszer fajtát külön dobozokba tettek és felírták, hogy miből mennyi kilogramm kerül a dobozba. Ez a vásárló szempontjából azért fontos, mert látja, hogy rögzítve lett az átadott mennyiség, így nagyobb biztonsággal gondolhatja, hogy az valóban oda fog kerülni, ahova szánta. Ezeket a nap végén fajtára lebontva mindig összesítették, illetve egy lapra fel lehetett írni a nevünket és a telefonszámunkat, amire az akció végén küldenek egy hírlevelet, amiben összefoglalják, hogy hova is kerültek az adományok.

A három nap alatt összesen 270 tonna élelmiszer gyűlt össze, ez 40%-al magasabb, mint a tavalyi érték. Ez két dolognak is köszönhető, egyrészt a gyűjtés idén három napos volt, nem pedig kettő. Másrészt sokkal több áruház vett idén részt a programban, mint tavaly. Eddig minden évben sikerült az előző évi mennyiségnél nagyobb mennyiséget elérni, de a szervezők úgy gondolják, hogy ekkora mértékben már nehéz lesz növelni a mennyiséget, mint idén. De a növekedés érdekében próbálnak majd még több áruházat bevonni az akcióba, és új áruházláncokat is szeretnének beinvitálni a programba.

Az áruházaknak ez a gyűjtés igen magas forgalomnövekményt jelent, hiszen, ha nem lett volna ez a gyűjtés, az a 270 tonna élelmiszer a polcokon marad. Úgyhogy mondhatni, hogy az áruházaknak érdemes részt venni ebben a programban, hiszen extraprofitot hoz. Az egyik áruházlánc ezt az akciót megsegítve, azt találta ki, hogy ha az eladott áruk mennyisége elér egy bizonyos mennyiséget, akkor a forgalomnövekménye 20%-át adományként felajánlja.

Ebben az adománygyűjtésben nem csak azok a segélyszervezetek vehettek részt, akikkel már amúgy is kapcsolatban állt az Élelmiszerbank, hanem más segélyszervezetek is pályázhattak.

Az adományok három úton kerülnek el a rászoruló családokhoz. Egyrészt az a szervezet, aki gyűjtött élelmiszert ez alatt a három nap alatt, elviszi magával az adományokat és saját maga osztja ki a saját rászorulóit között. Másrészt a vállalati csapatok, amit gyűjtöttek, odaadják olyan segélyszervezeteknek, akik nem voltak kint az áruházakban és ők szintén szétosztják nélkülöző családok között. Harmadrészt, az Élelmiszerbank elviszi a raktárába, és ott a megszokott csomagképzési módszerrel egy-két raklapnyi mennyiséget szétoszt olyan szervezetek között, ahol nem volt lehetőség adomány gyűjtésére. Az Élelmiszerbank erre az időszakra kiürítette a saját raktárát, hogy minden élelmiszert el tudjon helyezni. Minden esetben a segélyszervezet feladata az adomány szállítása, és annak eljuttatása a végső fogyasztóhoz.⁴⁵

7.6. LOGISZTIKA

Az Élelmiszerbank 2013-ban költözött jelenlegi, 17. kerületi telephelyére. Ezt a bázist egy nagylelkű dán házaspárnak köszönhetik, Jean-Marc Heyderickx-nek, és feleségének Christine-nek. A család a kezdetektől fogva támogatta pénzádományokkal a szervezetet, de ez a gesztus igazán sokat jelentett számukra. Ez a saját raktár sokáig ki tudja szolgálni a szervezet működését. 2000 m² alapterülettel rendelkezik, amiben van szárazáru, hűtő és fagyasztó raktárrész is, így mindenféle élelmiszert tudnak benne raktározni. Ezzel a terület nagysággal az eddigi élelmiszer adományoknak a többszörösét is tudják tárolni.

⁴⁵ Sczigel Andrea – Az élelmiszerbank külső kapcsolatok igazgatója
Interjú: 2015 december 2.



