

RES-FOOD MÓDSZERTANI KERETRENDSZER

Minden, amit az élelmiszermentés
teljes folyamatáról tudni kell



ReS-Food



Az Európai Unió
támogatásával



ReS-Food

Az élelmiszer-hulladék csökkentése és a felesleges élelmiszer-ellátás megmentése

Erasmus + KA2: Partnerségek az együttműködésért

Projekt száma: 2022-1-RS01-KA220-VET-00008846

A dokumentum címe:	PR2.2 ReS-Food módszertani keretrendszer
Projekteredmény:	A ReS-Food módszertani keretrendszer kidolgozása
Szerző partner(ek):	Újvidéki Egyetem
Kibocsátás dátuma:	10.08.2023
Állapot:	V3.0
Teljesítés időpontja:	31.08.2023
Oldalak száma:	82
A dokumentumban közreműködők:	ReS-Food projekt konzorcium
Minőségi ellenőr (ha van):	ReS-Food projekt konzorcium
Titoktartási státusz:	Nyilvános



Tartalomjegyzék

1.	Bevezetés.....	3
2.	ReS-Food módszertani keretrendszer	7
2.1	Az állapotelemzés értékelő jelentés következtetései	7
2.2	Bevezetés a ReS-Food módszertani keretrendszerbe	7
2.2.1	A többletélélmiszer-termelők azonosításának, céljának közlésének és kiválasztásának megközelítése - az élelmiszer-beszállítókra és a jótékonyági szervezetekre való hivatkozással	14
2.2.1.1	A többlet élelmiszertermelők azonosításának megközelítése - a jótékonyági szervezetekre való hivatkozással.....	14
2.2.1.2	A felesleges élelmiszeradományok céljának kommunikálása - az élelmiszer-szállítókra és a jótékonyági szervezetekre való hivatkozással.	18
2.2.1.3	A többletélélmiszer-termelők kiválasztása - az élelmiszer-beszállítókra és a jótékonyági szervezetekre való hivatkozással	23
2.2.2	Minőségi elfogadási kritériumok élelmiszer-kategóriánként - az élelmiszer-beszállítókra vonatkozik.	26
2.2.2.1	Minőségi paraméterek A felesleges élelmiszerek felderítése és feltérképezése - élelmiszer-szállítókra és jótékonyági szervezetekre vonatkozik.	31
2.2.2.2	Minőségirányítás az élelmiszer-ellátást biztosító vállalat számára - az élelmiszer-beszállítókra vonatkozik.	33
2.2.2.3	Minőségirányítás a többlet élelmiszert szétosztó humanitárius szereplő számára - a jótékonyági szervezetekre vonatkozik.....	36
2.2.3	Az élelmiszer-adományozás, -gyűjtés és -elosztás logisztikai támogatási követelményei - az élelmiszer-szállítókra és a jótékonyági szervezetekre vonatkozik.....	38
2.2.3.1	Jogi szempontok - az élelmiszer-szállítókra és a jótékonyági szervezetekre vonatkozik.	39
2.2.3.2	Célterület és csoportok - a jótékonyági szervezetekre vonatkozik	44
2.2.3.3	Hálózatépítés - az élelmiszerszállítókra és a jótékonyági szervezetekre vonatkozik.	48
2.2.3.4	Élelmiszer-adományozás és -gyűjtés - élelmiszer-szállítókra és jótékonyági szervezetekre vonatkozik.....	49
2.2.3.5	Szállítás - a jótékonyági szervezetekre vonatkozik.....	53
2.2.3.6	Raktározás és raktározás - élelmiszer-szállítókra és jótékonyági szervezetekre vonatkozik.	55
3.	SWOT-elemzés az élelmiszer-adományozás, -gyűjtés és -elosztás számára	62
3.1.	Bevezetés	62
3.2.	SWOT-elemzés az élelmiszer-adományozók és a jótékonyági szervezetek számára.....	62
3.3.	Lépésről-lépésre útmutató	63
3.3.1.	Erősségek és gyengeségek értékelése (belső tényezők).....	63
3.3.2.	A lehetőségek és veszélyek (külső tényezők) értékelése.....	65
3.3.	Gyakorlati példák - "Gondolatébresztő"	67
3.4.	Az elemzéstől a cselekvésig - Stratégiafejlesztés	70
4.	Záró megjegyzések.....	72
5.	Bibliográfia.....	73



1. Bevezetés

Az élelmiszer-pazarlás világszerte égető probléma. Csak az EU-ban évente mintegy 88 millió tonna élelmiszert dobnak ki a termelés és a fogyasztás minden szakaszában. Ez a pazarlás negatívan hat a gazdaságra, a társadalomra és a környezetre. E problémák leküzdésére egy olyan, az élelmiszer-ellátási lánc érdekelt felei és a humanitárius szervezetek között létrejövő együttműködést javasolunk, melynek célja az élelmiszer-pazarlás és az élelmiszer-veszteség csökkentése, valamint az erőforrások felhasználásának optimalizálása.

Azáltal, hogy az ehető élelmiszereket nem pazarolják el, hanem a veszélyeztetett népességcsoportok számára teszik azokat elérhetővé, az együttműködés kulcsfontosságú szerepet játszhat az élelmezésbiztonság és az éhezés problémájának kezelésében. A felesleges élelmiszerek újraelosztása biztosítja, hogy a létfontosságú élelmiszerek eljussanak azokhoz, akiknek nehézséget okoz a tápláló ételekhez való hozzáférés, így végső soron javul az egészségük és jólétük. Ráadásul válság- vagy vészhelyzetek idején az ilyen kezdeményezések növelik a társadalom ellenálló képességét is. Az élelmiszertermelők, -forgalmazók, -kereskedők, -fogyasztók és humanitárius szervezetek közötti együttműködés hatékonyabb és összehangoltabb élelmiszer-ellátási láncot eredményezhet. Az ilyen partnerségek elősegítik a felesleges élelmiszerek kezelésére és újraelosztására, az erőforrások felhasználásának optimalizálására és a pazarlás minimalizálására irányuló innovatív megközelítéseket. E kapcsolatok létrehozása fokozza az élelmiszerrendszeren belüli általános erőforrás-hatékonytságot.



Egy másik fontos szempont a környezeti hatás. A hulladéklerakókban tárolt élelmiszerhulladék metánt termel, amely egy erős üvegházhatású gáz, és mint ilyen, jelentősen hozzájárul az éghajlatváltozáshoz. A közös erőfeszítések hatékonyan csökkentik az üvegházhatású gázok kibocsátását azáltal, hogy az élelmiszereket eladományozzák, ahelyett, hogy azok a hulladéklerakókba kerülnének. Következésképpen ezek a törekvések támogatják az éghajlatváltozás elleni küzdelemre és a környezeti fenntarthatóság előmozdítására irányuló globális kezdeményezéseket.

Az élelmiszer-pazarlás sokrétű problémájának kezelése kollektív és együttműködő megközelítést igényel, amelybe az élelmiszer-ellátási lánc valamennyi érdekeltjét be kell vonni.

Kutatásaink azt mutatják, hogy a célzott képzés jelentős előnyökkel járhat az élelmiszer-pazarlás problémájának kezelésében az élelmiszer-ellátási lánc egészében. Ez magában foglalja az élelmiszerpazarlás környezeti hatásának felismerését, az élelmiszer-veszteséghez hozzájáruló tényezők megértését, a pazarlás csökkentésére irányuló megoldások azonosítását, valamint az élelmiszer-veszteség csökkentésére irányuló működési stratégiák kidolgozását, beleértve az adományozási kezdeményezéseket is. Fontos megjegyezni, hogy az **élelmiszerpazarlás nemcsak gyakorlati, hanem erkölcsi kérdés is**, mivel a világ népességének közel 12%-a éhezik. Az élelmiszer-pazarláshoz hozzájáruló logisztikai kihívások figyelembevétele és a digitális technológiák, mint lehetséges megoldások feltárása szintén fontos szempontok. Az *Élelmiszermentési felmérés* során kapott válaszok alapján megállapítható, hogy az élelmiszer-adományozás folyamatában a leggyakrabban előforduló nehézség az összehangolt rendszer hiánya - nincs olyan közös platform, ahol a két szereplő, egyrészt az élelmiszer-adományozó vállalkozások (éttermek, szupermarketek, szállodák, kávézók), másrészt a jótékonyági szervezetek/NGO-k/önkormányzatok kommunikálhatnának egymással.

A másik probléma az egész folyamat hektikus jellege. A felesleges adagok mennyisége kiszámíthatatlan, és ad hoc kell adott szituációkban reagálni. Ezek az ad hoc döntések kihatással vannak arra a többletmunkára is, amelyet az alkalmazottaknak a felesleges élelmiszeradományozással kapcsolatban el kell végezniük. Amint az adományozás rutinná válik, a vállalkozásoknak át kell ütemezniük az élelmiszer-adományozás folyamatában részt vevő alkalmazottak munkafolyamatait. További problémák az infrastruktúra (tárolás, szállítási eszközök) hiánya, időhiány, munkaerőhiány, bürokrácia, összetett szabályozási kötelezettségek és időjárási problémák.

Az ételkészítés során keletkező élelmiszer-felesleg termelés leggyakoribb okai a gyártás túllépése, a számítási hibák, a minőségellenőrzés és az emberi hiba. Ezek a tényezők a tervezés, a koordináció és a pontosság hiányára utalnak az ételkészítési folyamat során. Az élelmiszer-adományozással és -elosztással kapcsolatos vonatkozó szabályozások és szabványok betartásának biztosításával kapcsolatban néhány következtetést osztunk meg:



- ❖ A helyi, állami és közösségi előírások és irányelvek ismerete a leggyakoribb és legfontosabb gyakorlat az élelmiszer-adományozók és -átvevők körében.
- ❖ A megfelelőséget biztosító irányelvek és eljárások kidolgozása szintén széles körben elfogadott intézkedés, különösen a nagyobb élelmiszer-adományozási műveletek esetében.
- ❖ Az adományozott élelmiszerek tárolásával és kezelésével kapcsolatos személyzeti képzés biztosítása kulcsfontosságú szempont az élelmiszer-biztonság és -minőség biztosításában az élelmiszer-adományozási lánc egészében.

Az élelmiszeradományok hatékony kezeléséhez valamilyen támogatásra van szükség, például további információkra, képzésre vagy fokozott tudatosságra. Az eredmények alapján egyértelműen szükség van erre a támogatásra, mivel az élelmiszer-adományok kezelésével kapcsolatban hiányosak lehetnek az ismeretek vagy a készségek.

A Res-Food projekt különböző eredményeket dolgoz ki, amelyek célja:

- ❖ Képzés és tudatosság biztosítása az élelmiszertermelésben és -fogyasztásban érintett valamennyi szereplő számára, annak érdekében, hogy elsajátítsák az élelmiszer-vesztés és -pazarlás értékeléséhez, a megelőzési intézkedések megtervezéséhez (beleértve a politikákat, eljárásokat, stratégiákat stb.) és ezen intézkedések hatékonyságának nyomon követéséhez szükséges készségeket. Ez segíteni fogja az élelmiszer-ellátási lánc mentén működő szervezeteket abban, hogy csökkentsék az élelmiszer-vesztés és az élelmiszer-hulladék teljes mennyiségét.
- ❖ A beszállítói lánc valamennyi ágazatában működő, potenciálisan élelmiszer-felesleget termelő vállalkozások összekapcsolása olyan humanitárius szereplőkkel (NGOk, egyházközségek, önkormányzati szereplők stb.), amelyek élelmiszer-adományozási tevékenységet folytatnak, és amelyek a felesleges élelmiszer-mennyiséget emberi fogyasztásra újraosztják a rászorulóknak között (így például a szociális ellátórendszerrel függő, tartósan munkanélküli, szegény, hajléktalan, eladósodott vagy súlyos pénzügyi problémákkal küzdő személyek).
- ❖ Képzés biztosítása a humanitárius szervezetek számára a felesleges élelmiszerek beszerzéséről és a biztonságos élelmiszeradományozásra vonatkozó iránymutatások kidolgozásáról. Azáltal, hogy ezeket a szervezeteket olyan ismeretekkel és készségekkel ruházzuk fel, amelyekkel hatékonyan tudnak kapcsolatot teremteni az élelmiszer-ellátási lánc különböző szereplőivel, hatékonyan férhetnek hozzá a felesleges élelmiszerekhez és újraeloszthatják azokat a rászorulóknak között. A biztonságos élelmiszeradományozásra vonatkozó egyértelmű iránymutatások kialakítása biztosítja továbbá, hogy az adományozott



élelmiszerek jó minőségűek és biztonságosak legyenek, így elősegítve a közegészségügyet és megelőzve a potenciális kockázatokat. Ezekkel az intézkedésekkel a humanitárius szervezetek létfontosságú szerepet játszhatnak az élelmiszer-pazarlás gazdaságra, társadalomra és környezetre gyakorolt negatív hatásainak mérséklésében, miközben létfontosságú támogatást nyújtanak a kiszolgáltatott lakosságnak, hozzájárulva egy fenntarthatóbb és együttérzőbb élelmiszerrendszerhez.

A **ReS-Food módszertani keretrendszer** a RES-FOOD projekt második eredményterméke. Alapja egy háromdimenziós, lépésről lépésre felépített módszertan, amely az élelmiszermentési lánc végponttól végpontig történő irányítására épül. Az élelmiszer-mentési lánc végponttól végpontig történő irányítására szolgáló háromdimenziós módszertan (élelmiszer-ellátó – humanitárius szervezetek - rászoruló) keretében a keretrendszer a következőket tartalmazza:

- ❖ az élelmiszermentési folyamatban érintett helyszínek és infrastruktúra értékelése (távolságok, szállítási útvonalak, tároló létesítmények stb. figyelembevétele),
- ❖ az élelmiszermentési lánc időzíteni és ütemezni szempontjainak értékelése (élelmiszer elérhetősége, a gyűjtés és elosztás időzítése stb.),
- ❖ koordináció, kommunikáció és partnerség az élelmiszer-mentési folyamat különböző szereplői között.

Az alábbi ReS-Food módszertani keretrendszer dimenziói segíteni fogják a vállalkozásokat/szervezeteket az élelmiszer-veszteség és -pazarlás optimalizálásában, valamint az adományozott élelmiszereket szétosztó humanitárius szereplőket.

A **ReS-Food módszertani keretrendszer** fő célja egy olyan megközelítés kidolgozása, mely segít kommunikálni a célt, azonosítani és kiválasztani a **többletélelmiszer-termelőket**, meghatározni a minőségi **elfogadási kritériumokat** élelmiszer-kategóriánként, valamint az élelmiszerek begyűjtéséhez és elosztásához szükséges **logisztikai támogatási** követelményeket biztosítani.



2. ReS-Food módszertani keretrendszer

2.1 Az országelemzés következtetései

A korábban elvégzett nagyszabású felmérésünk és az az alapján elkészített jelentések fontos friss adatokkal szolgálnak az élelmiszer-adományozás és -elosztás európai helyzetéről. Fontos megjegyezni, hogy a felmérés eredményei azt mutatták, hogy ennek az üzleti szektornak az igényei egybeesnek a Res-Food projekt célkitűzéseivel. A kapott válaszok értékelése során azonosítottuk a fő igényeket, amelyek a következők:

- ❖ Tudatosság növelése és képzés biztosítása az élelmiszertermeléstől az élelmiszerfogyasztásig minden érdekelt fél számára annak érdekében, hogy átfogó tervet kapjanak és fejlesszék készségeiket az élelmiszer-veszteség értékeléséhez és az élelmiszer-veszteséget megelőző intézkedések megtervezéséhez,
- ❖ a kommunikációs szakadék áthidalása az ellátási láncban potenciálisan élelmiszer-veszteséget okozó vállalkozások és az élelmiszer-adományozó humanitárius szereplők között, akik az emberi fogyasztásra szánt élelmiszerfelesleget újraosztanak a rászorulóknak között.

2.2 Bevezetés a ReS-Food módszertani keretrendszerbe



Forrás: saját kivitelezés



Az Európai Unió
támogatásával

A ReS-Food módszertani keretrendszerrel kapcsolatos konkrét célok a következők:

- ❖ A játékonysági szervezetek sikeres élelmiszerelosztási folyamatának kialakításához szükséges összes eszköz és technika meghatározása
- ❖ Megkönnyíteni a többletélelmiszerek termelői és fogyasztói számára az uniós szabályozási keretben meghatározott vonatkozó előírások betartását (például az élelmiszerbiztonságra, az élelmiszer-higiéniára, a nyomon követhetőségre és a felelősségre vonatkozó előírások)
- ❖ A felesleges élelmiszerek forgalmazására vonatkozó uniós rendeletek egységes értelmezésének ösztönzése az EU-tagállamok szabályozó szervei által
- ❖ A döntéshozók (vezetők, menedzserek és igazgatók) kapacitásának javítása az élelmiszer-elosztás stratégiai tervezéséhez a szervezetük működésében.

A fent említett célok segíteni fogják a célcsoportokat abban, hogy olyan új üzleti stratégiákat dolgozzanak ki és ültessenek át a gyakorlatba, amelyek ösztönzik a biztonságosabb és kényelmesebb módszerek bevezetését a minőségi élelmiszerek adományozásához és elosztásához. A jövőben a ReS-Food módszertan alapján kerül kidolgozásra a projekt soron következő eredménytermékei is, melyet széles körben fognak használni és alkalmazni a játékonysági szervezetek és más érdekeltek. A ReS-Food módszertan felhasználói képesek lesznek minőségi paramétereket hozzárendelni az felesleges élelmiszerek a feltérképezéshez, az élelmiszereket szétosztó civil szervezetek és az élelmiszer-ellátást biztosító vállalkozások a minőségirányításához. A felhasználók megismerhetik az élelmiszerek begyűjtéséhez és szétosztásához szükséges logisztikai támogatási igényeket is.

A fehérgalléros alkalmazottak (vezetők: vezérigazgató, menedzserek, igazgatók, környezetvédelmi tisztviselők, üzemeltetési vezetők) képesek lesznek tervezni, megszervezni idejüket és tevékenységeiket, összegyűjteni az erőforrásokat, majd felvázolni azokat a kritériumokat, amelyeket végre kell hajtaniuk ahhoz, hogy elérjék az élelmiszerelosztás azon szintjét, amelyet az uniós rendeletek és a legjobb gyakorlatok határoznak meg.

Egy vállalkozás vagy szervezet a ReS-Food módszertani keretrendszer útitervként használhatja, hogy felfedezze, hogyan juthat el oda, ahová el akar jutni. A keretrendszer segít értékelni az erősségeket, gyengeségeket, lehetőségeket és veszélyeket, majd a jövőbeli műveletek prioritások szerinti és reális módon történő megtervezését.

A keretrendszer alkalmazásával a szervezetek javíthatják a fenntarthatóságot, csökkenthetik a költségeket, és hozzájárulhatnak a globális élelmiszerbiztonság és a humanitárius szükségletek kezeléséhez.



Az élelmiszerek begyűjtésére, szállítására, tárolására és elosztására vonatkozó uniós (vagy nemzeti) jogszabályok és normák teljes körű ismerete az első lépés az élelmiszer-begyűjtési és -elosztási folyamat sikeres megvalósításához. Az alábbi uniós és nemzeti dokumentumok relevánsak lehetnek:



[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1025\(01](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1025(01)

https://29september.eurofoodbank.org/wpcontent/uploads/2020/09/Infographics_EN.pdf

https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/food-donation_en

https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-05/fs_eu-actions_action_platform_key-rcmnd_en.pdf

https://www.paragraf.rs/propisi/zakon_o_donacijama_i_humanitarnoj_pomoci.html

<https://www.paragraf.rs/propisi/zakon-o-porezu-na-dodatu-vrednost.html>

https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2013_06_81_1699.html

https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2018_12_118_2343.html

https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2019_09_91_1811.html

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/members/detail/en/c/15564/>

https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2022_12_156_2535.html

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/members/detail/en/c/15564/>



https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2022_12_156_2535.html

A Bizottság közleménye - Az élelmiszer-adományozásra vonatkozó uniós iránymutatások (2017/C 361/01):

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2017.361.01.0001.01.HUN&toc=OJ:C:2017:361:TOC#ntr62-C_2017361HU.01000101-E0062

A Bizottság közleménye az élelmiszerbiztonsági irányítási rendszerekről szóló iránymutatásról az élelmiszerekre vonatkozóan kiskereskedelmi tevékenységek, beleértve az élelmiszer-adományokat is 2020/C 199/01 C/2020/2941:

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2020.199.01.0001.01.HUN&toc=OJ:C:2020:199:TOC

Útmutató az élelmiszer-pazarlás megelőzéséhez az élelmiszeriparban:

https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/1218772/maradeknelkul_utmutato_ELELMISZERIPAR_webes.pdf/580e6f4d-b9b9-4756-02ce-0481970c3e05

Útmutató az élelmiszer-pazarlás megelőzéséhez a kereskedelmi szektorban:

https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/1218772/maradeknelkul_utmutato_KERESKEDELEM_webes.pdf/3e2165d8-c04f-bee3-0fdb-cf1d1e230897



A ReS-Food módszertani keretrendszer több tevékenységben foglalható össze, amelyek a következők:

❖ **A jelenlegi vállalati/szervezeti gyakorlatok értékelése**



Az első lépés a vállalat/szervezet vagy a humanitárius kontextuson belüli jelenlegi gyakorlatok átfogó felmérése. Ez magában foglalja az élelmiszer-előállítás, -kezelés, -tárolás, -szállítás és -elosztás folyamatainak értékelését. Fontos azon kulcsfontosságú területek azonosítása is, ahol élelmiszer-veszteség és pazarlás fordul elő, és a mögöttes okok feltárása. Hasonlóképpen meg kell vizsgálni az adományozott élelmiszerek elosztásának meglévő módszereit, beleértve a logisztikát, a tárolást és a felügyeleti mechanizmusokat. Élelmiszer-hulladék audit elvégzése: Részletes élelmiszerhulladék-ellenőrzésre van szükség a keletkező élelmiszerfelesleg típusainak és mennyiségeinek számszerűsítéséhez és megértéséhez. Ez az értékelés segít a minták, a kiváltó okok és a potenciális fejlesztési területek azonosításában. Az élelmiszer-típusokra, -mennyiségekre, a felesleg okaira és előfordulási gyakoriságára vonatkozó adatokat fel kell jegyezni és meg kell vitatni.