15. ábra – Az Élelmiszerbank jelenlegi raktárhelysége
 forrás: <https://www.facebook.com/elelmiszerbank/photos/pb.124706227576564.-2207520000.1447706083./924563930924119/?type=3&theater>

Jelenleg nem használják ki a raktár teljes kapacitását, ezért nagyjából a szárazáru raktár felét és a mélyhűtő részt kiadják. Így a szervezet plusz bevételhez jut, amivel egyéb, a szervezet működéséhez fontos kiadásokat tudnak finanszírozni. Néha előfordul, hogy szükségük lenne nagyobb raktártérre, mert rövid időn belül sok élelmiszer érkezik. Ezeket a helyzeteket úgy oldják meg, hogy a bent lévő élelmiszereket elkezdik gyorsan kiosztani.

A raktártér egyszerre 6 autó ki vagy bepakolására képes.

A 17. kerületi Lokátor utcában nem csak a raktár található, hanem az irodák is. Az Élelmiszerbank dolgozói, önkéntesei a raktár feletti irodai helységben dolgoznak.

A szállítások nagy részét nem az Élelmiszerbank végzi, mert elsődleges feladatának a begyűjtést tekinti, nem pedig a szétosztást. Így nem is rendelkezik nagy gépjármű parkkal. 3 darab kisteherautó van jelenleg a birtokában, ezekkel oldják meg a kisebb szállításokat.

A legtöbb esetben az adományozó vállalja az élelmiszerek raktárba való eljuttatását, onnan pedig a segélyszervezetnek a feladata elhozni. De arra is volt példa, hogy az adományozó segített eljuttatni a rászorulókhhoz az adományt.

Természetesen vannak, olyan esetek is, hogy egyik sem megoldható és a banknak kell megbíznia egy céget a szállítással.

Az adományok azon részéhez, amik hűtést igényelnek, speciális hűtőautóra van szükség. Sajnos az Élelmiszerbank nem rendelkezik ilyennel és nagyon sok esetben maga a segélyszervezet sem. Ennek a probléma kiküszöbölésére találták ki azt, hogy az élelmiszerbank vesz 200 hűtőládát, amit odaadnak a karitatív szervezeteknek olyankor, amikor hűtést igénylő termék is van az adományban. Ez a megoldás mindenképpen olcsóbb, mint egy hűtő autó, és mivel sok darab van, több helyre is oda tudják egyszerre adni őket.

Minden szállítás során az adománnyal együtt megy egy szállítólevés és egy jegyzőkönyv is, hogy miből hány darab van és azt hány embernek szánják. Amikor az élelmiszer adomány átadásra kerül, a rászoruló aláírja, hogy valóban átvette a neki szánt adományt. A jegyzőkönyvnek és a szállítólevélnek a végén egyeznie kell. Az Élelmiszerbank számára nagyon fontos, hogy minden élelmiszer oda jusson, ahol a legnagyobb szükség van rá. Ezekkel a szállítólevelekkel és jegyzőkönyvekkel tudják ellenőrizni és bármikor nyomon követni az élelmiszert.

Az egyenlőbb elosztás érdekében felmerült az a kérdés, hogy tervez-e az Élelmiszerbank regionális raktárt, hiszen akkor a vidéki segélyszervezeteket könnyebben el tudná érni, jobban tudná segíteni őket. De jelen pillanatban ez nem lehetséges, hiszen egy raktárnak nagyon magasak a költségei, amit nem tud kitermelni a szervezet. Egyrészt úgy gondolják, hogy nem is feltétlen van értelme. Magyarország elég Budapest központú, így a partnereknek sosem okozott gondot ide felhozni az élelmiszereket.

Másrészt úgy gondolják, hogy a vidéki hálózatok kiépítését kellene erősíteni és helyi szinten kellene mentéseket szervezni. A közeli tervekben szerepel egy önálló, helyi hálózat kialakítása, ahol a kisebb áruházláncokat, helyi üzleteket, kereskedéseket vonnának be a mentésbe. A szervezet segítene ezt megszervezni, majd a folyamatokat ők monitoroznák.