❖ **Célok és célkitűzések meghatározása**

Az értékelés alapján konkrét célokat és célkitűzéseket kell meghatározni az élelmiszer-veszteség és a hulladék keletkezésének csökkentésére, értékelní kell az élelmiszerfelesleg kezelésének módját, valamint javítani kell az adományozott élelmiszerek elosztásának hatékonyságát. Ezeknek a céloknak mérhetőnek és időhöz kötötnnek kell lenniük, és összhangban kell lenniük a vállalkozás/szervezet általános célkitűzéseivel és fenntarthatósági kezdeményezéseivel. Így a folyamatos javulás a kitűzött célok felé tett előrehaladás rendszeres nyomon követésével és felülvizsgálatával valósítható meg. Fontos a kapott adatok elemzése, a javításra szoruló területek azonosítása és a szükséges kiigazítások végrehajtása az élelmiszer-veszteség, az élelmiszer-felesleg keletkezésének és az adományozott élelmiszerek elosztásának optimalizálása érdekében.

❖ **Megelőzés és minimalizálás**

Stratégiák végrehajtása az élelmiszer-veszteség és a hulladék keletkezésének megelőzésére és minimalizálására. Ez magában foglalhatja a következőket:

- A készletgazdálkodási rendszerek javítása a túlkészletezés vagy a romlandó termékek lejáratainak csökkentése érdekében.

- A csomagolási és tárolási technikák javítása a termékminőség megőrzése és az eltarthatósági idő meghosszabbítása érdekében.
- Hatékony termelési tervezés és előrejelzések készítése a túltermelés és a későbbi pazarlás elkerülése érdekében.
- A személyzet oktatása és a tudatosság növelése az élelmiszer-veszteség és -pazarlás csökkentésének fontosságáról képzési programok és kommunikációs kampányok révén.
- A felesleges élelmiszerforrások azonosítása. A vállalkozáson belül be kell azonosítani és fel kell térképezni azokat a területeket, ahol élelmiszerfelesleg keletkezik. Ez magában foglalhatja a különböző termelési létesítményeket, piacokat, alkalmazotti étkezdéket, rendezvényhelyszíneket vagy bármely más olyan területet, ahol élelmiszert készítenek vagy szolgálnak fel. Az élelmiszerfelesleg-források átfogó azonosítása és a felesleg minőségének és mennyiségének megfelelő mérése rendkívül fontos a hatékony élelmiszermentés minőségirányításában.

❖ Élelmiszer-adományozás kezelése

Az adományozott élelmiszerek megfelelő kezelése rendkívül fontos a hatékony elosztás és a hulladék minimalizálása érdekében. Az élelmiszerbankokkal, jótékonyági szervezetekkel és más érintett szervezetekkel való partnerségek elengedhetetlenek a hatékony koordináció megteremtéséhez. Továbbá a vállalkozásoknak/egyéb szervezetnek szabványos működési eljárásokat (SOP) kell kialakítania az adományozott élelmiszerek kezelésére, tárolására és elosztására, és megfelelő nyomon követési és értékelési mechanizmusokat kell bevezetnie az adományozott élelmiszerek mennyiségének, minőségének és felhasználásának nyomon követésére, és végül mindezek alapján együttesen mérni az adományozott élelmiszerek elosztási folyamatának hatását és hatékonyságát.



❖ Kapacitásépítés

A kapacitásépítés az alkalmazottak, szállítók és partnerek számára szervezett képzéseket és programokat jelent, amelyek célja jobban megérteni az élelmiszer-veszteséget, az élelmiszerfelesleg keletkezését és a hulladékcsökkentési stratégiákat, valamint a hatékony élelmiszeradományozási gyakorlatokat. A ReS-Food módszertani keretrendszer, mint a rendelkezésre álló megoldások egyike, ingyenes koncepciót kínál az élelmiszertermeléstől az élelmiszerfogyasztásig minden

A ReS-Food módszertani keretrendszer segíti a vállalkozásokat/szervezeteket és a humanitárius szereplőket abban, hogy optimalizálják gyakorlatukat, csökkentsék az élelmiszer-veszteséget és a hulladék keletkezését, valamint fokozzák az adományozott élelmiszerek elosztásának hatékonyságát. A ReS-Food megközelítés hozzájárul a fenntarthatósághoz, a gazdasági előnyökhöz, mindeközben globális élelmezésbiztonsági kihívásokkal foglalkozik, és segíti a humanitárius célok megvalósulását is.

2.2.1 A többletélelmiszer-termelők azonosítása, célok közlése és élelmiszeradományozók kiválasztása

Kinek szól: élelmiszer-beszállítók és jótékonyági szervezetek

Annak érdekében, hogy sikeresen bevonjuk azokat az élelmiszer-felesleg termelőket, akik hajlandók és képesek hozzájárulni az élelmiszer-felesleg újraelosztásához, szisztematikus módszert kell alkalmaznunk az többletélelmiszer termelőinek azonosítására, a célok megmagyarázására és az élelmiszeradományozók kiválasztására. Ez az együttműködési stratégia elősegíti az többletélelmiszer termelők erős hálózatának kiépítését, és egy igazságosabb, fenntarthatóbb és hulladékmentesebb élelmiszerrendszer kialakítását, amely nemcsak csökkenti az éhezést, hanem a környezetet is óvja.

2.2.1.1 A többletélelmiszer-termelők azonosítása

Kinek szól: jótékonyági szervezetek

A többletélelmiszer-termelők közé tartoznak a **Ho.Re.Ca.** (hotelek, éttermek és vendéglátók), a **szupermarketek** és **más élelmiszerláncok**, mivel felesleges vagy fel nem használt élelmiszereket állítanak elő, amelyeket szétoszthatnak az élelmiszerpazarlás csökkentése érdekében. A többletélelmiszer-termelők mérete, elhelyezkedése és működési eljárásai eltérőek lehetnek.



A **Ho.Re.Ca. ágazatba** tartoznak a szállodák, éttermek, vendéglátóipari vállalkozások, kávézók és egyéb, étkezési szolgáltatásokat nyújtó vendéglátóhelyek. A **szállodákban** néha nagy konyhák és bankettek találhatók, ahol a kihasználtsági arányok változása, elhalasztott rendezvények vagy az ételkészítés során történő túltermelés miatt többletéllelmiszerek keletkezhetnek. Az **éttermekben** a fogyasztói kereslet változása, az étlap módosítása vagy az ételek elkészítéséhez szükséges élelmiszer mennyiség túlbecslése miatt többlet élelmiszer keletkezhet. Ha az előre jelzett látogatottság kevesebb a vártnál, vagy ha vannak lemondások, a rendezvények, konferenciák és partik étkeztetését végző **catering** cégeknél is többlet élelmiszer keletkezhet. Az ügyfelek egészséges, frissen elkészített ételekkel és italokkal való kiszolgálása gyakran elsődleges fontosságú a **kávézók** számára. A frissesség garantálása érdekében a nap folyamán apró adagokban készítik az ételeket és italokat. A kávézókban is keletkezhet élelmiszertöbblet, ha az ügyfelek igénye alacsonyabb a vártnál, vagy ha bizonyos menüpontok nem olyan népszerűek, mint ahogyan azt előre jelezték.



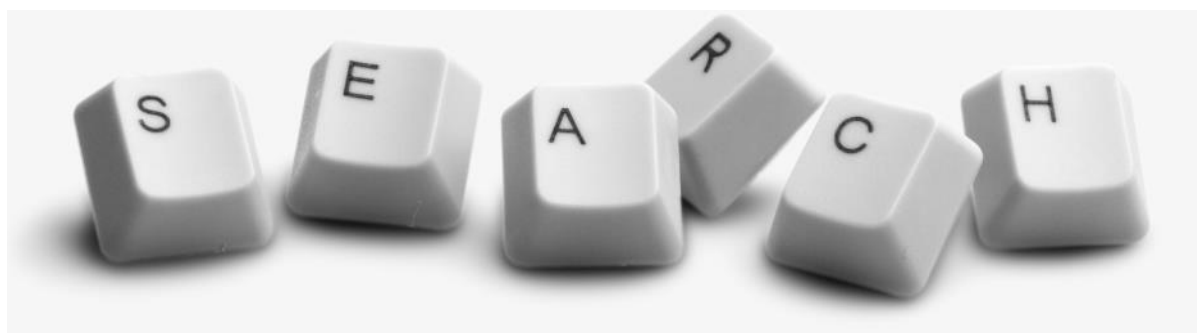
Az olyan létesítmények, mint a **szupermarketek** és **élelmiszerláncok**, különféle élelmiszertermékeket kínálnak. Olyan tényezők miatt, mint a termékek lejáratí ideje, vizuális hibák, hibás csomagolás vagy túlkínálat, a **szupermarketekben** is keletkezik felesleges élelmiszer. Ennek következtében romlandó élelmiszerek, pékáruk és csomagolt, még fogyasztható áruk maradhatnak eladatlanul. A fogyasztói kereslet változásai, az élelmiszer előállítása során elkövetett hibák vagy a felesleges készletet eredményező marketingkampányok következtében a **gyorsétteremláncok**, **gyorséttermek** és **nagy élelmiszerláncok** is termelhetnek élelmiszerfelesleget. Az **élelmiszereket előállító és feldolgozó létesítményeknél** is keletkezhet élelmiszerfelesleg. Ezek a gyárak csomagolt árukat, feldolgozott élelmiszereket és alapanyagokat állítanak elő a Ho.Re.Ca. szektor, a szupermarketek és más élelmiszerláncok számára. A túlkínálat, a rossz termékcímkézés, a nem hatékony

gyártósorok vagy a fogyasztói preferenciák kiigazítása mind-mind élelmiszerfelesleget eredményezhet.

A Ho.Re.Ca szektorban, a szupermarketekben és az élelmiszerláncokban keletkező élelmiszerfelesleg azonosításával célzott terveket lehet készíteni a felesleges élelmiszerek visszanyerésére, újraelosztására és a hulladék csökkentésére. A Ho.Re.Ca. ágazatban, a szupermarketekben és az élelmiszerláncokban a felesleges élelmiszertermelők azonosítása jellemzően a **jótekonysági szervezetekre, élelmiszerbankokra, nonprofit szervezetekre (NGO-k)** vagy más, az élelmiszer-visszanyerési és -újraelosztási erőfeszítésekben részt vevő szervezetekre hárul. Ezek a szervezetek aktívan részt vesznek a Ho.Re.Ca. ágazattal, szupermarketekkel és élelmiszerláncokkal való partnerségekben és együttműködésben, hogy azonosíthassák a potenciális élelmiszerfelesleg-forrásokat. A fent említett intézmények hatékonyan azonosíthatják a Ho.Re.Ca. ágazatban, a szupermarketekben és az élelmiszerláncokban található élelmiszerfelesleg-termelőket, és az alábbi megközelítések kombinálásával a gyakorlatban is csökkenthetik a pazarlást, optimalizálhatják a készleteket és javíthatják a fenntarthatósági gyakorlatokat.

❖ Kutatás és információgyűjtés

A piackutatás kritikus fontosságú a helyi élelmiszeripari helyzet megértéséhez, amely magában foglalja a Ho.Re.Ca. szektort, a szupermarketeket és más élelmiszerláncokat is. Ezt követi az adatgyűjtés az egyes ágazatokban működő létesítmények számáról, méretéről és típusáról. Az utolsó fázis az iparági trendekre, a fogyasztási szokásokra és az élelmiszerfelesleg lehetséges okozóira vonatkozó információk gyűjtése.



A jótekonysági szervezetek munkatársainak alapos kutatást kell végezniük az adott élelmiszerfelesleg-termelőkkel és működésükkel kapcsolatban, mielőtt felkeresnék őket. Ez magában foglalja termelési folyamataik, ellátási láncuk, készletgazdálkodási gyakorlataik és a felesleges élelmiszerek csökkentésére irányuló, már létező kezdeményezések megismerését is. Ezen információk összegyűjtése segít az oktatást az egyes termelők sajátos igényeihez és kihívásaihoz igazítani.

❖ Együttműködés a Ho.Re.Ca. Ágazatok, piacok és egyéb élelmiszerláncok

A jótékonyági szervezeteknek, élelmiszerbankoknak, NGO-knak vagy más, az élelmiszerek visszanyerésére és újraelosztására irányuló erőfeszítésekben részt vevő szervezeteknek együttműködést kell kezdeményezniük a Ho.Re.Ca. ágazatban működő vállalkozásokkal, piacokkal és más élelmiszerláncokkal. Nagyon fontos, hogy az itt dolgozó emberek részt vegyenek az iparági rendezvényeken, konferenciákon és szemináriumokon, hogy találkozhassanak és kapcsolatba léphessenek a Ho.Re.Ca. szektor, a szupermarketek és az élelmiszerláncok szakembereivel. Így teremthető meg az erős kapcsolat az ezeket az ágazatokat kiszolgáló beszállítókkal, forgalmazókkal és nagykereskedőkkel, mivel általuk átláthatóvá válik a felesleges élelmiszer termelés.

Az alkalmazottak, különösen az élelmiszer-előkészítésben vagy a készletgazdálkodásban részt vevők, felajánlhatják véleményüket, észrevételeiket és visszajelzéseiket a szervezeten belüli esetleges élelmiszerfelesleg-termeléssel kapcsolatban. A Módszertan célja éppen az, hogy összekapcsolja az ellátási lánc minden ágazatából a potenciálisan élelmiszervesztést okozó vállalkozásokat, a humanitárius szereplőkkel (nem kormányzati szervezetek, egyházközségek, önkormányzatok), így azok élelmiszer-adományozási tevékenységei révén az emberi fogyasztásra szánt élelmiszer-felesleget újraosztják a rászoruló egyének között.

A célok elérése érdekében az élelmiszer-előállításról az élelmiszer-fogyasztásig minden érintett szereplőt érzékenyíteni és képezni kell annak érdekében, hogy elsajátítsák az élelmiszer-vesztés felméréséhez, az élelmiszer-vesztés megelőzésére irányuló intézkedések megtervezéséhez és az élelmiszer-vesztés ellenőrzéséhez szükséges készségeket. Ez segíteni fogja a szállodákat, éttermeket és kávézókat teljes élelmiszer-vesztés mennyiségének csökkentésében, és ezáltal mérséklődnek a környezetre gyakorolt negatív hatások is.

❖ Kérdőívek

A felesleges élelmiszerforrások azonosításához rendkívül fontos a Ho.Re.Ca. ágazatban, a piacokon és az élelmiszerláncokban dolgozó alkalmazottakkal végzett kérdőíves lekérdezés. A kérdőív segítségével adatokat gyűjthetünk az élelmiszertermelésükről, a készletgazdálkodási gyakorlatukról és a többlettermelés jellemzőiről.

❖ Többletélelmiszer auditok

Ha az együttműködés létrejön, a következő lépés a Ho.Re.Ca. ágazatban, a szupermarketekben és más élelmiszerláncokban élelmiszerfelesleg auditálást végezni, amely a keletkezett élelmiszerhulladék mérését és értékelését jelenti. Ez történhet a be nem fogadott élelmiszerek mérésével és osztályozásával, a tányérhulladék nyomon követésével vagy az eladatlan áruk értékelésével. A létesítmények a pazarolt élelmiszer mennyiségének mérésével feltárhatják az ismétlődő jelenségeket, és felmérhetik, hogy termelnek-e élelmiszer felesleget.



❖ **Az értékesítés és a kereslet elemzése**

Az értékesítési adatok és a keresleti trendek elemzése kulcsfontosságú a Ho.Re.Ca. ágazatban, a szupermarketekben és más élelmiszerláncokban működő élelmiszerfeleslegek felderítéséhez. Az üzemek az értékesítési számok és a várható vagy korábbi kereslet összehasonlításával felfedezhetik azokat a helyzeteket, amikor rutinszerűen eladatlan többlet élelmiszert állítanak elő.

❖ **Kapcsolat a beszállítókkal**

A beszállítókkal való nyílt kapcsolattartás kritikus fontosságú a termelési szintek és a szállított mennyiségek meghatározása érdekében. Ez segíthet feltárni, hogy beszállítók rendszeresen több élelmiszert kínálnak-e a kértnél, ami esetleg élelmiszerfelesleghez vezet.

2.2.1.2 Az élelmiszerfelesleg-adományok céljának kommunikálása

Kinek szól: élelmiszeradományozók és a jótékonyági szervezetek



Az élelmiszerfelesleg-adományok fontosságáról szóló kommunikáció célja a figyelemfelkeltés, a közösség bevonása és az aktív részvétel ösztönzése az élelmiszer-pazarlás és az éhezés kritikus problémáinak kezelésében. Az élelmiszerfelesleg-adományozás céljának ismertetése során a következő főbb tényezőket lehet kiemelni:

Élelmiszer-pazarlás megelőzése: Rendkívül fontos elmagyarázni az élelmiszerfelesleg-adományok jelentőségét az ehető élelmiszerek pazarlásának megakadályozásában. A magánszemélyek és szervezetek a felesleges élelmiszerek felajánlásával biztosíthatják, hogy a tökéletesen jó élelmiszerek a rászorulókhöz

kerüljenek, ne pedig a hulladéklerakókban végezzék. Ebben a kommunikációban hangsúlyozni kell az élelmiszerpazarlás környezeti hatását és annak csökkentésének szükségességét egy fenntarthatóbb jövő érdekében.

Az éhínség enyhítése: Meg kell jegyezni, hogy az élelmiszerfelesleg-adományok közvetlenül a helyi élelmezési bizonytalanságot csökkentik és hozzájárulnak az éhínség enyhítéséhez. Sok ember és család küzd azért, hogy tápláló ételekhez jusson, és a megmaradt élelmiszerek felajánlása nagy változást hozhat az életükben. A magánszemélyek és szervezetek a felesleges élelmiszerek adományozásával jelentősen hozzájárulhatnak az éhezés felszámolásához és a kiszolgáltatott közösségek élelmiszerhez való hozzáféréséhez.

A helyi közösségek támogatása: Fontos hangsúlyozni, hogy az élelmiszerfelesleg adományozása jó hatással van a helyi közösségekre. Az élelmiszerfelesleg-adományok segíthetik a helyi élelmiszerbankokat, menhelyeket és közösségi szervezeteket, társadalmi kapcsolatokat és a szolidaritás érzését erősítik. A felesleges élelmiszert adományozó magánszemélyek és vállalkozások segíthetnek szomszédaiknak, és erősebb, ellenállóbb közösséget építhetnek.

Fenntartható gyakorlatok előmozdítása: Fontos hangsúlyozni, hogy az élelmiszerfelesleg-adományok összhangban vannak a fenntartható gyakorlatokkal és a megfelelő erőforrás-gazdálkodással. A felesleges élelmiszerek adományozása hozzájárul az új élelmiszertermelés iránti igény csökkentéséhez, a természeti erőforrások megőrzéséhez és az élelmiszerhulladékkal járó szén-dioxid-kibocsátás csökkentéséhez. Az élelmiszerfelesleg-adományok a fenntarthatóság elősegítésével hozzájárulhatnak ahhoz, hogy a jövő generációi számára egészségesebb Földet teremtsenek.