Ez mellett szeretnék még több gyártópartner kapcsolatot kialakítani annak érdekében, hogy még több helyről tudjanak élelmiszereket megmenteni. Az emberi erőforrásukat jelenleg elegendőnek tartják ehhez, hiszen, ha új partnereket is hoznak be, a megállapodás megkötése után az irodára nem táruul sokkal nagyobb teher. A

partnerek megkeresésében, beépítésében van rengeteg munka, utána, ha beindul a mentés az Élelmiszerbanknak már nincs sok feladata vele.

Jelenleg nagyobb élelmiszerláncokkal vannak kapcsolatban, de jövőre szeretnének kisebb diszkontokat is elérni, és összekötni segélyszervezetekkel, hogy önállóan tudják végezni a mentést.⁴⁶

⁴⁶ Sczígel Andrea – Az Élelmiszerbank külső kapcsolatok igazgatója
Interjú: 2015 november 28.

8. EGY DISZKONT FELADATAI A SELEJTEZÉSEL KAPCSOLATBAN

Szakedolgozatomban szerettem volna bemutatni, hogy a kereskedelmi egységeknek milyen feladatokkal kell nap, mint nap elvégezni az áruk szavatossági idejével és selejtezésével kapcsolatban. Ezek a belső adatok a legtöbb esetben titkosak és megfelelő kérelemmel és igazgatói engedéllyel lehet csak ezekhez hozzájutni. Ez a folyamat sokszor egy hosszú és bonyolult procedúra, mert a cégek nem szívesen adnak ki akármilyen célra belső információkat. Sajnos így nem jutottam hozzá az adatokhoz. Viszont az egyik belvárosi diszkont vezető helyette segített nekem és elmesélte általánosságban, hogy hogyan is kell ezt elképzelni.

Az áruházról elmondható, hogy szigorúbban veszi a lejárat dátumokat, mint társai, mert ezekben az üzletekben aznap lejáró termék semmilyen formában nem szerepelhet a polcokon. A lejáratos termékekre nincs semmilyen kedvezmény, árengedmény. A megengedett ideig kint hagyják őket polcokon, majd egyszerűen leveszik őket, amikor már nem tarthatóak kint. A tejtermékeket és az előre csomagolt húskészítményeket hívják friss árunak. Ezek esetében aznap és másnap lejáró termék sem lehet kint a pultban. A tálcás húsoknál, mint például egy csirkemell, kicsit lazább a szabály, az aznap lejáró nem lehet kint, viszont a másnapi igen. A helyben sült friss pékáruk csak aznap lehetnek kint a polcokon, este le kell szedni az összest. A csomagolt kenyerek esetében szintén a szavatossági időt figyelik, és itt sem lehet kint aznap lejáró kenyér.

A zöldségek és gyümölcsök esetében a dolgozók naponta többször ránéznek az árura, hogy megfelelő-e az állapota és kiválogatják azokat, amik már nem frissek és nem eladhatóak. Fontos, hogy mindig szép és friss áru legyen kint a polcokon.

Minden este a dolgozók, amikor feltöltik az árukat, átnézik a polcokon lévő termékek lejárat dátumát és úgy helyezik el őket, hogy kívül legyen a hamarabb lejáró, és hátul az, amelyiknek hosszabb a szavatossági ideje. Ezeket egy selejtes füzetbe vezetik fel minden nap és mindig leellenőrzik, hogy ne maradjon az áruházban lejáratos termék.

A leselejtezett élelmiszerekről táblázatot vezetnek, amiben pontosan darabszámra, vagy súlyra szerepelnek a termékek, ezeket az árukat külön tárolják. A hűtést igénylő termékeket hűtőben, a pék termékeket zsákokban, a zöldségeket és a gyümölcsöket ládában.

Ezekért a leselejtezett termékekért másnap jön egy kamion, aki összegyűjti őket, és elszállítja. Sajnos arról pontos információt nem kaptam, hogy hova is viszi ezeket a termékeket. Viszont a közeli lejárat miatt szétosztásra már kevés esély van, így a vezető helyettes szerint állati takarmányként, állateledel készítésnél használhatják fel.

A fent említett élelmiszerek mellett természetesen vegyi és szárazáru selejt is előfordul.

A selejtek mennyisége és értéke nagyon változó, de azért átlagosan 15-20.000 forinttal lehet számolni. De vannak kimagasló számok is, előfordult, hogy 1 nap csak a friss húsból 40.000 Ft értékű selejt lett. A lényeg, hogy a selejt mértéke a 0,1%-ot ne érje el. Ezt a százalékot úgy számolják ki, hogy a selejt értékét elosztják a napi bevétellel.⁴⁷

⁴⁷ Madarász Krisztián – egy belvárosi Penny Market üzletvezető helyettese

ÖSSZEFOGLALÁS

Úgy gondolom, hogy szakdolgozatomban sikerült mind a két témát alaposan feltárnom és bemutatnom. Az éhezés és az élelmiszerpazarlás értéke is egyre növekszik és már így is megdöbbentőek a számadatok. Ezek a problémák mellett nem szabad elsétálni, hanem igenis tenni kell ellene. Nem egy nap alatt lett ilyen súlyos a helyzet, hanem ez egy folyamat eredménye, így egyik napról a másikra nem is fog tudni megoldódni.

Mint az kiderült nem lehet minden megtermelt élelmiszert felhasználni, az ellátási lánc minden szakaszában lesznek elpazarolt élelmiszerek. A cél az kell legyen az ellátási lánc szereplőinek, hogy ezt a számot minél jobban leeredukálják, úgy hogy elsősorban rászorulókhöz juttassák el az élelmiszereket, de ha ez nem megoldott akkor legalább valamilyen alternatív megoldást kell kitalálniuk, hogy ne a szemetesbe kerüljön az áru.

Sajnos a vásárlók nincsenek tisztában azzal, hogy a kidobott élelmiszerral mekkora értéktől válnak meg. Nem tűnik akkora veszteségnek egy alma kidobása, még az árára sem nagyon gondol ilyenkor az ember. De itt már nem csak a pénzről van szó, a befektetett energiáról, munkáról, ami mind elveszik és e közben káros anyagok kerülnek kibocsátásra, aminek a környezetre hatása van. Az embereknek sokkal tudatosabban és megfontoltabban kellene bánniuk az élelmiszerekkel, értékként kellene rájuk tekinteni, nem pedig alapvető dolognak. Már ha egy ember odafigyel arra, hogy kevesebb szemetet termeljen, az is hozzájárulna az élelmiszermentéshez. Mindenkinek el kell hinnie magáról, hogy igenis sokat ér az ő odafigyelése is, sajnos a háztartásokból nem lehet menteni, így az ott élők feladata, hogy elfogyassák azokat az ételeket.

Az Élelmiszerbank munkássága egy nagyon fontos tevékenység, bemutatja, hogy egy kis összefogással milyen sok élelmiszert lehet megmenteni és eljuttatni olyan családokhoz ahol nagy szükség van rá. Bőven van még élelmiszer, amit meg lehet menteni, csak a vállalatoknak is nyitottnak kell lenniük az adományozásra. Mint ahogy láttuk nem igazán okoz plusz munkát a selejt átadása, hiszen így is, úgy is naponta kell átnézni az áruház polcait.

Remélem, hogy a jövőben minél többen csatlakoznak az Élelmiszerbankhoz és a megsemmisítés helyett, az emberek asztalára kerül az a sok élelmiszer.

A Földünkön van elég élelmiszer ahhoz, hogy ellássuk az éhezőket, csak az élelmiszer árak magasak és nem mindenhova jut elé elég élelem.