A jótékonyági szervezetek, élelmiszerbankok, nem kormányzati szervezetek vagy más, az élelmiszer-visszaszerzési és -újraelosztási erőfeszítésekben részt vevő szervezetek és a szélesebb közösség, valamint a Ho.Re.Ca. ágazatból származó élelmiszerfelesleg-termelők, piacok és más élelmiszerláncok közötti kommunikáció kulcsfontosságú a hatékony együttműködés és a tudatosság szempontjából.

A szélesebb közösséggel folytatott kommunikáció célja a tudatosság növelése, a közösség tagjainak oktatása, bevonása és motiválása az élelmiszerhulladék-csökkentési programokban való aktív részvételre. Ez a kommunikáció a közösségi felelősségérzet kialakításával és a fenntartható szokások támogatásával hozzájárulhat a fenntarthatóbb és hatékonyabb élelmiszerrendszert segítő közösségi mozgalom kialakulásához.

A Ho.Re.Ca. ágazatban működő **élelmiszerfelesleg-termelőkkel**, a szupermarketekkel és más élelmiszerláncokkal folytatott kommunikáció kulcsfontosságú a tudatosság növelése, a jobb megértés és az erőfeszítéseik ösztönzése szempontjából. Ezek a szervezetek jelentős előrelépést tehetnek az élelmiszer-pazarlás csökkentése és egy fenntarthatóbb és hatékonyabb

élelmiszerrendszer kialakítása felé. A következők lehetnek e kommunikáció legfontosabb céljai:

❖ **Átláthatóság és elérés**

A Ho.Re.Ca. ágazatból, a piacokról és más élelmiszerláncokból származó élelmiszer-felesleggel kapcsolatos átláthatóság és a szélesebb közösség és a többletélelmiszer-termelők tájékoztatása kulcsfontosságú az együttműködés előmozdítása, a bizalomépítés és a hatékony élelmiszer-felesleg-gazdálkodás biztosítása szempontjából.

Kommunikáció kialakítása a tágabb közösséggel: A jótékonyági szervezeteknek és a felesleges élelmiszerek csökkentésében részt vevő egyéb szervezeteknek kapcsolatot kell teremteniük a lakossággal, hogy felhívják a figyelmet az élelmiszerpazarlás problémájára, annak környezeti hatásaira, valamint társadalmi és gazdasági következményeire. A szélesebb közösségek közé tartozhatnak az egyének, családok, közösségi csoportok, vállalkozások, oktatási intézmények és a helyi kormányzati szervek. A különböző kommunikációs csatornákon keresztül széles közönséghez lehet eljutni. A nyomtatott sajtó, a televízió és a rádió példák a hagyományos eszközökre, csakúgy, mint a digitális platformok, például a weboldalak, a közösségi média, az e-mail hírlevelek és a mobilalkalmazások is. A sok csatorna használata több információ terjesztését és a közösség tagjainak széleskörű bevonását teszi lehetővé.

Kommunikáció kialakítása a többletélelmiszer-termelőkkel: Alapvető fontosságú, hogy közvetlenül vagy az ágazati hálózatokon és szövetségeken keresztül kapcsolatba lépjünk a többletélelmiszer-termelőkkel. A kommunikáció megkönnyíti az együttműködést és a partnerséget a jótékonyági szervezetek és a Ho.Re.Ca. ágazatban dolgozók, a szupermarketek és más élelmiszerláncok között. A nyílt párbeszéd, a tudás és szakértelem megosztása révén ezek az érdekelttek együtt tudnak dolgozni az élelmiszerfelesleg csökkentésére irányuló hatékony stratégiák és kezdeményezések kidolgozásában.

Az élelmiszer-hulladék csökkentésében tapasztalattal rendelkező személyek megoszthatják meglátásaikat, új technikáikat és sikeres kezdeményezéseiket a Ho.Re.Ca. ágazatban, a szupermarketekben és más élelmiszerláncokban érdekelt felekkel. Cserébe a Ho.Re.Ca. ágazatban, a szupermarketekben és más élelmiszerláncokban dolgozó egyének pedig iparágspecifikus információkkal és tapasztalatokkal járulhatnak hozzá egy olyan együttműködő tanulási környezet kialakulásához, amely elősegíti a folyamatos fejlődést és innovációt az élelmiszerfelesleg csökkentése terén.

❖ **Oktatás és motiváció**

A szélesebb közösség és az élelmiszerfelesleg-termelők oktatása és motiválása az élelmiszer-adományozással kapcsolatban elengedhetetlen ahhoz, hogy ösztönözzön



tudjuk és növeljük az élelmiszerfelesleg visszanyerésében és újraelosztásában való részvételt.

Viselkedésváltozás és a lakosság tudatosságának erősítése: Nagyon fontos hangsúlyozni, hogy a többletélelmiszer-termelők segíthetnek az éhezés enyhítésében, a kiszolgáltatott népességcsoportok megsegítésében és a közösségeken belüli élelmezési bizonytalanság csökkentésében. Az érintett személyek vagy csoportok felvilágosíthatják a közösséget az élelmiszer-pazarlás korlátozásának és a felesleges élelmiszerforrások kiaknázásának szükségességéről, valamint tájékoztathatják őket a rendelkezésre álló élelmiszerfelesleg mennyiségéről és annak újraelosztási lehetőségeiről is.

A megfelelő kommunikáció segíthet abban, hogy tájékoztassuk a szélesebb közösséget az élelmiszer-pazarlás csökkentését célzó gyakorlati intézkedésekről a mindennapi életben. Ötleteik és jó gyakorlataik megosztásával a különböző intézményekből vagy egyének, vagy csoportok segíthetnek a közösség tagjainak felismerni, hogyan tudnak viselkedésük és szokásaik megváltoztatásával pozitív hatást gyakorolni. A hatékony kommunikációnak olyan környezetbarát tevékenységek elfogadását kell ösztönöznie, mint a megfelelő étkezés-tervezés, az okos vásárlás, a megfelelő tárolás és a maradékok kreatív felhasználása.

A hatékony kommunikáció segíthet szélesebb közösségen belül kialakítani a fenntarthatóság kultúráját. A környezeti gondoskodás, a társadalmi felelősségvállalás és az erőforrás-hatékonyság értékeinek népszerűsítésével az egyének ösztönözhetik a viselkedés megváltoztatását az élelmiszerfelesleg csökkentésének irányába. Idővel a kommunikációs erőfeszítések hozzájárulhatnak a társadalmi normák szélesebb körű megváltozásához, ami a hulladékcsökkentést a közösségen belül általános és széles körben elfogadott gyakorlattá teszi.

Az élelmiszertermelők motiválása és képzése: Az információterjesztés létfontosságú szerepet játszik a Ho.Re.Ca. ágazat, a szupermarketek és más élelmiszerláncok stakeholdereinek tudatosításában az élelmiszerfelesleg problémájával és annak következményeivel kapcsolatban. A többlet élelmiszertermelők számára adatokat kell nyújtani az élelmiszerpazarlás mértékéről és hatásáról mind az ágazatukban, mind a tágabb élelmiszerrendszeren belül. A jótékonyági szervezetek és más szervezetek képviselői tájékoztatást kell nyújtsanak az élelmiszerfelesleg termelésének gazdasági, környezeti és társadalmi következményeiről, hangsúlyozva a hulladékcsökkentés potenciális előnyeit a vállalat eredményei, hírneve és fenntarthatósági céljai szempontjából. A fokozott tudatosság segíthet a Ho.Re.Ca. ágazat, a szupermarketek és más élelmiszerláncok stakeholdereinek megérteni az élelmiszerfelesleg és a kapcsolódó negatív hatások minimalizálására irányuló intézkedések sürgősségét és fontosságát. Hangsúlyozni kell a környezeti előnyöket, elmagyarázva, hogy az élelmiszerpazarlás csökkentése hogyan segít megőrizni a természeti erőforrásokat, csökkenti az üvegházhatású gázok kibocsátását, és minimalizálja az élelmiszeripar ökológiai lábnyomát. Nagyon

hasznos, ha statisztikákat és esettanulmányokat mutatunk be egyes gyakorlatok pozitív környezeti hatásainak bemutatására.

A kommunikációnak segítenie kell a jótékonyági szervezetek, valamint a Ho.Re.Ca. szektor, a supermarketek és más élelmiszerláncok stakeholderei közötti bizalomépítést és elkötelezettséget. A nyílt és átlátható kommunikáció elősegíti a közös felelősség, az elszámoltathatóság és az élelmiszerfelesleg csökkentése iránti elkötelezettség érzését.

A hatékony kommunikáció a Ho.Re.Ca. ágazat, a supermarketek és más élelmiszerláncok érdekelt felei körében magatartásváltozást idézhet elő az élelmiszerfeleslegek megelőzését és minimalizálását célzó legjobb gyakorlatok terjesztése révén. A sikertörténetek megosztásával és a hulladékcsökkentési kezdeményezések pozitív hatásának bemutatásával a jótékonyági szervezetek munkatársai inspirálhatják és motiválhatják a Ho.Re.Ca. ágazat, a supermarketek és más élelmiszerláncok stakeholdereit, hogy hasonló gyakorlatokat alkalmazzanak saját működésükben is.



Az esettanulmányok, beszámolók és a hulladékcsökkentési intézkedéseket sikeresen végrehajtó termelőkkel készített interjúk hatékony oktatási eszközök lehetnek. A hulladékot hatékonyan csökkentő élelmiszerfelesleg-termelők sikertörténeteinek megosztása inspirálhat másokat az ágazaton belül, és megmutathatja, hogy a hulladékcsökkentés nemcsak

megvalósítható, hanem pénzügyileg és környezetvédelmi szempontból is előnyös. Az élelmiszerfelesleg csökkentésével járó gazdasági előnyök és költségmegtakarítások arra ösztönözhetik a Ho.Re.Ca. ágazat, a supermarketek és más élelmiszerláncok stakeholdereit, hogy a hulladékcsökkentési intézkedéseket prioritásként kezeljék.

Kifejezetten a többletélelmiszer-termelők számára szervezett képzések és workshopok szervezése nagyon hasznos lehet. Az ilyen tanfolyamok témái között szerepelhet a hulladékok felmérése, a folyamatok optimalizálása, a készletgazdálkodás és a felelős gyártási gyakorlat. A gyakorlati tevékenységek, esettanulmányok és valós életből vett példák fokoznák a tanulási élményt, és arra ösztönöznék a Ho.Re.Ca. ágazat, a supermarketek és más élelmiszerláncok stakeholdereit, hogy alkalmazzák az ismereteket saját működésükben is.

❖ **Részvétel az érdekérvényesítésben és a politikai befolyásolásban**

A hatékony kommunikáció révén a szélesebb közösség és az élelmiszerfelesleg-előállítók bevonhatók az olyan politikai reformok támogatásába, amelyek elősegítik az élelmiszerek visszanyerését, javítják az élelmiszerfelesleg-adományozásra

vonatkozó élelmiszerbiztonsági előírásokat, és ösztönzik a vállalkozásokat a hulladék minimalizálására és a felesleges élelmiszerek adományozására. Közös hangon és érdekérvényesítéssel a szélesebb közösség és az élelmiszerfelesleg-termelők befolyásolhatják a politikai döntéshozókat, hogy helyi, regionális és nemzeti szinten prioritásként kezeljék és támogassák az élelmiszer-pazarlással kapcsolatos kezdeményezéseket.

❖ Együttműködés influenszerekkel

Az influenszerekkel való együttműködés azt jelenti, hogy olyan befolyásos emberekkel, bloggerekkel vagy a közösségi médiát befolyásoló személyekkel dolgozunk együtt, akik lelkesednek a fenntarthatóság, az élelmiszer-hulladék csökkentése és a társadalmi problémák iránt. Az ezekkel a személyekkel való együttműködés felerősítheti az üzenetet, és nagyobb közönséghez juthat el, növelve a tudatosságot és a többletélelmiszer-termelők támogatását.

2.2.1.3 A többlet élelmiszertermelők kiválasztása

Kinek szól: élelmiszertermelők és jótékonyági szervezetek



A Ho.Re.Ca. szektorból, a piacokról és más élelmiszerláncokból a felesleges élelmiszertermelők kiválasztása jellemzően több érdekelt fél felelősségi körébe tartozik, beleértve az élelmiszer-újraelosztó szervezeteket, az élelmiszerláncok beszerzési részlegeit és a fenntarthatósági csapatokat. Az élelmiszer-újraelosztó szervezetek, például az élelmiszerbankok vagy a felesleges élelmiszerek visszaszerzésére szakosodott jótékonyági szervezetek fontos szerepet játszanak a felesleges élelmiszertermelők azonosításában. Ezek a csoportok aktívan együttműködnek a vállalkozásokkal, hogy partnerségeket alakítsanak ki a felesleges élelmiszerek adományozására és újraelosztására.

A Ho.Re.Ca. ágazatban, a szupermarketekben és más élelmiszerláncokban a többletélelmiszer-termelők kiválasztása szisztematikus megközelítést igényel annak érdekében, hogy a többletélelmiszer-termelők összhangban legyenek céljaikkal, képesek legyenek a többletélelmiszereket újraelosztására, és hatékonyan járuljanak hozzá az élelmiszer-pazarlás csökkentéséhez. A többletélelmiszer-termelők kiválasztása magában foglalja az alábbiakat:

❖ **Élelmiszerbiztonság**

A jótékonyági szervezeteknek és más szervezeteknek számos tényezőt kell értékelniük, amikor kiválasztják azokat az élelmiszerfelesleg-termelőket, akikkel a hatékony és eredményes élelmiszerfelesleg-újraelosztás érdekében együtt kívánnak működni. Az egyik legfontosabb a szigorú élelmiszerbiztonsági és higiéniai előírások betartása az adományozott élelmiszerek minőségének és biztonságának biztosítása érdekében. A szervezetek általában megkövetelik a termelőktől a helyi és nemzeti élelmiszerbiztonsági szabályok betartását, a megfelelő tárolási és kezelési technikák alkalmazását, valamint a gyakori ellenőrzések és auditok elvégzését.

❖ **Az élelmiszer-felesleg mennyisége és változatossága**

A többlet élelmiszer-ellátás mennyisége és változatossága fontos szempont. A nagyobb mennyiségű élelmiszerfelesleg nagyobb hatást fejt ki, és nagyobb számú kedvezményezettet tud kiszolgálni. A megbízható és kiszámítható élelmiszer-felesleg rendelkezésre állása lehetővé teszi az élelmiszerlánc számára, hogy hatékonyan tervezze az elosztást és minimalizálja az élelmiszerpazarlást. Továbbá a többletélelmiszerek széles választéka, beleértve a gyümölcsöket, zöldségeket, gabonaféléket, fehérjéket és tejtermékeket, garantálja, hogy a kedvezményezettek kiegyensúlyozott és egészséges étrendhez jussanak.

❖ **Frissesség és eltarthatóság**

A többletélelmiszer-gyártóknak friss és jó minőségű termékeket kell kínálniuk, amelyeknek ésszerű hátralévő eltarthatósági idővel kell rendelkezniük. Az élelmiszerláncok előnyben részesítik a gyorsan felhasználható élelmiszerfelesleget, hogy minimalizálják az élelmiszerpazarlást. Azok a termelők, akik hatékony készletgazdálkodási rendszerrel rendelkeznek, és prioritásként kezelik az időben történő elosztást, értékes partnerek.

❖ **Átláthatóság**

A termelőknek részletes nyilvántartást kell vezetniük, és fel kell készülniük arra, hogy tájékoztatást adjanak az extra élelmiszerek eredetéről, kezeléséről és tárolásáról. Átláthatóságra van szükség a gyártási eljárások, az összetevők forrása, valamint az esetlegesen alkalmazott adalékanyagok vagy tartósítószer tekintetében is.

❖ **Etikus és fenntartható gyakorlatok**

Az élelmiszerláncok egyre inkább előnyben részesítik az etikus és környezetvédelmi gyakorlatot tanúsító termelőket. A tisztességes munkaügyi politikák, a felelős beszerzés, a hulladékcsökkentő intézkedések és a környezetbarát termelési folyamatok mind figyelembe veendő tényezők. Azok a termelők, akik fenntarthatósági, biogazdálkodási vagy fair trade minősítésekkel rendelkeznek, előnyt élvezhetnek.

❖ **Megbízhatóság és időszerűség**

A termelőknek megbízhatónak kell lenniük, és a tervezett időpontban kell a plusz élelmiszert szállítaniuk. Ez lehetővé teszi a zökkenőmentes működést az élelmiszerláncban és a hatékony elosztást. Ajánlott partnerek azok a termelők, akik a szállítási határidők betartásában megbízhatóak és pontosak.

❖ **Költséghatékonyság**

Bár a megmaradt élelmiszereket gyakran ajándékozás vagy alacsonyabb árképzés útján osztják szét, a költséghatékonyság továbbra is alapvető követelmény az élelmiszerláncok számára. Nagyobb valószínűséggel választják azokat a termelőket, akik ésszerű áron tudják értékesíteni a felesleges élelmiszert, vagy költségcsökkentő lehetőségeket kínálnak az élelmiszerlánc számára, miközben megőrzik a minőséget.

❖ **Együttműködés és kommunikáció**

A többletélelmiszer-termelőknek hatékonyan kell kommunikálniuk az újraelosztó szervezetekkel a rendelkezésre álló élelmiszer-feleslegekről, a begyűjtés vagy szállítás időben történő koordinálásáról, valamint arról, hogy pontos információkat tudjanak szolgáltatni az adományozott élelmiszer-felesleg típusáról, mennyiségéről és minőségéről.

❖ **Helyszín**

Gyakorlati szempont az élelmiszer-felesleg termelőinek és az újraelosztó csoportoknak a közelsége. A megfelelő távolságban lévő termelők segíthetnek a felesleges élelmiszerek hatékony és időben történő begyűjtésében vagy elosztásában. A megközelíthetőség különösen fontos a romlandó áruk esetében, amelyeket a frissesség és a minőség biztosítása érdekében gyorsan kell szétosztani.

❖ **Hírnév**

Fontos a többletélelmiszer-termelők hírneve, valamint az élelmiszerlánc más partnereitől vagy érdekelt felektől érkező ajánlásai. A pozitív megjegyzések, az ajánlások és a sikeres együttműködés eddigi eredményei segíthetnek a bizalom kialakításában és a termelőnek az élelmiszerlánc igényeinek kielégítésére való képességébe vetett bizalom kialakításában.

2.2.2 Minőségi elfogadási kritériumok élelmiszer-kategóriánként

Kinek szól: élelmiszerellátók



A felesleges élelmiszerek adományozásakor nagyon fontos, hogy az élelmiszerek biztonságára és minőségére fókuszáljunk, biztosítva, hogy az adományozott élelmiszerek fogyasztásra alkalmasak legyenek. Az élelmiszer tulajdonságai nem lehetnek káros hatással az emberi szervezetre a fogyasztás során, ki kell elégíteniük annak szükségleteit, komfortérzetet kell biztosítaniuk stb. Az élelmiszerek minősége olyan tulajdonságok összességét foglalja magában, amelyeket a fogyasztók úgy értékelnek, hogy megfeleljenek az igényeiknek és elvárásaiknak. A minőségpolitikát európai vagy nemzeti szinten törvényileg kell szabályozni (oltalom alatt álló eredetmegjelölések, földrajzi eredet és hagyományos specialitások garantálása), de lehet önkéntes is: intézményi (pl. kereskedelmi kamarák), magán (termelők, kiskereskedelmi láncok) vagy nemzetközi (független nemzetközi szervezetek). Az élelmiszerfogyasztók védelme érdekében élelmiszer-minőségi követelményeket állapítottak meg, amelyek alapvető csoportokra oszthatók: elsődleges követelmények, amelyek a fogyasztók egészségének védelmén alapulnak (egészségbiztonság) és jogszabályban előírtak, valamint másodlagos követelmények, amelyek technológiai, táplálkozási és érzékszervi követelményeket, valamint termékjellemzőket tartalmaznak. A Ho.Re.Ca. szektorból, piacokról és más élelmiszerláncokból származó élelmiszerfeleslegek adományozására vonatkozó minőségi átvételi előírások az élelmiszer kategóriájától függően változnak. A Ho.Re.Ca. szektorból, piacokról és más élelmiszerláncokból származó élelmiszerfeleslegek leggyakoribb típusai az alábbiakban kerülnek felsorolásra:

❖ Romlandó élelmiszerek

A romlandó élelmiszerek érzékszervi jellemzőinek meg kell felelniük az előírt élelmiszer-minőségi és -biztonsági paramétereknek. A gyümölcsök és zöldségek nem mutathatják a romlás jeleit, mint például penész, rothadás vagy szokatlan szagok. Az élelmiszerek szilárdságának, színének és megjelenésének az elfogadható

tartományokon belül kell lennie. A hús, a tojás és a tejtermékek nem mutathatják a romlás jeleit, beleértve az elszíneződést, a kellemetlen szagot vagy a nyálkasságot. A fentiek biztosítása érdekében figyelmet kell fordítani a tárolási hőmérsékletre. A káros mikroorganizmusok kialakulása, az úgynevezett "veszélyes zóna" leggyakrabban 5°C és 63°C közötti hőmérsékleten következik be, ezért a romlandó élelmiszereket 5°C alatti, illetve 65°C feletti hőmérsékleten kell tárolni. A zöldségeket, különösen a leveles zöldségeket a hűtőszekrény kondenzátorától a lehető legtávolabb kell tárolni, hogy megakadályozzuk a fagyást. A hűtőszekrényben lévő élelmiszerek kiszáradnak - a húst, halat, salátaleveleket vagy hasonló zöldségeket légmentesen záródó élelmiszer-tartályokban vagy zacskókban kell tárolni. Emellett soha ne tároljuk a paradicsomot és a salátát ugyanabban a tárolóedényben vagy egymás közelében, mivel a paradicsom olyan gázokat bocsát ki, amelyek miatt a saláta megbarnul. A salátát fémkéssel vágva a levelek megbarnulnak és fogyasztásra alkalmatlanná válnak. Annak érdekében, hogy az olaj ne vegyen át nemkívánatos aromát, tároljuk azt a lehető legtávolabb az intenzív szagú ételektől. Az élelmiszerek vákuumcsomagolása meghosszabbítja a romlandó élelmiszerek, például a hús és a hal eltarthatóságát.

❖ Nem romlandó élelmiszerek

A nem romlandó élelmiszerek közé tartoznak a **konzervek**, például gyümölcs- és zöldségkonzervek, levesek, szósok stb.; **csomagolt élelmiszerek** - rágcsálnivalók, sütemények, chipsek, kekszek stb.; **szárazárúk** - rizs, tészta, gabona, bab, gabonafélék stb.; **fűszerek** - szósok, öntetek, kenőanyagok, fűszerek stb.; **italok**: palackozott víz, gyümölcslevek, üdítőitalok, kávé, tea stb.

❖ Készételek

Az elkészített ételek közé tartoznak a **készételek**, például előre csomagolt ételek, szendvicsek, saláták, csomagolások stb.; **csemegekészítmények** - felvágottak, kész saláták, sajtos tálak stb.; büfék, bankettek és rendezvények maradékai.

❖ Pékáruk

A pékáruk közé tartozik a pékségek, kávézók és éttermek **kenyér-, péksütemény- és pékárufeleslege**. A pékáruk esetében ajánlott, hogy azokat a közvetítőktől való átvételtől számított 24 órán belül fogyasszák el. Fontos megjegyezni, hogy a töltelékkel ellátott pékárukat (pl. sajtos töltelék, pizzatöltelék, húsos töltelék, hot dog) a közvetítőtől való átvételtől számított 12 órán belül kell elfogyasztani.



❖ Többllet összetevők

Az alapanyag-feleslegek közé tartoznak a **főzéshez és az ételkészítéshez használt felesleges nyersanyagok** és **élelmiszer-készletek**.

❖ Többlletkészlet

A többlletkészlet a túlkészletezett vagy majdnem lejárt szavatosságú, de még biztonságosan fogyasztható élelmiszerárúkat jelenti.

A Ho.Re.Ca. iparából, a piacokról és más élelmiszerláncokból származó élelmiszerfeleslegek minőségi kritériumainak felderítésére különböző megközelítéseket és mutatókat használunk. Ezek a tényezők segítenek meghatározni az élelmiszerfelesleg minőségét és elfogadhatóságát az újraelosztás szempontjából. A pontos értékelés és döntéshozatal érdekében az élelmiszerfelesleg felderítésében és a minőségértékelésben részt vevő személyeknek jól képzetteknek kell lenniük. A következetesség fenntartása és az élelmiszerbiztonsági előírások betartatása érdekében a felesleges élelmiszerek újraelosztási folyamata során rendszeres nyomon követést, dokumentációt és minőségellenőrzési vizsgálatokat érdemes végezni. A konkrét minőségi paraméterek és kimutatási módszerek az élelmiszer típusától, a helyi előírásoktól és a szervezeti irányelvektől függően változhatnak. Az alábbiakban néhány olyan minőségi paramétert mutatunk be, amelyeket széles körben használnak a felesleges élelmiszerek állapotának kimutatására:

Megjelenés és szín: A szemrevételezéses vizsgálat az élelmiszerek általános megjelenésének, színének és frissességének értékelésére szolgál. Az elszíneződés és a penész a romlás jelei. A friss gyümölcsökön és zöldségeken például nem lehetnek a romlás jelei, például penész vagy rothadás. A megjelenésnek és a színnek az elfogadható tartományon belül kell lennie. A hús, baromfi, hal, tejtermék és tojás nem mutathatja a romlás jeleit, beleértve az elszíneződést vagy a nyálkasságot. Az olyan ömlesztett csomagok esetében, ahol egy tojás törött, a megmaradt ép tojások biztonságosak és adományozásra alkalmasak. Tiszta dobozba vagy más megfelelő csomagolásba kell őket helyezni, és ha nincs felcímkézve, akkor megfelelő információkkal kell ellátni, hogy a végső címzett minden szükséges információval rendelkezzen az élelmiszerről. A pékáru nem tartalmazhat penészgombát vagy más, romlásra utaló jeleket.

Szag és íz: Az adományozott élelmiszereknek nem lehet olyan kellemetlen vagy furcsa szaga, amely rothadásra vagy baktériumszaporodásra utalhat. A jó minőségű élelmiszerektől általában friss, kellemes illat és megfelelő íz várható el.

Textúra és konzisztencia: Az élelmiszernek meg kell vizsgálni a textúráját és konzisztenciáját, hogy biztonsággal megállapítható legyen, hogy az élelmiszer rendelkezik a szükséges tulajdonságokkal. A pékárunak megfelelő frissességgel kell rendelkeznie, nem szabad, hogy az állottnak vagy száraznak tűnjön, a gyümölcsöknek és zöldségeknek szilárdnak kell lenniük, a húsoknak pedig megfelelő textúrával kell rendelkezniük.



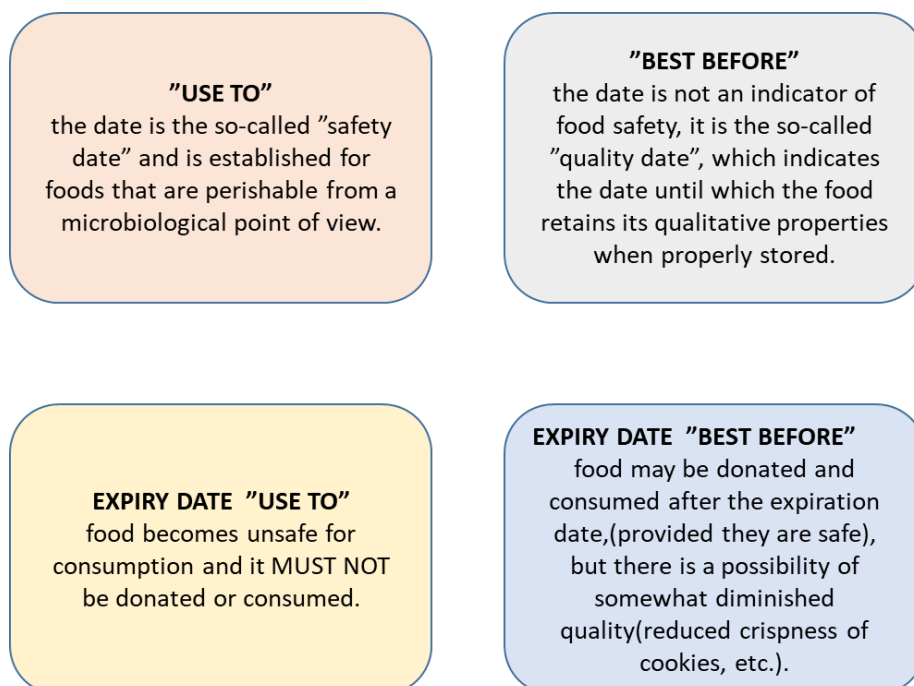
Csomagolás és sérülésmentesség: A csomagolás állapotát értékelni kell. A sérült csomagolás szennyeződést vagy a termék minőségének romlását eredményezheti. A még ép, lezárt csomagolások a termék frissességét és biztonságát szolgálják. Az enyhén horpadt konzervdobozok adományozhatók. Azokat a konzervdobozokat, amelyek felpuffadtak, szivárognak, vagy olyan mélyen behorpadtak, hogy a belső rész (bevonat) megsérült, és a konzervdobozban lévő élelmiszer szennyeződhet, ki kell dobni.

Szavatossági idő és lejáratí idő: A fennmaradó eltarthatósági időt vagy lejáratí dátumokat ellenőrizni kell, hogy a felesleges élelmiszer alkalmas-e az újraelosztásra. Elsőbbséget élveznek a hosszabb eltarthatósági idővel rendelkező tételek.

Ajánlás:

- ❖ az ételt vizuálisan ellenőrizni kell
- ❖ az étel szagának az adott élelmiszerfajtára jellemzőnek kell lennie
- ❖ ellenőrizzük, hogy az élelmiszerrel közvetlenül érintkező csomagolás nem sérült-e, és győződjünk meg arról, hogy nem mutatja-e kidudorodás, rozsdás, penész, romlás, rovarok vagy idegen tárgyak jeleit
- ❖ Ügyeljünk a tárolási hőmérsékletre

Különbség van a következők között: A "lejáratí idő" és a "minőségmegőrzési idő" között az élelmiszerbiztonság szempontjából. Az 1. ábra egy példát mutat az adományozásra szánt élelmiszerek címkézésére.



1. ábra: Az adományozásra szánt élelmiszerek címkézése

Honnan tudjuk, hogy az élelmiszer a minőségmegőrzési idő lejártá után is biztonságos?

Ajánlás:

- ❖ az ételt vizuálisan ellenőrizni kell
- ❖ az étel szagának az adott élelmiszerfajtára jellemzőnek kell lennie
- ❖ ellenőrizzük, hogy az élelmiszerrel közvetlenül érintkező csomagolás nem sérült-e, és győződjünk meg arról, hogy nem mutatja-e kidudorodás, rozsdás, penész, romlás, rovarok vagy idegen testek jeleit
- ❖ figyeljünk a tárolási hőmérsékletre

Hőmérséklet-szabályozás: A romlandó élelmiszereket megfelelő hőmérsékleten kell tárolni és szállítani, hogy megőrizték minőségüket és biztonságukat. A nem hűtött (forró, meleg) élelmiszereket legalább 63 °C-os hőmérsékleten kell szállítani, míg a hűtött élelmiszereket ≤ 4 °C-os hőmérsékleten kell szállítani, és ≤ 4 °C-os hűtőben kell tárolni. Az élelmiszer-adományozási láncban a közvetítőhöz történő szállítás ideje nem haladhatja meg az egy órát! A meleg/forró élelmiszert az adomány átvételét követő egy órán belül el kell fogyasztani!

A hűtött (4 °C) élelmiszereket a lehető leghamarabb, de legkésőbb az adomány átvételét követő 24 órán belül fogyasszák el! A melegen fogyasztandó, hűtött élelmiszereket közvetlenül fogyasztás előtt legalább 75 °C-ra kell felmelegíteni. A fagyasztott élelmiszereket ≤ -18 °C-on kell szállítani és tárolni.

Allergén és összetevő információk: A csomagoláson feltüntetett egyértelmű allergén- és összetevő-információk kritikus fontosságúak az élelmiszer-biztonság biztosítása és a fogyasztók tájékoztatása a lehetséges allergiákról.

Élelmiszer-biztonsági szabványoknak való megfelelés: A felesleges élelmiszereknek meg kell felelniük az élelmiszerbiztonsági előírásoknak és törvényeknek, például a helyes kezelés, tárolás és elkészítési technikák tekintetében. Ez garantálja, hogy az élelmiszer minden szükséges biztonsági kritériumnak megfelel.

Visszajelzés az adományok fogadóitól: A felesleges élelmiszerek fogadói, például jótékonysági szervezetek vagy élelmiszerbankok visszajelzést adhatnak az adományozott élelmiszerek minőségéről és alkalmasságáról. Ez a visszajelzés hozzájárul az általános minőségértékeléshez, és információt szolgáltat a jövőbeli kiválasztási és adományozási folyamatokhoz.



2.2.2.1 Minőségi paraméterek kimutatása és a felesleges élelmiszerek feltérképezése

Kinek szól: élelmiszerellátók és jótékonyági szervezetek

Az adományozott élelmiszerek biztonságának és elfogadhatóságának biztosítása érdekében kritikus fontosságú a Ho.Re.Ca. szektorból, a piacokról és más élelmiszerláncokból származó élelmiszerfeleslegek minőségi kritériumainak felderítése és feltérképezése. A minőségi paraméterek megbízható felismerési és feltérképezési folyamatainak bevezetésével a jótékonyági szervezetek, élelmiszerbankok és civil szervezetek biztosítani tudják, hogy a Ho.Re.Ca. ágazatból, a piacokról és más élelmiszerláncokból származó élelmiszerfelesleg megfeleljen a rászorulóknak történő újraelosztáshoz szükséges biztonsági és minőségi előírásoknak. Az élelmiszerbiztonság alapvető minőségi követelmény, és azért vezették be, hogy növeljék a fogyasztók bizalmát az általuk fogyasztott élelmiszerek iránt. Az 1996-ban Rómában tartott táplálkozási világfórumon arra a következtetésre jutottak, hogy élelmiszerbiztonság akkor áll fenn, ha minden ember mindenkor, mind fizikai, mind gazdasági szempontból hozzáférhet elegendő mennyiségű, biztonságos és tápértékben megfelelő élelmiszerhez, amely kielégíti az egészséges és aktív élethez szükséges táplálkozási szükségleteket.

Az alábbiakban ismertetjük a folyamat fontos lépéseit:

❖ Minőségi iránymutatások megállapítása

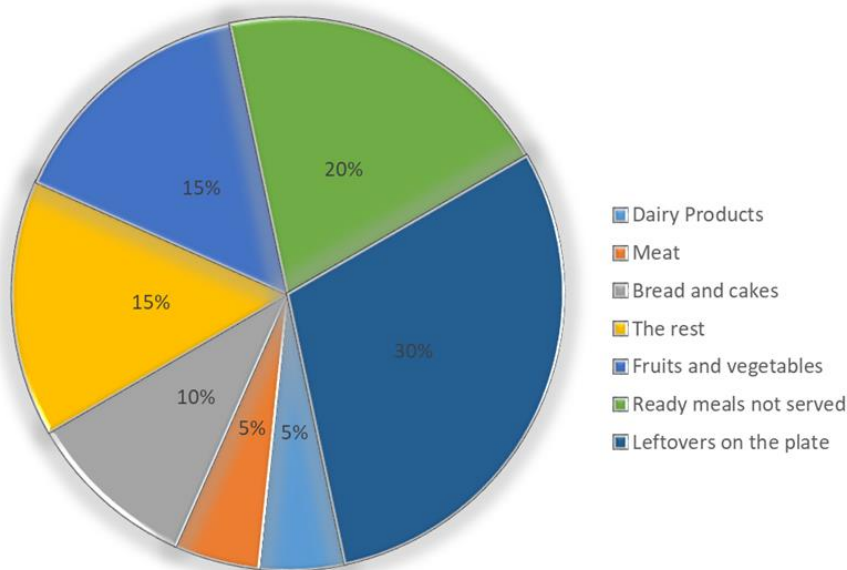
Egy élelmiszer akkor tekinthető biztonságosnak emberi fogyasztásra, ha előírás szerinti fogyasztása esetén nincs káros hatása az emberi egészségre. Az első lépés olyan átfogó minőségi iránymutatások kidolgozása, amelyek felvázolják a többletélelmiszerek minőségének értékelésére szolgáló konkrét paramétereket. A fontos tényezők közé tartozik a megjelenés, a textúra, a szag, az íz, a csomagolás sértetlensége, a lejáratí idő és az esetleges szabályozási követelmények. A minőségi iránymutatások létrehozása az élelmiszerbiztonsági szakértőkkel, a szabályozó hatóságokkal és az iparági érdekeltekkel való együttműködést jelenti a megbízható és releváns minőségi paraméterek megállapítása érdekében. A fogyasztók érdekeinek védelme és a jobb tájékoztatás biztosítása érdekében különböző mechanizmusokat alkalmazunk, mint például jogi szabályozás, gyakori ellenőrzések, az élelmiszerek egyértelműbb címkézése, biztosítási rendszer bevezetése, mindezek célja az élelmiszerek minőségének javítása. Az élelmiszerek minőségét és biztonságát biztosító rendszerek lehetnek kötelezőek (pl. HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Point) vagy önkéntesek (ISO 22000 - International Organization for Standardization, IFS - International Food Standard és BRC - British Retail Consortium). A HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point - Veszélyelemzés és Kritikus Ellenőrzési Pont) egy nemzetközileg kötelező érvényű szisztematikus módszer az élelmiszerbiztonság meghatározására, értékelésére és ellenőrzésére, amely minden más minőségi és élelmiszerbiztonsági rendszerrel integráltan működik. Az ISO 22000 szabványsorozat az élelmiszeripar azon igényéből született, hogy olyan nemzetközi szabványt hozzanak létre, amelyet minden országban elfogadnak és



elismernek, és amely az élelmiszer-biztonsági irányítással foglalkozik a teljes láncban "a szántóföldtől az asztalig". Az IFS szabványt német, francia és olasz kiskereskedelmi láncok dolgozták ki a nagy kiskereskedelmi láncok márkáinak gyártói ellenőrzésére. Ez a szabvány a HACCP elveket minőségirányítási rendszerrel kapcsolatos követelményekkel és higiéniai követelményekkel ötvözi. A BRC technikai szabványt azért fejlesztették ki, hogy segítse a kiskereskedőket a fogyasztóvédelemmel kapcsolatos jogi kötelezettségeik teljesítésében. Az élelmiszerbiztonságról gondoskodó globális ernyőszervezet a Codex Alimentarius Bizottság (CAC).

❖ A felesleges élelmiszerek kategorizálása

A felesleges élelmiszereket típusok szerint kell kategorizálni, például gyümölcsök, zöldségek, tejtermékek, gabonafélék vagy készételek szerint. Ez a kategorizálás segít jobban megérteni a felesleges élelmiszerek jellegét, és megkönnyíti a célzott újraelosztási törekvéseket. Az éttermekben keletkező élelmiszerhulladék az összes élelmiszerhulladék 13%-át teszi ki. Ebből 30% a tányéron maradt ételmaradék, 20% az elkészítetlen ételek, 15% pedig a gyümölcsök és zöldségek aránya, amint azt a következő ábra mutatja (2. ábra).



2. ábra: Az éttermekben keletkező élelmiszer-hulladék kategóriák eloszlásának ábrázolása

❖ Együttműködés az élelmiszer-biztonsági hatóságokkal

A helyi élelmiszerbiztonsági hatóságokkal és szabályozó ügynökségekkel való együttműködés biztosítja a szükséges élelmiszerbiztonsági szabványok és előírások betartását. Az élelmiszerbiztonsági szakemberek tájékoztatásának és támogatásának igénylése segíthet a megfelelő vizsgálati eljárások kidolgozásában és az eredmények pontos értelmezésében.

❖ **Helyszíni ellenőrzés**

A helyszíni ellenőrzések során az élelmiszer-felesleget előállító helyszíneken, például éttermekben, szupermarketekben és élelmiszerláncokban értékelik a feleslegessé vált élelmiszerek állapotát. Az élelmiszerbiztonsági jogszabályoknak való megfelelés biztosítása érdekében először a tárolóhelyeket kell ellenőrizni, majd a kezelési módszereket és az általános tisztasági előírásoknak való megfelelést. A helyszíni értékelés magában foglalja a többletélelmiszerek frissességének, vizuális vonzerejének és általános állapotának értékelését is, hogy meghatározható azok adományozhatósága.

❖ **Vizsgálat és mintavétel**

A vizsgálati és mintavételi stratégiát a többlet élelmiszerek minőségének és biztonságának értékelésére is alkalmazzák. A különböző élelmiszer-kategóriákból véletlenszerűen reprezentatív mintákat kell kiválasztani laboratóriumi vizsgálatra, beleértve a mikrobiológiai (mikrobiális szennyeződés), kémiai (tápanyag-összetétel és az élelmiszer-címkézési követelményeknek való megfelelés), érzékszervi elemzést (megjelenés, szín, szag, íz, textúra, állag, csomagolás), valamint az allergének jelenlétét.

❖ **Dokumentáció és nyilvántartás**

A minőségértékelési folyamat részletes nyilvántartását, beleértve a vizsgálati megállapításokat, a vizsgálati eredményeket és a meghozott korrekciós intézkedéseket, elektronikus adatbázisok vagy szoftverrendszerek segítségével kell vezetni. Ezt követi a többletélelmiszer-termelők feltérképezésének dokumentálása, beleértve elhelyezkedésüket, elérhetőségüket és az általuk adományozható konkrét élelmiszer-kategóriákat.