ÁBRAJEGYZÉK

| | |
|---|----|
| 1. ábra - Súlyos anyagi deprivációban élők aránya Magyarországon (2008-2013) forrás: http://index.hu/chart/2014/11/20/elkeseritoek_a_szegeenyseg_legujabb_adatai/ Olvasva: 2015 október18..... | 7 |
| 2. ábra – Franciaországban az ellátási lánc egyes szakaszaiban keletkező elpazarolt élelmiszer százalékokban forrás: http://2010- 2014.kormany.hu/download/7/55/b0000/honlapra_kell- e%20t%C3%B6bbet%20termelni.pdf Saját ábra..... | 9 |
| 3. ábra - A legnagyobb francia nagybani piacra beérkező áruk származási helye forrás: http://2010-2014.kormany.hu/download/1/47/80000/CORBAS.pdf Saját ábra | 16 |
| 4. ábra - Élelmiszer hulladékok aránya Forrás: http://www.marketinginfo.hu/hirek/article.php?id=37962&referer_id=rss Saját készítésű ábra | 19 |
| 5. ábra - Klasszikus ellátásilánc-struktúra - Szegedi-Prezenszki (2003) forrás: http://www.agr.unideb.hu/ebook/logisztika/az_ebusiness_logisztikai_kihvsa_az_eelltsi_inc .html | 31 |
| 6. ábra - Az élelmiszerbank által továbbosztott élelmiszeradományok éves bontásban forrás: http://www.elelmiszerbank.hu/hu/kik_vagyunk/elelmiszerbank_magyarorszagon.html#.Vko o7nXYvfIU | 35 |
| 7. ábra - Lavina program forrás: http://www.elelmiszerbank.hu/hu/projektjeink/elelmiszerlavina.html#.Vko743YvfIU | 37 |
| 8. ábra – Az élelmiszerbank lefedettsége forrás: http://www.elelmiszerbank.hu/hu/kik_vagyunk/hova_kerulnek_az_elelmiszerek.html#.Vko 9VHYvfIU | 39 |
| 9. ábra - Pénzadománnyal támogatók forrás: http://www.elelmiszerbank.hu/hu/tamogatoink.html#.VmR-G3YvfIU | 40 |
| 10. ábra - Szolgáltatással támogatók, platina és arany fokozat forrás: http://www.elelmiszerbank.hu/hu/tamogatoink.html#.VmR-G3YvfIU | 41 |
| 11. ábra - Szolgáltatással támogató további partnerek forrás: http://www.elelmiszerbank.hu/hu/tamogatoink.html#.VmR-G3YvfIU | 41 |
| 12. ábra - Élelmiszerrel támogatók, platina és arany fokozat forrás: http://www.elelmiszerbank.hu/hu/tamogatoink.html#.VmR-G3YvfIU | 42 |
| 13. ábra - Élelmiszerrel támogatók, további partnerek forrás: http://www.elelmiszerbank.hu/hu/tamogatoink.html#.VmR-G3YvfIU | 43 |
| 14. ábra - Adományok megoszlása termékcsoportonként forrás: http://www.elelmiszerbank.hu/hu/kik_vagyunk/elelmiszerbank_magyarorszagon.html#.Vko o9hnYvfIU Saját ábra..... | 45 |
| 15. ábra – Az élelmiszerbank jelenlegi raktárhelysége forrás: https://www.facebook.com/elelmiszerbank/photos/pb.124706227576564.- 2207520000.1447706083./924563930924119/?type=3&theater | 50 |

IRODALOMJEGYZÉK

INTERNETES FORRÁSOK

<http://idokjelei.hu/2012/09/elelmiszerinflacio-elelmiszerhiany-es-ehseglazadasok/>

<http://globalproblems.nyf.hu/globalis-problemak/allandosulo-elelmiszerhiany/>

<http://www.tirek.hu/data/attachments/2014/11/27/gyermekehezes.pdf>

http://index.hu/chart/2014/11/20/elkeseritoek_a_szegenyseg_legujabb_adatai/

http://2010-2014.kormany.hu/download/7/55/b0000/honlapra_kelle%20t%C3%B6bbet%20termelni.pdf

<http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tkt/integralt/ch02s06.html>

<http://szocialis-gondozo.lapunk.hu/?modul=oldal&tartalom=657020>

http://hvg.hu/gazdasag/20150104_rantott_bogar_es_suru_barna_trutyi_ebedre

<http://444.hu/2015/05/30/elelmiszerbank-pazarlas-etel/>

<http://www.gslhu.org/hirek/2012/%C3%BAj-el%C5%91%C3%ADr%C3%A1s-az-%C3%A9lelmiszerek-d%C3%A1tum-jel%C3%B6l%C3%A9s%C3%A9ben.html>

http://www.kormanyhivatal.hu/download/0/c5/00000/20110721_Zoldseg-gyumolcs_minosegellenorzes.pdf