❖ **Folyamatos nyomon követés és értékelés**

Nagyon hasznos a többlet élelmiszerek minőségi paramétereinek folyamatos nyomon követésére és értékelésére szolgáló rendszer bevezetése. Ez magában foglalja a minőségi iránymutatások rendszeres felülvizsgálatát és frissítését a visszajelzések, a tudományos fejlődés és az élelmiszerbiztonsági előírások változásai alapján, valamint időszakos ellenőrzések és értékelések elvégzését annak biztosítása érdekében, hogy az élelmiszerfelesleg-előállítók következetesen betartsák a megállapított minőségi paramétereket.

2.2.2.2 Minőségirányítás az élelmiszeradományokat biztosító vállalkozások számára

A minőségellenőrzés alapvető fontosságú a Ho.Re.Ca. ágazatból, a piacterekről és más élelmiszerláncokból származó élelmiszerfeleslegeket szolgáltató vállalkozások számára. A helyes minőségirányítási gyakorlatok alkalmazása biztosítja, hogy a felesleges élelmiszerek biztonságosak legyenek, megfeleljenek a minőségi

előírásoknak, és kielégítsék a vásárlók igényeit. Az adományozónak az élelmiszer-adományozási láncban a közvetítőnek az élelmiszerre vonatkozó minden információt meg kell adnia egy címkén vagy kísérő dokumentumon, és biztosítani kell, hogy a végső felhasználó pontos információkat kapjon az élelmiszerről. Az ilyen vállalkozásoknál a következő jelentős minőségirányítási kihívások merülnek fel:

❖ **Minősbiztosítási eljárások kialakítása**

A többlet élelmiszer-ellátás egyenletes minőségének fenntartása érdekében minősbiztosítási eljárásokat kell kidolgozni és bevezetni. Szükség lehet a beszállítók, a termékek és az eljárások rendszeres ellenőrzésére, auditálására és értékelésére.

❖ **Élelmiszerbiztonsági és higiéniai gyakorlatok**

A teljes ellátási láncban szigorú élelmiszerbiztonsági és higiéniai intézkedéseket kell végrehajtani és betartani. A szennyeződések megelőzése és az élelmiszerbiztonság érdekében megfelelő kezelésre, tárolásra, szállításra és hőmérséklet-szabályozásra van szükség.

❖ **Termékellenőrzés és tesztelés**

A minőségi paraméterek kimutatása szerint elengedhetetlen a rendszeres termékellenőrzések és vizsgálatok elvégzése a felesleges élelmiszer-készletek minőségének és biztonságának értékelése érdekében. Ez magában foglalja az érzékszervi értékeléseket, laboratóriumi vizsgálatokat és elemzéseket a lehetséges problémák vagy a minőségi előírásoktól való eltérések azonosítása érdekében.

❖ **Nyomonkövethetőség és dokumentáció**

Az élelmiszer-feleslegek eredetének, kezelésének és elosztásának nyomon követése érdekében megbízható nyomonkövethetőségi mechanizmusokat kell kiépíteni. Létfontosságú, hogy pontos nyilvántartást vezessenek a beszállítói információkról, a termékleírásokról, a minőségellenőrzési vizsgálatokról és minden egyéb vonatkozó adatról.

Az élelmiszer és az élelmiszer-összetevők nyomon követhetősége az élelmiszerláncban az élelmiszerbiztonság kulcsfontosságú eleme! A nyomon követhetőséget nyilvántartás vezetésével lehet létrehozni.

Az élelmiszer-adományozási láncban a közvetítőknek biztosítaniuk kell az úgynevezett "egy lépéssel visszamenőleges" nyomon követhetőséget, ami azt jelenti, hogy nyilvántartást kell vezetniük arról, hogy kitől kapták az adományozott élelmiszert. Abban az esetben, ha a többlet élelmiszert az élelmiszer-adományozási lánc egy másik közvetítőjének adják át, a közvetítőknek biztosítaniuk kell az úgynevezett "egy lépés előre" nyomon követhetőségét, azaz nyilvántartást kell vezetniük arról, hogy az élelmiszer-adományozási láncban melyik közvetítőnek adták át az adományozott élelmiszert. Abban az esetben, ha az élelmiszeradományt közvetlenül a végső

kedvezményezettnek adományozzák, a közvetítőknak nem kell biztosítaniuk az úgynevezett "egy lépés előre" nyomon követhetőségét, azaz nem kell nyilvántartaniuk az adott adomány címzettjét, csak az "egy lépés vissza" nyomon követhetőségét, de tudniuk kell bizonyítani, hogy a kapott élelmiszereket a végső kedvezményezetteknek adták át.

❖ Szabványos működési eljárások (SOP)

Az ellátási lánc számos területére, például az extra élelmiszerek átvételére, tárolására, kezelésére és elosztására vonatkozóan szabványos működési eljárásokat (SOP) kell meghatározni. Az SOP-ok szabályokat állapítanak meg, és biztosítják, hogy a folyamatokat következetesen kövessék az egész szervezeten belül. Használjon tiszta, megfelelő és szükség esetén fertőtlenített szállítóeszközöket az élelmiszerek szállítására! Tartson fenn hideg-meleg láncot a szállítás során olyan élelmiszerek esetében, amelyeknek hőmérsékletet kell tartaniuk! Tartsa tisztán, rendben és rágcsálómentesen (irtás!) a raktárat, és akadályozza meg a kiskedvencek és háziállatok bejutását! Ügyeljen az élelmiszerek tárolási körülményeire (szobahőmérsékletű, hűtött, fagyasztott)! Korlátozott, nem hőmérséklet-szabályozott időszakok megengedettek, hogy megkönnyítsék a folyamatot az élelmiszerek szállítása, tárolása, kiállítása és tálalása során. Azokban a helyiségekben, ahol élelmiszert tárolnak vagy kezelnek, valamint azokban a helyiségekben, ahol hulladéktárolók vannak, az előírt kártevőirtási intézkedéseket végre kell hajtani.

❖ Képzés és oktatás

Alapvető fontosságú, hogy az ellátási láncban dolgozóknak átfogó képzést biztosítsunk, hogy jobban megértsék a minőségirányítást, az élelmiszerbiztonsági szabványokat és a vonatkozó előírásokat. A képzési és oktatási programokat úgy kell megtervezni, hogy elősegítsék a kritikus és kreatív gondolkodást a termelési, feldolgozási és élelmiszer-ellátási lánc minden résztvevője számára. A képzési programokat rendszeresen frissíteni kell, hogy tükrözzék a szabványok és a legjobb gyakorlatok változásait.

❖ A rendeleteknek való megfelelés

Elvárás, hogy naprakészen kell tájékozódni az élelmiszerbiztonságra, a minőségirányításra és a címkézési előírásokra vonatkozó helyi, nemzeti és nemzetközi jogszabályokról, valamint biztosítani ezen előírások teljes körű betartását a többlet élelmiszer-ellátás integritásának megőrzése érdekében.

❖ Vevői visszajelzés és folyamatos fejlesztés

Rendkívül fontos, hogy a fogyasztók visszajelzési csatornákat hozzunk létre, és visszajelzést kérjünk a szállított élelmiszer-felesleg minőségéről és az elégedettségéről. Ezeket a visszajelzéseket fel kell használni a műveletek javítására, a panaszok kezelésére és a vásárlók elvárásainak teljesítésére. Emellett ez az

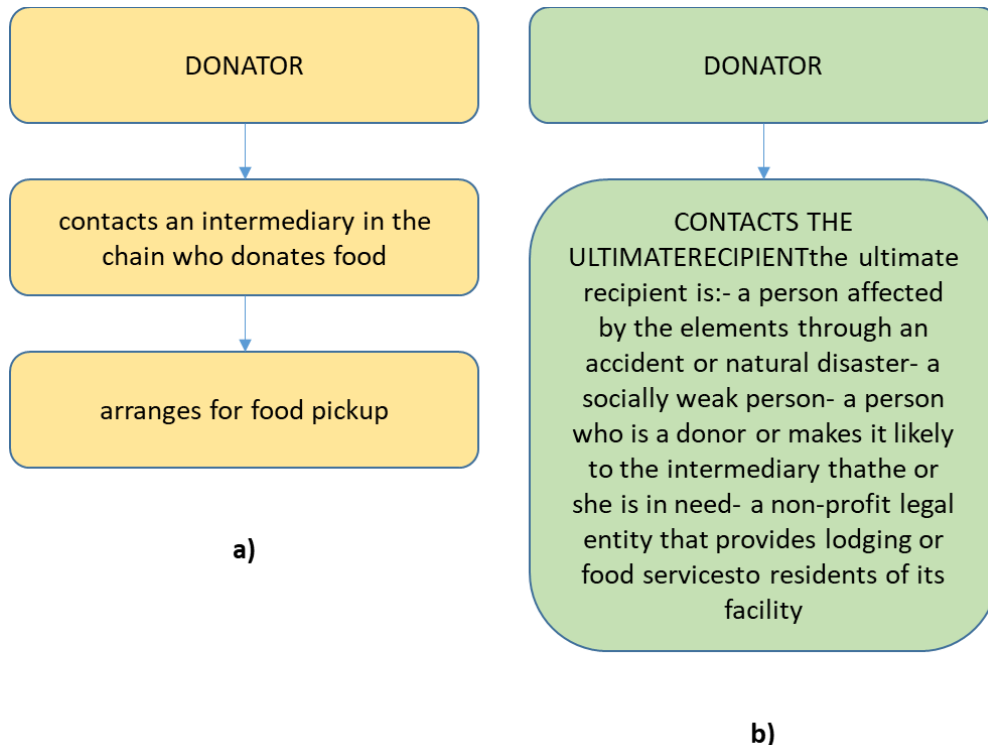


információ szükség esetén segíthet a minőségirányítási gyakorlatok hatékonyságának javításában és végrehajtásában is.

2.2.2.3 Minőségirányítás a többletéllelmiszereket szétosztó humanitárius szereplő számára - a jótékonyági szervezetekre vonatkozik

Ahhoz, hogy a nem kormányzati szervezetek által szétosztott élelmiszerek biztonságosak, táplálóak és jó minőségűek legyenek, a minőségirányítás létfontosságú. A kiváló minőségirányítási eljárások bevezetése segíti a felesleges élelmiszerek megőrzését, és biztosítja, hogy azok megfeleljenek az átvevők igényeinek és elvárásainak. A megbízható minőségirányítási gyakorlatok bevezetésével a nem kormányzati szervezetek javíthatják az általuk forgalmazott élelmiszerfeleslegek biztonságát, tápértékét és általános minőségét. Ez segíti a kedvezményezettek, az adományozók és az érdekelt felek közötti bizalom kiépítését, miközben hozzájárul az élelmiszer-pazarlás csökkentéséhez, valamint az élelmezési bizonytalanság felelősségteljes és hatékony kezeléséhez. Ajánlott, hogy az adományozók olyan együttműködési megállapodásokat kössenek, amelyekben többek között meghatározzák az élelmiszer mennyiségét, az élelmiszer típusát és azt, hogy az adományozó milyen gyakorisággal adományozhat élelmiszert.

Az élelmiszer-adományozók az élelmiszer-adományozási lánc közvetítőin keresztül vagy közvetlenül a végfelhasználónak adományozhatnak élelmiszert. A 3. ábra az élelmiszer-adományozás rendszerét mutatja a fenti két esetben.



3. ábra: Az élelmiszer-adományozás vázlatos ábrázolása **a)** az élelmiszer-adományozási lánc közvetítőin keresztül, **b)** közvetlenül a végfogyasztónak.

Az élelmiszerfelesleget forgalmazó nonprofit szervezetek minőségirányításának kritikus tényezői a következők:

❖ **Élelmiszerbiztonsági protokollok létrehozása**

Az élelmiszerbiztonsági protokollokat az alkalmazandó szabályoknak és ajánlásoknak megfelelően kell megtervezni és végrehajtani. Ez magában foglalja a felesleges élelmiszerek megfelelő kezelését, tárolását és szállítását a szennyeződés elkerülése és az élelmiszerbiztonság garantálása érdekében.

❖ **Beszállítói értékelés elvégzése**

A beszállítók értékelése magában foglalja a többletélelmiszer-előállítók és -adományozók értékelését és kiválasztását az élelmiszerbiztonsági előírások, a minőségbiztosítási folyamatok és a jogszabályi megfelelés alapján. A folyamatos megfelelés biztosítása érdekében kritikus fontosságú a teljesítményük értékelése.

❖ **Minőségellenőrzési vizsgálatok végrehajtása**

Az átvett élelmiszer-feleslegek minőségellenőrzési folyamatainak kialakítása magában foglalhat vizuális ellenőrzést, hőmérséklet-ellenőrzést és érzékszervi vizsgálatokat a romlás, szennyeződés vagy minőségi problémák bármely jelének azonosítása érdekében.

❖ **Megfelelő tárolás és kezelés prioritásként**

Az élelmiszerek megfelelő tárolása és kezelése szükséges az élelmiszerek károsodásának vagy bomlásának elkerülése érdekében. A felesleges élelmiszerek minőségének és biztonságának megőrzése érdekében megfelelő tárolóhelyiségeket és felszereléseket kell biztosítani. Fontos továbbá, hogy az élelmiszereket megfelelő hőmérsékleten, megfelelően rendszerezve és a kártevőktől, keresztszennyeződéstől és egyéb, a minőséget veszélyeztető tényezőktől védve tárolják.

❖ **Az eltarthatósági idő és a lejáratí idő nyomon követése**

A feleslegessé vált élelmiszerek szavatossági idejének és lejáratí idejének rendszeres figyelemmel kísérése és kezelése alapvető fontosságú. Az elosztást a hátralévő eltarthatósági idő alapján kell rangsorolni, hogy a kedvezményezettek olyan élelmiszereket kapjanak, amelyek még az elfogadható fogyasztási időn belül vannak.

❖ **Szabványos működési eljárások (SOP) kidolgozása**

Fontos, hogy szabványos működési eljárásokat (SOP) dolgozzanak ki a többletélelmiszerek elosztásának különböző szempontjaira, beleértve az élelmiszerek átvételét, válogatását, tárolását és elosztását. Az SOP-ok segíthetnek a következetesség fenntartásában, és útmutatást adhatnak az elosztási folyamatban részt vevő önkéntesek és alkalmazottak számára.



❖ **Alkalmazottak és önkéntesek képzése és oktatása**

Az alkalmazottak és az önkéntesek átfogó élelmiszerbiztonsági, minőségirányítási és megfelelő kezelési eljárásokkal kapcsolatos képzése segíthet annak biztosításában, hogy az elosztási folyamatban részt vevő valamennyi személy tisztában legyen a szerepével, felelősségével és a legjobb gyakorlatokkal. Célszerű kijelölni egy olyan alkalmazottat a vállalatban belül, aki az élelmiszeradományokért felelős.

❖ **Dokumentáció és nyomon követhetőség fenntartása**

Fontos, hogy részletes nyilvántartást vezessünk a többletélelmiszerekkel kapcsolatos tranzakciókról, beleértve az adományozói adatokat, a kapott mennyiséget, az elosztás időpontját és a címzettek adatait. Ez a dokumentáció lehetővé teszi a nyomon követhetőséget, és segít kezelni az esetleges problémákat vagy visszahívásokat. Az élelmiszereket kísérő dokumentumok (szállítólevelek) formátumát nem írják elő. Ajánlatos azonban feltüntetni az olyan alapvető információkat, mint az élelmiszer típusa, neve és mennyisége.

❖ **Címzettek visszajelzései**

Mechanizmusokat kell kialakítani a visszajelzések összegyűjtésére az átvett élelmiszer felesleg minőségével és megfelelőségével kapcsolatban. Ez a visszajelzés segít a javítandó területek azonosításában és annak biztosításában, hogy a konyha megfeleljen az átvevők igényeinek és preferenciáinak. Ki a felelős az adományozott élelmiszerekért? Az élelmiszer-adományozó felelős az élelmiszerbiztonságért mindaddig, amíg az élelmiszeradományozási lánc valamelyik közvetítője, vagy közvetlen adományozás esetén a végső címzett át nem veszi az élelmiszert. Az élelmiszer-adományozási láncban egy közvetítő felelős az élelmiszerbiztonságért attól az időponttól kezdve, amikor az élelmiszereket az élelmiszeradományozótól átveszik, egészen addig, amíg az élelmiszereket ki nem osztják a végső címzetteknek.

2.2.3 Az élelmiszer-adományozás, -gyűjtés és -elosztás logisztikai támogatási követelményei

Kinek szól: élelmiszer adományozók és jótékonyági szervezetek

Ahhoz, hogy a felesleges élelmiszerek eljussanak azokhoz, akiknek a legnagyobb szükségük van rájuk, elengedhetetlenek a hatékony élelmiszer-adományozási, -gyűjtési és -elosztási eljárások, valamint a megfelelő tárolási és ellenőrzési mechanizmusok. A ReS-Food keretrendszerben meghatározott iránymutatások betartásával a vállalkozások/szervezetek jelentős hatást gyakorolhatnak az élelmiszer-pazarlás csökkentésére és az élelmiszer-vesztések mérséklésére közösségeikben. A javasolt módszertani keret továbbá segíthet a vállalkozásoknak/szervezeteknek abban, hogy megértsék, mi az, amit az EU-ban az élelmiszer-adományozóktól történő élelmiszer-gyűjtés logisztikai támogatása során biztosítani kell, és hogy az összes végzett tevékenység megfeleljen az előírásoknak,

elősegítse az élelmiszerbiztonságot, és hatékonyan kezelje az élelmezési bizonytalansággal küzdő egyének és közösségek szükségleteit.



Irányelvek az élelmiszer-adományozás, -gyűjtés és -elosztás sikeres logisztikai megvalósításához:

2.2.3.1 Jogi szempontok - az élelmiszerszállítókra és a jótékonyági szervezetekre vonatkozóan

Az első lépés az élelmiszer-adományozás, -gyűjtés és -elosztás **jogi vonatkozásait** érinti. Az élelmiszer-adományozással, -gyűjtéssel, -szállítással, -tárolással és -elosztással kapcsolatos vonatkozó nemzeti és uniós rendeletek és iránymutatások alapos ismerete döntő fontosságú a megfelelő tevékenységek megkezdéséhez. A konkrét szabályozások különböző érdekeltségi területekre terjedhetnek ki, mint például az EU élelmiszerbiztonsági és higiéniai előírásai, a hulladékgazdálkodási szabályozások és a vonatkozó adományozási eljárások.

A rászorulóknak szánt élelmiszerek adományozásakor vagy átvételekor az élelmiszer-adományozóknak és az élelmiszert összegyűjtő szervezeteknek tisztában kell lenniük **cselekedeteik jogi vonatkozásaival és következményeivel**. Az élelmiszer-adományozás szabályozása az EU-ban összetett, és különböző jogszabályokat foglal magában, amelyeket **az adományozóknak, a közvetítőknek és a politikai döntéshozóknak** meg kell vizsgálniuk, és szükség esetén jogi szakértőkkel kell konzultálniuk.

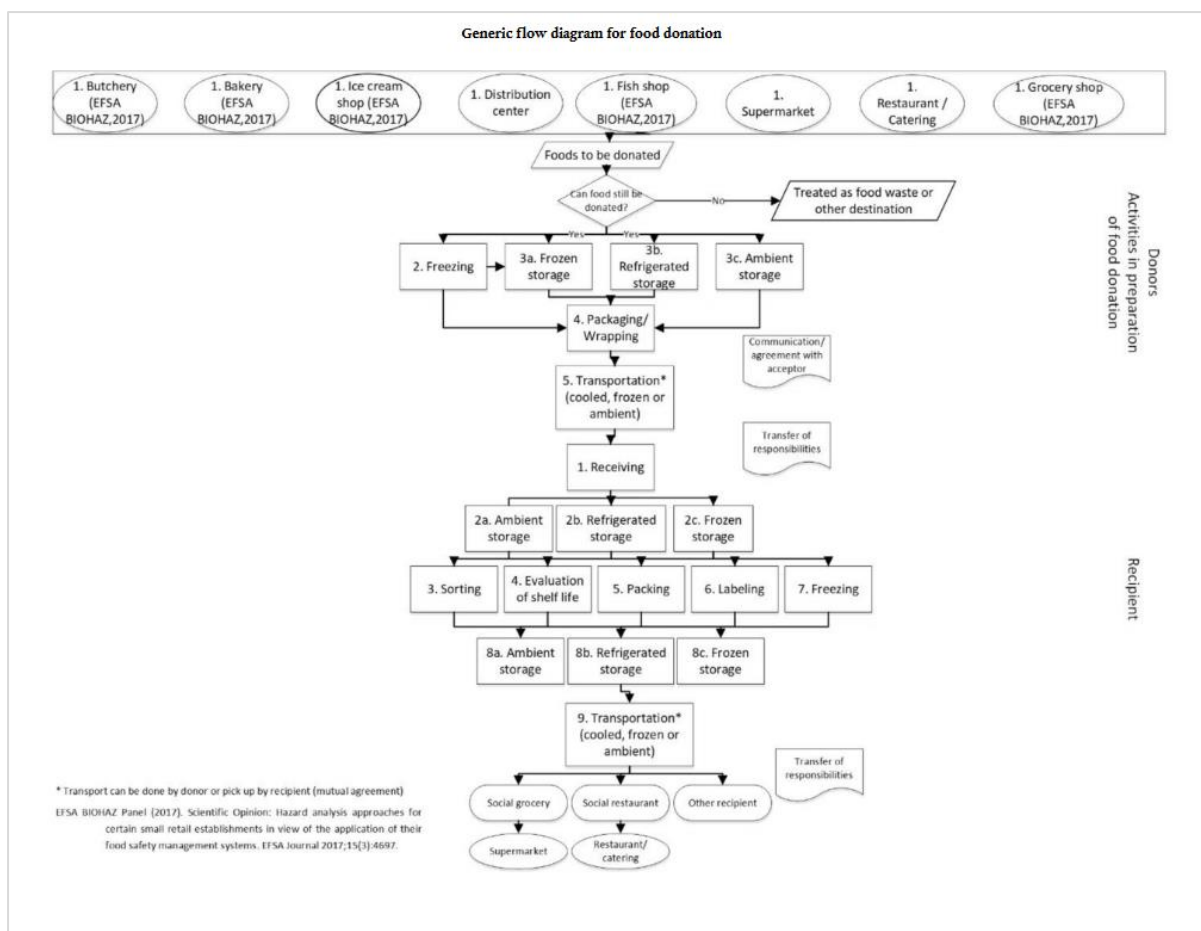


Az élelmiszerfeleslegek adományozásának egyik fő akadályja számos európai országban az, hogy **nincs egyértelmű és hozzáférhető útmutató** arra vonatkozóan, hogyan lehet biztosítani az adományozott termékek élelmiszerbiztonságát. Minden élelmiszeradománynak biztonságosnak kell lennie, és **meg kell felelnie a vonatkozó élelmiszerbiztonsági törvényeknek és előírásoknak**. Amint azonban a kutatásunk is kimutatta, a potenciális adományozók gyakran bizonytalanok azzal kapcsolatban, hogy az adományozott élelmiszerekre milyen élelmiszerbiztonsági szabályok vonatkoznak, szemben a vásárolt élelmiszerekkel, és hogy az alkalmazandó jogszabályok milyen lépéseket írnak elő a biztonságos élelmiszeradományozáshoz. Mindez azt eredményezi, hogy biztonságos, felesleges élelmiszerek, amelyek a rászorulókat szolgálhatnák, a hulladéklerakókban vesznek kárba.

Az általános élelmiszerjogi rendelet - amelyet 2002-ben fogadtak el 178/2002/EK rendeletként - meghatározza a **tagállamok általános jogi kötelezettségeit és követelményeit az élelmiszer-biztonságra** vonatkozóan. Meghatározza továbbá azokat a kritériumokat, amelyek alapján megállapítható, hogy egy élelmiszer biztonságos-e vagy sem, előírja a nyomon követhetőséget, és az élelmiszerbiztonsági előírások betartásának felelősségét a gazdasági szereplőkre hárítja. 2006 januárjában az EU új élelmiszer-biztonsági szabályozást vezetett be.

A közelmúltig azonban az uniós szakpolitikák nem foglalkoztak az **élelmiszeradományokkal kapcsolatos** élelmiszerbiztonsággal. Ez az uniós iránymutatások elfogadása óta megváltozott. Az iránymutatások egyértelműsítik, hogy mely uniós rendeletek vonatkoznak az élelmiszer-adományozásra (beleértve az élelmiszerbiztonsági szabályokat), **segítik az élelmiszer-feleslegek felajánlót és átvevőit abban, hogy megfeleljenek** az uniós szabályozási keretben meghatározott **vonatkozó követelményeknek**, és elősegítik, hogy a tagállamok szabályozó hatóságai következetesen értelmezzék a felesleges élelmiszerek újraelosztására vonatkozó uniós szabályokat.

Konkrétabban, az Európai Bizottság 2017-ben tette közzé a (2017) /C 361/01 bizottsági közleményt, amely iránymutatást nyújt az élelmiszer-adományozással kapcsolatban, és elmagyarázza, hogy az uniós jogszabályok hogyan alkalmazandók az élelmiszer-újraelosztás különböző eseteire. A cél az volt, hogy **megszüntessen néhány olyan akadályt, amely a hatályos jogi keretek között hátráltatja az élelmiszeradományozást**. Az iránymutatás nem kötelező érvényű, és nem lép a tagállamok által elfogadható nemzeti iránymutatások helyébe. Az alábbi folyamatábra az élelmiszer-adományozás főbb lépéseit mutatja be.



4. ábra: Általános folyamatábrája az élelmiszer-adományozásról (Európai Bizottság, 2020)

Az élelmiszer-adományozásra vonatkozó uniós iránymutatások szerint az élelmiszereket szétosztó szervezetekre (szétosztó szervezetek és jótékonyági szervezetek) vonatkozó konkrét szabályok attól függenek, hogy az élelmiszerbiztonságra és az élelmiszerekkel kapcsolatos fogyasztói tájékoztatásra vonatkozó uniós jogi keret értelmében milyen jellegű tevékenységet végeznek. A szabályok például attól függően változhatnak, hogy egy szervezet egy másik szervezetnek (pl. egy elosztóközpontnak) vagy a végfelhasználóhoz eljuttató cégnek (pl. egy supermarketnek) adományoz-e élelmiszert, és hogy milyen tevékenységet végez (például ételkészítés, rászoruló konyhája). Ezért az elosztóközpontokra, supermarketekre és/vagy rászoruló konyhájára vonatkozó [folyamatábrák](#) az élelmiszer-adományozással foglalkozó szervezetek számára is relevánsak lehetnek.

Az uniós iránymutatások értelmében az uniós élelmiszer-higiéniai szabályok minden **olyan élelmiszer-ipari vállalkozóra vonatkoznak, aki részt vesz a felesleges élelmiszerek újraelosztásával kapcsolatos tevékenységben**. Az iránymutatások azt is tisztázzák, hogy az élelmiszer-újraelosztó szervezetek és a jótékonyági szervezetek az általános élelmiszerjog értelmében "élelmiszeripari vállalkozóknak" minősülnek, és **be kell tartaniuk az általános élelmiszerjogot és más uniós élelmiszerbiztonsági szabályokat, beleértve a higiéniai csomagot is**.

Az uniós iránymutatások elfogadása óta az uniós élelmiszer-higiéniai szabályok némileg megváltoztak, hogy könnyebbé váljon több élelmiszer újraelosztása. A 2021/382 bizottsági rendelet például kimondja, hogyan kell használni a "fogyaszthatósági" és a "minőségmegőrzési idő" dátumokat, különösen az élelmiszerek adományozásakor. Az élelmiszer-adományozásra vonatkozó higiéniai iránymutatásokat ezekkel a változásokkal együtt kell olvasni. Az uniós iránymutatások meghatározzák azokat az élelmiszerbiztonsági kötelezettségeket, amelyek az élelmiszer-újraelosztásban részt vevő valamennyi vállalkozásra vonatkoznak. Az uniós iránymutatások ismertetik azokat az eseteket is, amikor a tagállamok eltérhetnek bizonyos élelmiszerbiztonsági szabályoktól. A rendeletek joghatással bírnak, az iránymutatások azonban nem.

Az uniós iránymutatásokon kívül az élelmiszer-újraelosztás az élelmiszerbiztonsággal foglalkozó nemzeti jogszabályok hatálya alá is tartozhat. Néhány ország, például Franciaország, Észtország, Horvátország, Olaszország és Szlovénia az élelmiszer-újraelosztásra vonatkozó higiéniai előírásokat is beépítette nemzeti jogszabályaiba, akár az élelmiszer-biztonsági jogszabályok részeként, akár különálló élelmiszer-újraelosztási jogszabályokként.

Más országokban, ahol nincs az élelmiszer-adományozásra vonatkozó külön nemzeti jogszabály, az élelmiszer-újraelosztásért felelős szereplők számára hasznosak lehetnek a higiéniai iránymutatások, amelyek elmagyarázzák a vonatkozó eljárásokat. Bulgáriában például a Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Minisztérium rendeletet adott ki az élelmiszerbankok által kiosztható élelmiszerek típusairól. Spanyolországban, bár nincs külön jogszabály az adományozásra vonatkozó élelmiszerbiztonságról, a regionális hatóságok hasznos útmutatókat adtak ki az élelmiszer-újraelosztás legjobb élelmiszerbiztonsági gyakorlatáról. 2017-ben az Élelmiszerbankok Cseh Szövetsége és a Cseh Kereskedelmi és Turisztikai Szövetség belső iránymutatásokat adott ki az élelmiszeradományozásról. Hasonlóképpen a Finn Élelmiszerhatóság is közzétett egy útmutatót "Élelmiszeradományozás az élelmiszersegélyek számára" címmel, míg a németországi Szövetségi Élelmiszerügyi és Mezőgazdasági Minisztérium "Útmutató a szociális segélyszervezeteknek történő élelmiszeradományozáshoz - jogi szempontok" címmel adott ki útmutatót a németországi élelmiszer-újraelosztás jogi kereteiről.

Az élelmiszer-adományozás, -gyűjtés és -elosztás sikeres logisztikai megvalósításának **második lépése az átfogó szabványos működési eljárások** kidolgozása lenne, a nemzeti és uniós szabályozásokkal összehangolva az élelmiszer-gyűjtési folyamat minden egyes szakaszára, beleértve az adományok elfogadását, szállítását, tárolását és elosztását.

A szabványos működési eljárás (standard operating procedure - SOP) olyan dokumentum, amely világos és részletes utasításokat nyújt egy adott feladat vagy művelet következetes és hatékony elvégzéséhez. Az SOP-k fontosak az egységesség biztosítása, a félreértések csökkentése, az előírások betartása, valamint a



termelékenység és a biztonság fokozása szempontjából. Egy hatékony SOP létrehozásához az alábbi lépéseket kell követni:

- ❖ Határozza meg a SOP célját, hatályát és célközönségét,
- ❖ Határozza meg a folyamat kulcsfontosságú lépéseit és allépéseit,
- ❖ Írjon világos és tömör utasításokat minden egyes lépéshez, egyszerű nyelvezetet és aktív hangot használva,
- ❖ Tartalmazzon minden releváns információt, például diagramokat, táblázatokat, ellenőrzőlistákat vagy sablonokat,
- ❖ Tekintse át és tesztelje a SOP-t a pontosság, teljesség és egyértelműség szempontjából,
- ❖ Képezze a személyzetet a SOP használatára, és biztosítson visszajelzési mechanizmusokat,
- ❖ Megvalósítja a SOP-ot, és figyelemmel kíséri annak teljesítményét és eredményeit,
- ❖ Rendszeresen frissítse a SOP-ot minden változtatás vagy fejlesztés figyelembevételével. (Oragui, 2023).

A megfelelő SOP-knek foglalkozniuk kell az élelmiszerbiztonsággal, a kezelési eljárásokkal, az élelmiszer-hőmérséklet szabályozásával, az élelmiszerek nyomon követhetőségével és a különleges dokumentációs követelményekkel. Az elkészített SOP-ok szigorú végrehajtása az élelmiszerbiztonsági gyakorlatok tekintetében, a nemzeti és uniós előírások által garantált a higiéniai ellenőrzések, a HACCP-elvek, a nyomonkövethetőségi rendszerek, az allergén-kezelés és a megfelelő kezelési technikák révén az élelmiszer eredetű megbetegedések megelőzése és a legfontosabb szempont - **az adományozott élelmiszer teljes biztonsága** - érdekében.

Az élelmiszer-újraelosztás és -adományozás tekintetében az élelmiszer-adományozásra vonatkozó SOP-knek biztosítaniuk kell, hogy a vezetők olyan élelmiszereket válasszanak ki, amelyek biztonságosak, táplálók és alkalmasak a címzettek számára, valamint megfelelnek a vonatkozó előírásoknak és szabványoknak. A munkautasításoknak vagy szabványos működési eljárásoknak világosnak, pontosnak és egyszerűnek, láthatónak vagy könnyen hozzáférhetőnek kell lenniük. A stratégiaileg elhelyezett plakátok vagy táblák jelentősen hozzájárulhatnak a helyes élelmiszer-kezelési és adományozási gyakorlatok tudatosításához és alkalmazásához.

Az alábbi linken elérheti egy helyhez kötött élelmiszeripari létesítmény szabványos működési eljárásainak kézikönyvét (SOP-példa), amely az élelmiszerek tárolása, kezelése és elkészítése során az élelmiszerbiztonságra vonatkozó általános



szabványos működési eljárásokat tartalmazza. Ez a példa potenciálisan segítséggül szolgálhat a nemzeti és európai szabályozásokkal összehangolt, átfogó szabványos működési eljárások (SOP) kidolgozásához az élelmiszergyűjtési folyamat minden egyes szakaszára, beleértve az adományok átvételét, szállítását, tárolását és elosztását. Egy SOP-sablon is rendelkezésre áll.

Elérhető anyag:

1. Szabványos működési eljárás példa

2. Szabványos működési eljárás sablon

2.2.3.2 Célterület és csoportok - a jótékonyági szervezetekre vonatkozik

A célcsoport és a földrajzi terület azonosítása, ahol az élelmiszergyűjtés és -elosztás zajlik, fontos a közösség sajátos igényeinek kielégítése és a bevezetett módszertani keret hatásának maximalizálása érdekében. A logisztikai támogatást, például az adományozott élelmiszerek **szállítását, tárolását, csomagolását és címkézését** csak alapos értékelés után lehet megfelelően megtervezni. Az élelmiszeradományozás, -gyűjtés és -elosztás földrajzi területeinek értékelésénél figyelembe kell venni olyan elemeket, mint a megközelíthetőség, a mennyiségek, az élelmiszerforrások közelsége, valamint a tárolási és elosztási létesítmények elérhetősége. A ReS-Food módszertani keretrendszer sablonokat biztosít a fent említett kritériumok értékeléséhez az élelmiszer-adományozók és az élelmiszer-elosztók számára.

Ezen a ponton öt általános stratégiát emelünk ki egy sikeres jótékonyági projekt (beleértve az élelmiszerjótékonyági projektet is) létrehozására és hatásának mérésére. Ezek a stratégiák a következők: 1) a projekt céljainak és célkitűzéseinek egyértelmű meghatározása, például a **célcsoport**, az eredmények és az ütemezés; 2) átfogó projektterv kidolgozása, amely leírja a tevékenységeket, az erőforrásokat, az ütemezést és a teljesítendő eredményeket; 3) az érdekelt felek és partnerek bevonása a projekttervezésbe és -végrehajtásba; 4) a projekt előrehaladásának és hatásának nyomon követése és értékelése megfelelő mutatók és mérőszámok segítségével; és 5) a projekt hatásáról való kommunikáció és beszámolás az érdekelt felek, az adományozók és a szélesebb közösség felé.

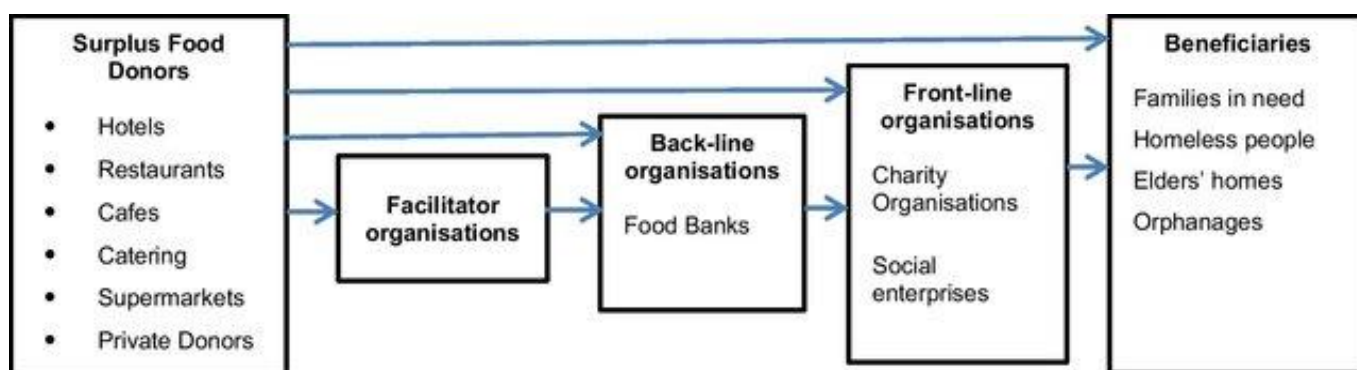
Kétségtelen, hogy a célcsoport és a földrajzi terület meghatározása, ahol az élelmiszergyűjtés és -elosztás zajlik, kulcsfontosságú stratégia egy jótékonyági projekt tevékenységei során. Az élelmiszerjótékonyági szervezetek olyan nonprofit szervezetek, amelyek élelmiszersegélyt nyújtanak az **élelmezési bizonytalansággal vagy éhezéssel küzdő embereknek. Küldetésüktől, jövőképüktől és a rendelkezésre álló pénzügyi forrásoktól függően különböző népességcsoportokat és földrajzi területeket** céloznak meg. Néhány élelmiszerjótékonyági szervezet elsősorban bizonyos embercsoportok, például gyermekek, idősek, menekültek, hajléktalanok, alacsony jövedelműek vagy fogyatékkal élők ellátására összpontosít. A jótékonyági szervezeteket a célcsoport



heterogenitása is befolyásolja. Néhány közelmúltbeli tanulmány azt mutatja, hogy a jótékonyági szervezetek részben egységes termékeket vagy szolgáltatásokat tudnak nyújtani a célcsoportnak, miközben a lakosság igényei nagyon eltérőek.

Az EU-n belül a felesleges élelmiszerek újraelosztásának számos eltérő módja létezik, de nagyjából két kategóriába sorolhatók: a **"háttér-"** és a **"frontvonalbeli"** szervezetek (5. ábra). Egyes szervezetek mindkét kategória elemeit ötvöztetik:

- ❖ A háttérszervezetek hídként működnek az élelmiszer-ellátási lánc és a "frontvonalbeli" szervezetek között. Ők gyűjtik az adományozott élelmiszereket különböző forrásokból, betartva az élelmiszer-higiéniai, biztonsági és fogyasztói tájékoztatásra vonatkozó szabályokat és előírásokat. Ezt követően ingyenesen vagy alacsony áron szétosztják azt a minősített és nyilvántartásba vett partner jótékonyági szervezetek hálózatának. Az önkéntesek az élelmiszereket a dátumok és a minőség ellenőrzésével válogatják szét, és csomagolják be a szétosztáshoz.
- ❖ A frontvonalbeli szervezetek közvetlen kapcsolatban állnak az élelmiszersegélyre szoruló emberekkel, és különböző forrásokból gyűjthetnek adományozott élelmiszert, ugyanazokat a szabályokat és előírásokat követve, mint a "háttérszervezetek". Különböző programokon keresztül juttatják el az adományozott élelmiszert a rászorulóknak. Ezek a szervezetek kínálhatnak otthon főzhető élelmiszereket (pl. tészta, zöldségek, konzervek stb.), vagy készételeket. Ilyenek például a következők:
 - Élelmiszercsomagok készítése;
 - Étkeztetés (pl. ingyenkonyhák, menhelyek, szociális éttermek/kávézók);
 - Élelmiszerek értékesítése rászorulóknak kedvezményes áron



5. ábra: A többlet-élelmiszer-újraelosztás folyamata (Forrás: [ResearchGate](#))

Az élelmiszerjótékonsági szervezetek gyakran különböző módszerekkel nyújtanak élelmiszersegélyt, például élelmiszerbankok, étkezdék, ingyenkonyhák, étkezési programok stb. formájában. Emellett a sikeres és megfelelő finanszírozás is nagyon fontos. Az ilyen kezdeményezések gyakori problémája, hogy nem tudják biztosítani a finanszírozást. A jótékonsági szervezetek külső szereplőkkel is együttműködhetnek, hogy kezdeményezéseiket megvalósíthatóvá tegyék, vagy hogy leküzdjék a finanszírozás bizonytalanságát. Az éhezés enyhítésére törekvő humanitárius szervezetek például gyakran támaszkodnak a magánszektorra az élelmiszerellátásban. Egyes jótékonsági szervezetek azonban vonakodnak attól, hogy más humanitárius szervezetekkel társuljanak és megosszák erőforrásaikat, mert ez csökkentheti a média figyelmét és az egyéni adományozók jövőbeli adományait.