<http://nagykerinfok.blogspot.hu/>

http://www.delmagyar.hu/tiszta-kornyezetunk/mindennapi_kidobott_kenyerunket_add_meg/2365968/

<http://www.noiportal.hu/main/npnews-15680.html>

<http://www.eufic.org/article/hu/egeszseg-es-életmod/elelmiszervalasztek/artid/How-to-minimise-food-waste/>

<http://www.origo.hu/tafelspicc/kozelet/20131104-kidobott-etel.html>

<http://tudatosvasarlo.hu/cikk/elelmiszer-hulladek-erkolcstelen-es-oktalan-pazarlas-1>

http://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/library/docs/tips_stop_food_waste_hu.pdf

<http://greenfo.hu/hirek/print/2015/08/14/pazarlunk-es-adakozunk-osszefogas-az-ehezes-ellen>

<http://www.trademagazin.hu/tag/elelmszerpazarlas>

<http://www.trademagazin.hu/hirek-es-cikkek/piaci-hirek/a-magyar-csaladok-42-a-rendszeresen-dob-ki-elelmszert.html>

http://www.marketinginfo.hu/hirek/article.php?id=37962&referer_id=rss

http://www.eselytazetelnek.hu/page.php?aid=miert_fontos&path=#.VkOVILcvfIU

<http://portal.nebih.gov.hu/-/ehezunk-es-pazarolunk>

<http://mno.hu/hetvegimagazin/polcok-es-kukak-1289426>

<https://www.google.hu/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwiWmIfuh6TJAhUETHQKHxltBaoQFgkMAE&url=http%3A%2F%2Fwww.eea.europa.eu%2Fhu%2Fjelzesek%2Fjelzesek-2014%2Fcikkek%2Fa-gyartastol-a-hulladekig-az-elelmszerrendszer%2F%40%40rdf&usq=AFQjCNFLW6HSCLPbshNBKeEKYZis6OJShw&sig2=UbnsGnJAURHvEzMm58UHzQ>

http://gondola.hu/cikkek/88682-Evente_39_kilogramm_elelmszert_dobunk_ki_.html

<http://www.dontwasteit.hu/2015/11/20/a-spar-is-csatlakozott-az-europai-hulladekcsokkentesi-hethez/>

http://www.kepzesevolucioja.hu/dmdocuments/4ap/17_0003_015_101130.pdf

<http://www.agroinform.com/gazdasag/55-forintos-szlovak-tej-a-magyar-multikban-22230>

<http://www.dontwasteit.hu/2015/11/20/a-spar-is-csatlakozott-az-europai-hulladekcsokkentesi-hethez/>

http://www.kepzesevolucioja.hu/dmdocuments/4ap/17_0003_015_101130.pdf

<http://www.agroinform.com/gazdasag/55-forintos-szlovak-tej-a-magyar-multikban-22230>

http://divany.hu/eletmod/2015/12/01/fenntartahto_eletmod/

<https://www.facebook.com/elelmszerbank/?fref=ts>

http://www.elelmszerbank.hu/hu/kik_vagyunk/elelmszerbank_magyarorszagon.htm#l#.VmiWwkrhDIU

<http://www.elelmszerbank.hu/hu/tamogatoink.html#.VmiXBkrhDIU>

SZEMÉLYES INTERJÚK

Sczigel Andrea – az Élelmiszerbank külső kapcsolatok igazgatója

Madarász Krisztián – egy belvárosi Penny Market üzletvezető helyettese

VIDEÓK, FILMEK

<http://www.atv.hu/videok/video-20151019-szigel-andrea>

http://indavideo.hu/video/Friss_es_maris_a_szemetben_online_film_Taste_the_waste2011

<http://rtl.hu/rtlklub/hirek/feleslegesseg-valt-elelmiszerekbol-foztek>