A célcsoportok kijelölése és a támogathatóság kritériumai különböző mutatókon alapulnak, amelyek a kritikus helyzet különböző embercsoportokra gyakorolt hatását és mértékét mutatják. A kritériumok irányadóak az élelmiszerelosztás megtervezésében és céljában, biztosítják, hogy az élelmiszersegély a szükségleteken alapuljon, és elkerüljük az élelmiszersegélyek negatív hatásait. A célzott kiválasztás elsősorban a források felhasználásának optimalizálása érdekében történik. A célzott kiválasztásnak kevesebb költséggel kell járnia (idő, személyzet, élelmiszer és pénz tekintetében), mint a mindenki számára történő élelmiszerelosztásnak.

A célzott és nem célzott egyének között egyértelmű és megfigyelhető különbségeknek kell lenniük ahhoz, hogy közöttük indokolt legyen a célzás. A jogosultsági kritériumoknak meg kell határozniuk ezen személyek jellemzőit, és reálisnak és átláthatónak kell lenniük. Minden élelmiszersegély földrajzilag célzott, ami azt jelenti, hogy bizonyos területekre élelmiszert juttatnak, másokra pedig nem. Ez különböző léptékekben történhet: országok, régiók, szubrégiók, zónák, körzetek vagy falvak között. A földrajzi területeken belüli célzottság akkor megfelelő, ha:

1. A célcsoportok és a nem célcsoportok igényei között jelentős különbségek vannak,
2. A célcsoport egy kisebbség, amelynek sajátos szükségletei vannak,
3. Lehetőség van célzott terjesztésre,
4. A közösség támogatja a célzott stratégiát

A célzási módszerek közül az adminisztratív célzás és a közösségi célzás a legfontosabb. Az adminisztratív célzásban a kormány és a humanitárius ügynökségek regisztrációs rendszereket használnak. A közösségi alapú kiválasztás egy közösség által választott bizottságtól függ, amely a jogosultsági kritériumokat határozza meg.

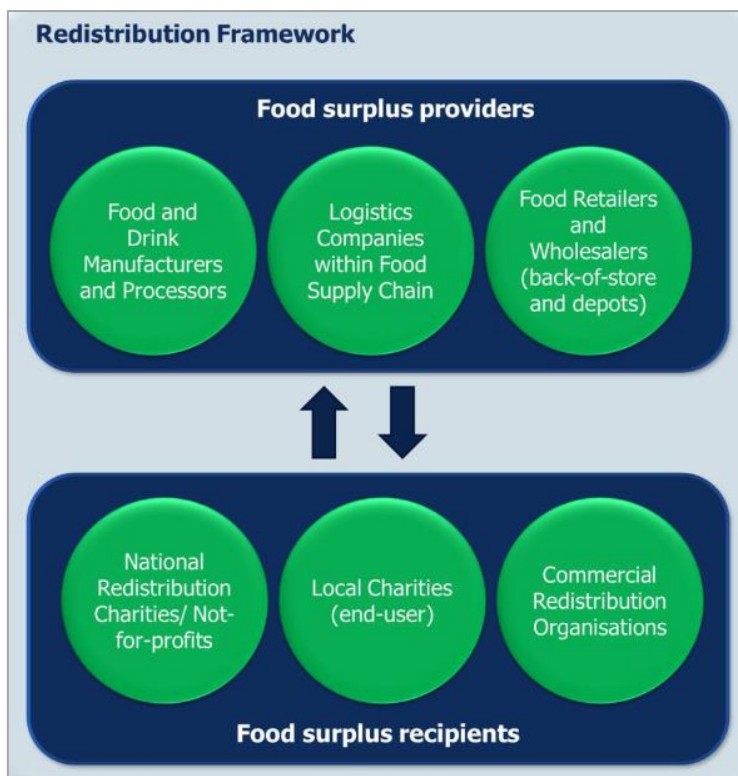


Élelmiszerbiztonság, élelmiszer-átadási szabványok

- ❖ Élelmiszerbiztonság, élelmiszerek átadása 1. szabvány: Általános táplálkozási követelmények. A rászorulóknak táplálkozási szükségleteinek biztosítása.
- ❖ Élelmiszerbiztonság, élelmiszerek átadása 2. szabvány: Megfelelőség és elfogadhatóság. Az átadott élelmiszerek megfelelőek és elfogadhatóak a kedvezményezettek számára, azokat a háztartások szintjén hatékonyan és eredményesen lehet felhasználni.
- ❖ Élelmiszer-biztonság, élelmiszerek átadása 3. szabvány: Élelmiszer-minőség és -biztonság. Az elosztott élelmiszerek emberi fogyasztásra alkalmasak és megfelelő minőségűek.
- ❖ Élelmiszerbiztonság, élelmiszerek átadása 4. szabvány: Ellátási lánc kezelése. Az árukat és a kapcsolódó költségeket pártatlan, átlátható és rugalmasan reagáló rendszerek segítségével jól kezelik.
- ❖ Élelmiszerbiztonság, élelmiszerek átadása 5. szabvány: Célzottság és elosztás. A célzott élelmiszerelosztás módszere rugalmas, időszerű, átlátható, biztonságos, támogatja a méltóságot és megfelel a helyi viszonyoknak.
- ❖ Élelmiszerbiztonság, élelmiszerek átadása 6. szabvány: Élelmiszer-felhasználás. Az élelmiszerek tárolása, elkészítése és fogyasztása biztonságosan és megfelelően történik.

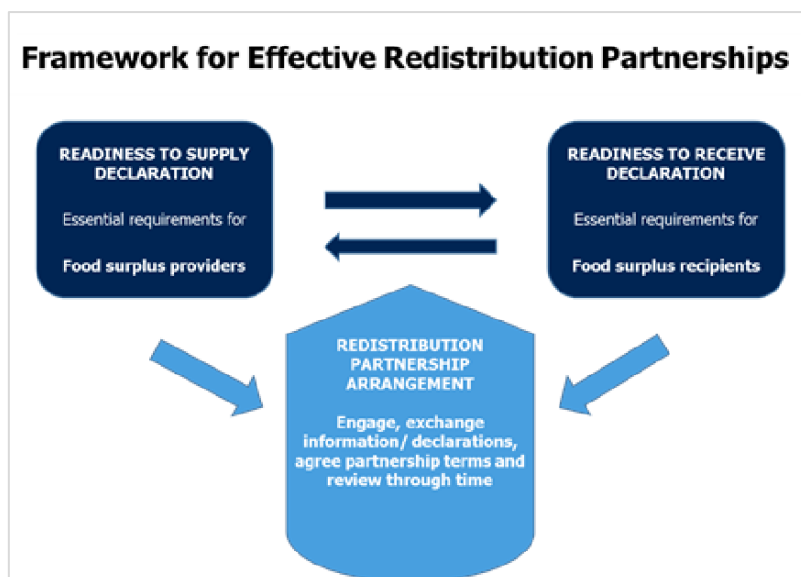
2.2.3.3 Hálózatépítés - az élelmiszer-beszállítók és a jótékonyági szervezetek részére

A partnerek és együttműködők szoros újraelosztó hálózatának létrehozása alapvető lépés a fenntartható és hosszú távú élelmiszermentési kezdeményezés megvalósítása felé, és előkészítője az élelmiszeradományozás, -gyűjtés és -elosztás sikeres gyakorlati megvalósításának. (6. ábra).



6. ábra: Újraelosztási keret (Forrás: WRAP)

A hatékony újraelosztási partnerségek érdekében azonban a partnerségeket külön **partnerségi megállapodásokkal** kell formalizálni (7. ábra). Különböző partnerségi megállapodásokat kell kötni az élelmiszer-adományozókkal, például éttermekkel, élelmiszerboltokkal és élelmiszer-gyártókkal a rendszeres adományok biztosítása érdekében, és különböző megállapodásokat kell kötni a helyi közösségi szervezetekkel, élelmiszerbankokkal és civil szervezetekkel a hatékony élelmiszergyűjtés és -elosztás biztosítása érdekében. Ha lehetséges, a logisztikai képességek fokozása érdekében ajánlott a kormányzati szervek, vállalati szponzorok és önkéntesek jogi támogatása. A konkrét partnerségi megállapodások révén egyértelműen meg kell határozni az adományozott élelmiszerekre vonatkozó minőségi átvételi kritériumokat, logisztikát és minden egyedi követelményt.



7. ábra: A hatékony újraelosztási partnerség kerete (Forrás: [WRAP](#))

Elérhető anyag:

[Ellenőrző lista - Az újraelosztó partner\(ek\) kiválasztása](#)

[Nyilatkozat sablon az átvételi hajlandóságról: Élelmiszer-felesleg átvevők számára](#)

[Nyilatkozat sablon az adományozási hajlandóságról: Élelmiszer-adományozók számára](#)

[Újraelosztási partnerségi megállapodás sablonja](#)

2.2.3.4 Élelmiszer-adományozás és –gyűjtés

Kinek szól: élelmiszer-szállítók és a jótékonyági szervezetek

Az élelmiszergyűjtés a partner szerepétől függően két platformra osztható:

- ❖ Élelmiszer-adományozási platform
- ❖ Élelmiszer-gyűjtő platform

Élelmiszer-adományozási irányelvek

Az élelmiszer-adományozók számára iránymutatást és képzést kell biztosítani az elfogadható élelmiszerekre, a csomagolásra és a címkézési követelményekre vonatkozóan. E keretrendszer a **főbb iránymutatásokat** tartalmazza, azonban a konkrét iránymutatásokat a közösségi gyakorlat és az adományozási elvek függvényében kell meghatározni.

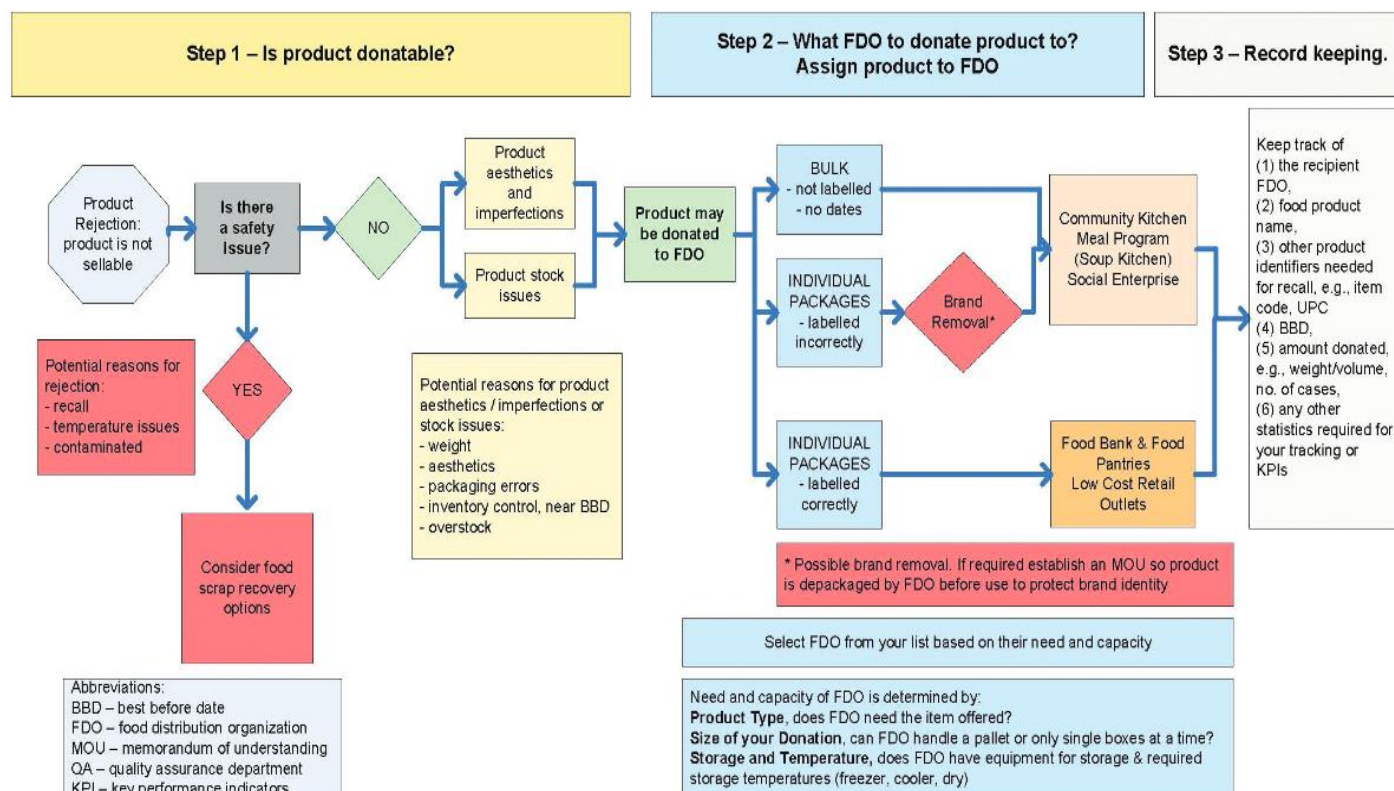
❖ Az élelmiszer-adományozásra vonatkozó főbb iránymutatások



- Győződjön meg arról, hogy ismeri a közösségében az élelmiszer-felajánlásokra vonatkozó **szabályokat vagy törvényeket**. A különböző régióknak sajátos követelményeik lehetnek, ezért fontos, hogy tisztában legyen a területére vonatkozó jogi kötelezettségekkel és legjobb gyakorlatokkal,
- Kommunikáljon az élelmiszergyűjtőkkel, például az élelmiszerbankokkal, a nem kormányzati szervezetekkel (NGO) vagy közösségi központokkal, hogy megértse egyedi igényeiket és követelményeiket. A kommunikáció rendkívül értékes annak biztosítása érdekében, hogy az Ön adományai **összhangban legyenek az aktuális igényekkel, és hogy** az adományok hatékonyan eljussanak a rászorulókhhoz,
- Koordinálja az adományokat az élelmiszer-gyűjtőkkel, hogy megszervezze az adományozott élelmiszerek átvételét vagy szállítását. **Tartsák be az ütemterveket**, és kövessék az előre egyeztetett irányelveket a gyűjtőpontok helyszíneire és az átvételi időpontokra vonatkozóan. A zökkenőmentes koordináció érdekében időben kell egyértelmű utasításokat és elérhetőségeket adni,
- **Csak olyan élelmiszereket válasszon, amelyek biztonságosak**, egészségesek és jó minőségűek. Kerülje az olyan élelmiszerek adományozását, amelyeknek már rég lejárt a szavatossági ideje vagy sérültek. Soha ne adományozzon romlott élelmiszereket. A friss gyümölcsök és zöldségek, a konzervek, a nem romlandó termékek és a bontatlan, csomagolt élelmiszereket általában a kedveltek. Továbbá részesítse előnyben az olyan tápláló élelmiszerek adományozását, amelyek kiegyensúlyozottan tartalmazzák az alapvető tápanyagokat. Tegyen bele különböző

élelmiszercsoportokat, például fehérjéket, szénhidrátokat (gabonafélék, gyümölcsök, zöldségek) és zsírtartalmú termékeket (pl. tejtermékek).

- Vegye figyelembe az étrendi korlátozásokat és a gyakori ételallergiákat. **Címkézze fel az élelmiszeradományokat egyértelműen**, feltüntetve a gyakori allergének, például a diófélék, a tejtermékek, a glutén vagy a kagylófélék jelenlétét. Ez garantálja, hogy a címzettek felelősségteljes döntéseket hozhatnak, és csökkentik a súlyos egészségügyi problémák kialakulásának lehetséges kockázatát.
- Az adományozott élelmiszerek **csomagolása hatalmas logisztikai kihívást jelent**, és innovatív megoldásokat igényel az élelmiszerek frissességének és sértetlenségének megőrzése érdekében. A romlandó árucikkeket a szállítás során is hűteni kell, vagy megfelelő hőmérsékleten kell tartani, ezért a megfelelő csomagolás segít megelőzni a mikrobiális szennyeződést, és meghosszabbítja az adományozott élelmiszerek eltarthatósági idejét.
- Kövesse az előre meghatározott helyes higiéniai gyakorlatot az élelmiszerek kezelése és a gyűjtőhelyekre történő szállítás során. **Csak tiszta edényeket és eszközöket használjon!** Kerülje az élelmiszerek keresztszennyeződését (allergének, mikrobák) a különböző élelmiszerek elkülönítésével.



8. ábra: Ipari élelmiszer-adományozási iránymutatások (Forrás: BCCDC)

❖ Élelmiszer-gyűjtési iránymutatások

A megfelelő protokollok bevezetése és a nyílt kommunikációs csatornák fenntartása az adományozókkal és a címzettekkel segít egy olyan racionális folyamat létrehozásában, amely maximalizálja az élelmiszergyűjtési erőfeszítések előnyeit. A jelen keretrendszer a főbb iránymutatásokat tartalmazza az **élelmiszergyűjtők** számára, azonban a konkrét iránymutatásokat a közösségi gyakorlatok és a kialakult adományozási elvek függvényében kell meghatározni.

- Győződjön meg róla, hogy ismeri a közösségében az élelmiszer-felajánlásokra vonatkozó **szabályokat vagy törvényeket**. A különböző régióknak sajátos követelményeik lehetnek, ezért fontos, hogy tisztában legyen a területére vonatkozó jogi kötelezettségekkel és legjobb gyakorlatokkal.
- Keresse meg a leendő élelmiszergyűjtő helyeket, például éttermeket, élelmiszerboltokat, vendéglátóhelyeket, gazdaságokat vagy nyilvános rendezvényeket. **Partnerséget vagy megállapodást kell létrehozni** a megfelelő forrásokkal a felesleges élelmiszerek rendszeres vagy különleges alkalmakkor történő begyűjtésére. Tájékoztassa az élelmiszer-adományozókat az elvárásokról az elfogadott élelmiszerek típusait, a csomagolási követelményeket és az adományozásra vonatkozó egyedi irányelveket illetően.
- A hatékony és következetes élelmiszergyűjtési folyamat biztosítása érdekében beszéljék meg és hozzák létre a **rendszeres élelmiszer-gyűjtési ütemtervet**. Beszélje meg az élelmiszer-adományozókkal az élelmiszer-gyűjtés legmegfelelőbb időpontját, amely összhangban van a rendszeres működésükkel.
- **Világosítsa fel az élelmiszer-adományozókat** az élelmiszerbiztonsági gyakorlatokról és a biztonságos élelmiszerek adományozásának fontosságáról. Nyújtson az élelmiszer-adományozók számára egyértelmű iránymutatást az adományozásra alkalmas biztonságos élelmiszerek azonosítására vonatkozóan. Alakítsanak ki nyílt kommunikációs csatornákat az élelmiszeradományozók esetleges kérdéseinek vagy aggályainak megválaszolása érdekében. Közösén dolgozzanak ki és kövessenek élelmiszer-biztonsági protokollokat a gyűjtési folyamat során. Biztosítsák, hogy az élelmiszerek begyűjtése, tárolása és szállítása a megfelelő hőmérsékleten történjen a biztonság és minőség megőrzése érdekében. Használjanak megfelelő tárolóedényeket, például szigetelt hűtőtartályokat vagy élelmiszeripari tárolóedényeket a szennyeződés és a romlás megelőzése érdekében.
- Az összegyűjtött élelmiszerek rendszeres **minőségellenőrzése** elengedhetetlen az állandó élelmiszer-minőség és -biztonság szempontjából. Mindig végezzen vizuális ellenőrzéseket az élelmiszerek frissességének biztosítása érdekében, és vizuálisan győződjön meg arról, hogy az élelmiszerek sértetlenek és megfelelően csomagoltak. Az adomány



sértetlenségének megőrzése érdekében dobjon ki minden olyan terméket, amely nem felel meg az előírt szabványoknak.

- Az élelmiszergyűjtőknek pontos **nyilvántartást** kell vezetniük **az élelmiszergyűjtési tevékenységekről**, beleértve a dátumokat, az élelmiszeradományozó adatait, valamint az összegyűjtött élelmiszerek típusát és mennyiségét. A megfelelő dokumentáció lehetővé teszi az adományok áramlásának nyomon követését, a tendenciák azonosítását és az elszámoltathatóság biztosítását.
- Ha lehetséges, **vonjon be és képezzen ki önkénteseket, akik részt vesznek az** élelmiszergyűjtési tevékenységekben. Az önkénteseket ki kell képezni és fel kell készíteni a megfelelő kezelési, csomagolási, tárolási és szállítási technikák megkülönböztetése érdekében. Erősen hangsúlyozza az élelmiszerbiztonsági gyakorlatokat, beleértve az összes higiéniai gyakorlatot. Így a megfelelő ismeretekkel és készségekkel rendelkező, képzett önkéntesek biztosítják az élelmiszerbiztonságot a gyűjtési folyamat során.
- **Mutassa ki nagyrabecsülését az ételadományozóknak a** nagylelkűségükért. Ismerje el az élelmiszeradományozók nagylelkűségét köszönőlevelekkel vagy elismerő oklevelekkel. Az élelmiszeradományozókkal való pozitív kapcsolatok kiépítése ösztönzi a folyamatos támogatást és elősegíti a közösségi szerepvállalás érzését.

2.2.3.5 Szállítás - a jótékonyági szervezetekre vonatkozik

Az élelmiszer-adományozási folyamat során a szállítás logisztikája magában foglalja az adományozott élelmiszereknek az adományozótól a fogadó szervezetekhez történő szállításának tervezését, koordinálását és végrehajtását. Az adományozott élelmiszerek szállításának tervezésében az első lépést a leghatékonyabb és legköltséghatékonyabb módszer értékelése jelenti. Számos tényezőt kell figyelembe venni, például az **élelmiszer mennyiségét és típusát, a távolságot, a szállítási ütemtervet és a rendelkezésre álló erőforrásokat**.

A különböző adományozóktól származó élelmiszerfeleslegek összegyűjtéséhez kövesse az alábbi irányelveket: Tartsa az élelmiszereket mindig hűtve, vagy korlátozza az utazási időt 2 óránál rövidebbre. A helyzettől függően használhatja a következőket:

- Hűtőszekrénnel ellátott jármű, a kis furgontól a nagy teherautóig
- Egy kerékpár a közösségtől
- Gyaloglás a közeli donorok számára
- A felajánló által történő kiszállítás
- Egy közösségi partner támogatása.





Az élelmiszer mennyisége és típusa alapján kell kiválasztani a megfelelő járműveket. Például a romlandó termékekhez hűtőkocsikra lehet szükség, míg a nem romlandó élelmiszerek szállítása hagyományos járművekkel is megoldható. Továbbá a nagy adományozók nagy járműveket igényelhetnek a lehető legköltséghatékonyabb megoldás érdekében.

A gyűjtőpontok, az elosztóközpontok és a végső felhasználók közötti távolságok útvonal-optimalizálást igényelnek. A költségek és az utazási idő csökkentése érdekében az **útvonalakat** gondosan **meg kell tervezni**. A szállítás hatékonyságának maximalizálása érdekében számos elemet, például a forgalmi viszonyokat, a szállítási helyszíneket és az időbeli korlátozásokat kell figyelembe venni.

Ha lehetséges, a szállítási szolgáltatókkal való partnerség szívesen látott. Hasznos a helyi kézbesítő szolgálatokkal vagy futárcégekkel való együttműködés, amelyek nagyobb adományok esetén, vagy amikor további erőforrásokra van szükség, szállítási támogatást tudnak nyújtani.

A komoly élelmiszer-adományozási programok esetében kötelező a szállítási tevékenységek dokumentálása és jelentések készítése. A jövőbeni referenciaként az **összes élelmiszeradományról**, szállítási tevékenységről és egyéb vonatkozó információkról **teljes nyilvántartást kell** vezetni az értékelés és a terjesztés céljából. Ez megkönnyíti az adományok nyomon követését, a logisztika hatékonyságának értékelését és az érdekeltek számára jelentések készítését. Továbbá fontos a szállítási logisztikai folyamat rendszeres felülvizsgálata és értékelése a fejlesztendő területek azonosítása érdekében. Az **adományozóktól és a címzettektől érkező visszajelzések** jó gyakorlatnak számítanak a hatékonyság optimalizálása, a hulladék

és a költségek csökkentése, valamint az élelmiszer-adományozási program egészének javítása érdekében.

Az élelmiszereknek az élelmiszer-ellátásban és -újraelosztásban részt vevő élelmiszerbankok és érintett szervezetek (élelmiszer-forgalmazók) az élelmiszer-ellátásból a rászorulókhöz történő szállítása tekintetében különböző kihívásokkal szembesülhetnek földrajzi hatókörük, irányítási céljaik, időhorizontjuk és a szükségletek koncentrációja függvényében. Az **élelmiszer-szállítás hatékonysága** is kulcsfontosságú tényező a nagy területeket érintő hálózattervezési problémák esetében. Az élelmiszer-szétosztási döntéseket a kedvezményezettekhez eljutó élelmiszerek méltányos elosztása és minősége is befolyásolja. A keresleti oldali megfontolások közé tartozik nemcsak a szükségletek kielégítésének méltányossága, hanem a fogadó szervezetek és a forgalmazók által biztosított élelmiszerek mennyisége és minősége is, akiknek korlátozott ellenőrzésük van az ellátás felett, valamint a romlás minimalizálása a távoli szervezetekhez történő élelmiszer-szállítás során. A kereslet általában ismert, determinisztikus paraméter. Néha a szervezetek megbecsülik és jelentik az igényüket az élelmiszerbankoknak. Máskor egy adott terület szegénységi szintje határozza meg a jótékonsági élelmiszer-műveletek mértékét.

Az adományok gyakran rendszertelenek és nem elégségesek az igények kielégítésére. Ezért az élelmiszerosztóknak meg kell találniuk a kompromisszumot a méltányosság (minden rászorulónak egyenlő esélyt biztosítva a kiszolgálásra) és a hatékonyság (minél több rászoruló kiszolgálása) között. Ez egy gyakori probléma a nonprofit szervezetek számára. Az élelmiszeradományok mennyisége is gyakran nem elegendő az összes szükséglet kielégítésére. Ráadásul az igények kielégítése nemcsak a biztosított mennyiségről, hanem a tápanyagtartalomról is szól. A legújabb tanulmányok figyelembe vették az egyének táplálkozási szükségleteit a kereslet meghatározásához vagy az élelmiszerosztás teljesítményének értékeléséhez. Egy másik gyakorlati kérdés a rendelkezésre álló termékek csomagokban történő elosztása. Az élelmiszer-forgalmazók egyik nehéz és fontos feladata a hozzájuk érkező heterogén készletek felosztása.

2.2.3.6. Raktározás és tárolás

Kinek szól: élelmiszer-szállítók és a jótékonsági szervezetek.

Az adományozott élelmiszerek tárolása és raktározása kritikus szerepet játszik az élelmiszer-adományozási tevékenységek hosszú láncolatában. Az adományozott élelmiszerek megfelelő tárolása biztosítja az élelmiszer biztonságát, minőségét és ezáltal az élelmiszerek hatékony elosztását a végső fogyasztókhoz.

A tárolás és raktározás során a legnagyobb logisztikai kihívást a megfelelő élelmiszerbiztonsági protokollok végrehajtása jelenti az adományozott élelmiszerek minőségének és sértetlenségének megőrzése érdekében. A megfelelő élelmiszerbiztonsági protokollok végrehajtása alapos tervezést és az adományozott



élelmiszertermékek követelményeinek megértését igényli. A legfontosabb gyakorlatok közé tartozik **a megfelelő hőmérséklet-szabályozás, a higiénia fenntartása, a FIFO (first-in-first-out) leltárforgatás és a lejárat dátumok betartása.**

A fenntartható feldolgozott élelmiszerek tárolása érdekében speciális készletgazdálkodást alkalmaznak. Az adományozott élelmiszereket, mennyiségeket és lejárat dátumokat nyomon követő **leltárkezelési rendszer** létrehozása szilárd alapot teremt az élelmiszerbiztonsági protokollok könnyebb végrehajtásához. Az olyan technikák, mint az élelmiszerek kategorizálása, címkézése és kódolása lehetővé teszik a kiválasztott készlet pontos nyomon követését és ellenőrzését. Az élelmiszerek fent említett módon történő szervezése megkönnyíti a hatékony tárolást és a végső visszakeresést.



Az adományozott élelmiszerek kategorizálása jelentősen eltérhet a vállalat/szervezet sajátos igényeitől és az adományozott élelmiszerek típusától függően. A kategorizáláshoz a következő módszerek listáját kell figyelembe venni és követni:

- ❖ Az adományozott élelmiszerek kategorizálása az **általános típusok alapján**, mint például konzervek, szárazárúk, friss termékek, tejtermékek, hús és baromfi, pékáruk stb. Előnyök: a hasonló tételek könnyű azonosítása és csoportosítása.
- ❖ Az adományozott élelmiszerek kategorizálása a **szavatossági idő vagy lejárat dátum alapján**. Az azonnali figyelmet igénylő romlandó tételek csoportosítása és elkülönítése a nem romlandó tételektől. Előnyök: az elosztás rangsorolása és a pazarlás minimalizálása.

- ❖ Az élelmiszerek kategorizálása **tápértékük** vagy diétás specifikációik alapján, például a különleges diétás igényekkel rendelkező egyének számára alkalmas, nem romlandó termékek (pl. gluténmentes, cukormentes vagy alacsony nátriumtartalmú termékek). Előnyök: a végső fogyasztók speciális igényeinek kielégítése.
- ❖ Kategorizáljuk az élelmiszereket **allergéntartalom** alapján. A gyakori allergéneket, például dióféléket, szóját, tejtermékeket vagy glutént tartalmazó élelmiszerek azonosítása nagy jelentőséggel bír a biztonságos élelmiszer-adományozás elve szempontjából. Előnyök: a keresztszennyeződés megelőzése és az allergiás személyek figyelembevétele.
- ❖ Kategorizáljuk az élelmiszereket a **csomagolás típusa alapján**, például konzerv, dobozos, zacskós vagy palackozott termékek, mivel a különböző csomagolástípusok eltérő kezelési vagy polcrendezési módszereket igényelhetnek. Előnyök: hatékony tárolás és visszakeresés.
- ❖ Kategorizáljuk az élelmiszereket **súly vagy mennyiség alapján**, különösen, ha nagy mennyiségű adományozott élelmiszerről van szó. Előnyök: a készlet kezelése és az elosztás megtervezése
- ❖ Kategorizáljuk az élelmiszereket aszerint, hogy melyik **élelmiszercsoportba** tartoznak, például gyümölcsök, zöldségek, gabonafélék, fehérjék vagy tejtermékek. A szilárd élelmiszer-adományozási programok kiegyensúlyozott és változatos élelmiszer-választékot biztosítanak a végső kedvezményezettek számára. Előnyök: a végső fogyasztók igényeinek testre szabása.
- ❖ Kategorizáljuk az élelmiszereket az **adományozási forrásuk alapján**, például éttermek, élelmiszerboltok, élelmiszergyártók vagy közösségi adományok alapján. Előnyök: a különböző forrásokból származó hozzájárulások elismerése és partnerségek kialakítása a rendszeres adományozókkal.
- ❖ Kategorizáljuk az élelmiszereket az **elkészítési módok** alapján: fogyasztásra kész termékek vagy alapanyagok. Egyes élelmiszereket további előkészítés nélkül közvetlenül ki lehet osztani az egyéneknek, különválasztva azoktól, amelyek főzést vagy további hozzávalókat igényelnek. Előnyök: az adományozott élelmiszerek jobb hatékonysága és felhasználása.

A beérkezett romlandó élelmiszerek válogatásához, tárolásához és elosztásához szükséges:

- ❖ Bödönök, tartályok, dobozok és konténerek a gyűjtéshez és az elosztáshoz ügynökségek, mezőgazdasági termelők számára, vagy újrahasznosításra/komposztálásra. Gondosan mérlegelje a tárolók töltött súlyát, az adományozói követelményeket, a tárolási kapacitás korlátozását, a színeket a könnyű válogatás érdekében, stb,

- ❖ Módszer a tárolók, asztalok és munkaterület mosására/fertőtlenítésére, vízellátás, tömlők, fehérítőszer,
- ❖ Súlymérleg - fürdőmérleg, raklapmérleg, padlómérleg, kereskedelmi ipari mérleg.
- ❖ Válogatóasztalok - összecukható, könnyen tisztítható, állítható magasságú, műanyag vagy rozsdamentes acélból készült,
- ❖ Vonalkódok jelölésére szolgáló jelölőeszközök,
- ❖ Hűtött/fagyasztott tárolás,
- ❖ Az élelmiszerek mozgatásának módja - önkéntesek, kocsi, raklapemelő, raklapok, targonca,
- ❖ A nyomon követés módszere - csipesz, számítógép, táblázat, Google Formok.

Az adományozott élelmiszerek címkézési módszertana jellemzően **egyértelmű és informatív címkézési gyakorlatokat** foglal magában az átláthatóság, az élelmiszerbiztonság és a megfelelő kezelés biztosítása érdekében. Fontos megjegyezni, hogy a konkrét címkézési követelmények a helyi előírásoktól és a fogadó szervezetek politikájától függően változhatnak. A címkén feltüntetendő legfontosabb információk közé tartozik a termék neve és leírása, az összetevők és allergének, a tápértékre vonatkozó információk (ha rendelkezésre állnak), a lejárat vagy minőségmegőrzési idő, az élelmiszerbiztonsági figyelmeztetés, valamint a tárolási és kezelési utasítások. Célszerű konzultálni a tervezett átvevővel vagy a helyi élelmiszerbiztonsági hatóságokkal, hogy megbizonyosodjunk arról, hogy a termék megfelel-e az egyedi irányelveknek vagy korlátozásoknak.

Az élelmiszer-pazarlás gyakori oka és az élelmiszer-adományozás akadályja az élelmiszereken található dátumcímkék félreértése. Sok élelmiszeradományozó és élelmiszer-mentő szervezet nem tudja, hogyan határozza meg a különböző típusú élelmiszerek biztonsági előírásait. A friss termékek, például a gyümölcsök és zöldségek esetében könnyen megállapítható, hogy mikor romlott és nem biztonságos az elfogyasztásuk, de a csomagolt élelmiszerek esetében nehezebb megmondani. Sok adományozó azt hiszi, hogy az ezeken az élelmiszereken található dátumfeliratok a biztonsággal kapcsolatosak, és a dátum lejártá után kidobja az élelmiszert. A közvetítők is kidobhatják az adományozott élelmiszereket a dátum után, mivel úgy gondolják, hogy az élelmiszer emberi fogyasztásra alkalmatlan.

Ez azonban tévhit, mivel az élelmiszereken található dátumcímkék többsége a frissességre vagy a minőségre vonatkozik, nem pedig az élelmiszer biztonságosságára. Az uniós iránymutatások elmagyarázzák, hogy míg a minőségmegőrzési időn túli élelmiszerek biztonsági kockázatot jelenthetnek, a minőségmegőrzési időn túli élelmiszerek még mindig biztonságosan fogyaszthatók, "amennyiben betartják a tárolási feltételeket, és a csomagolás nem sérült meg". Az iránymutatások azt is kimondják, hogy a lejárat dátummal ellátott élelmiszerek



adományozásakor az adományozónak "biztosítani kell, hogy e termékek szervezeteknek történő átadásakor elegendő szavatossági idő álljon rendelkezésre ahhoz, hogy a végfelhasználó a megadott lejárat dátum előtt biztonságosan szétoszthassa és felhasználhassa azokat".

Bár az uniós szabályok lehetővé teszik a termékek szavatossági idő utáni újraelosztását, és a legtöbb tagállam egyetért ezzel, néhány tagállam még mindig nem engedélyezi az élelmiszerek szavatossági idő utáni adományozását, például Bulgária, Horvátország, Ciprus, Magyarország, Bulgária, Horvátország, Ciprus, Lengyelország és Románia. A legtöbb uniós tagállam azonban az uniós ajánlásoknak megfelelően előírja az adományozásra vonatkozó követelményeket a "minőségmegőrzési idő lejárt" utáni újraelosztás lehetőségére vonatkozóan.

Az adományozott élelmiszerek mennyiségétől vagy követelményeitől függően kell kiválasztani egy adott **tárolóhelyet**. A tárolóhelyiségeknek megfelelő polcokkal és tárolóeszközökkel kell rendelkezniük, továbbá a baktériumok, kártevők és egyéb szennyeződések elszaporodásának megakadályozása érdekében a tárolóhelyek, polcok és berendezések rendszeres tisztításával és fertőtlenítésével tiszta és higiénikus tárolási környezetet kell fenntartaniuk. A megállapított tisztítási és higiéniai eljárásokat be kell tartani.

Ha romlandó élelmiszerekkel dolgozik, a megfelelő hőmérséklet-szabályozási módszerek kötelezőek. A hőmérsékleti adatokat rendszeresen nyomon kell követni és fel kell jegyezni annak biztosítása érdekében, hogy a tárolási környezet az elfogadható határértékeken belül maradjon. Szükség lehet hűtőegységek, fagyasztók vagy hőmérséklet-ellenőrző rendszerek használatára.

Az adományozott élelmiszerek lopás vagy illetéktelen hozzáférés elleni védelmét szolgáló biztonsági intézkedések végrehajtása szintén fontos. A biztonsági intézkedések közé tartozhat a raktárhelyiségekhez való korlátozott hozzáférés, a videómegfigyelés és a veszteségek megelőzésére szolgáló leltárellenőrzési eljárások.

Az élelmiszer-adományozókkal való folyamatos kommunikáció kötelező az adományozott élelmiszerek tárolására és kezelésére vonatkozó valamennyi követelmény betartása és biztosítása érdekében. Az adományozott élelmiszerek biztonságos kezelése a megfelelő élelmiszerbiztonsági protokollok alkalmazásával fenntartja az adományozott élelmiszerek minőségét és sértetlenségét. Ezen túlmenően erősen ajánlott az olyan elérhető legjobb gyakorlatok alkalmazása, mint a FIFO (first-in-first-out) leltárforgatás.

Az adományozott élelmiszerek hatékony tárolásához és raktározásához elengedhetetlen a rendszeres ellenőrzés, karbantartás és dokumentálás. A megfelelő tárolási gyakorlatok alkalmazásával a szervezetek elérhetik, hogy az adományozott élelmiszerek biztonságosak, jó minőségűek és könnyen hozzáférhetőek maradjanak, és eljussanak a rászoruló egyének és közösségek számára.



2020-ban a WRAP, egy fenntarthatósággal foglalkozó brit szervezet frissített cikket tett közzé, amely összefoglalja a WRAP kutatásait az Egyesült Királyságban keletkezett élelmiszerfeleslegekről és -hulladékról, valamint arról, hogyan lehet azokat biztonságosan és jogszerűen újraosztani a rászorulóknak között. A cikk útmutatást ad arról, hogyan kell címkézni és tárolni az újraelosztásra szánt élelmiszerfelesleget az élelmiszerbiztonság és -minőség megőrzése érdekében. A cikk többek között kitér az élelmiszeripari vállalkozások és az újraosztó szervezetek jogi követelményeire és felelősségére a dátumcímkézéssel kapcsolatban. Tartalmaz egy ellenőrző listát is, amely összefoglalja a címkézéssel kapcsolatos alapvető követelményeket a felesleges élelmiszerek biztonságos és jogszerű újraelosztásához, valamint az újraelosztásra szánt élelmiszerek fagyasztása esetén alkalmazandó további követelményeket.

Elérhető anyag:

Újraelosztáshoz címkézési útmutató

Többlét élelmiszer újraosztás címkézési ellenőrzési lista

Élelmiszer-felesleg újraosztása - Megállapodás a minőségmegőrzési időn túli élelmiszerek szállítására/átvételére.



Összefoglalva, az élelmiszer-adományozás, -gyűjtés és -elosztás szereplőinek az alábbi kulcsfontosságú lépéseket kell végrehajtaniuk, amikor élelmiszeradományokat fogadnak:



Élelmiszer-adományozás, -gyűjtés és -elosztás ellenőrző listája

- ☐ Biztosítani, hogy a raktárban a megfelelő higiéniai és minőségi előírások és gyakorlatok legyenek érvényben;
- ☐ Tisztázni az adományozó szervezet számára a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatására vonatkozó uniós jogszabályok által előírt valamennyi releváns információt, valamint a hatályos nemzeti jogszabályokat;
- ☐ Megfontolni a környezeti, hűtött és fagyasztott élelmiszerek elfogadását, feltéve, hogy a hatályos élelmiszer-higiéniai és -biztonsági jogszabályoknak megfelelően az élelmiszereket biztonságosan tárolják, szállítják és juttatják el a rászorulóknak;
- ☐ Biztosítani a kiszállításhoz használt járművek megfelelő higiéniai és biztonsági előírásait, valamint azt, hogy azok képesek legyenek a hűtési lánc fenntartására;
- ☐ Biztosítani, hogy az adományozott élelmiszereket a rászorulók élelmezésére használják fel, és ne más célra;
- ☐ Biztosítani az adományozott élelmiszerek teljes nyomon követhetőségét;
- ☐ Megállapodást kötni az élelmiszer- és italgyártóval, a kiskereskedővel és a nagykereskedővel a szállítmányok gyakoriságáról;

9. ábra: Élelmiszer-adományozás és -elosztás ellenőrzőlista
(FoodDrinkEurope, EuroCommerce, FEBA , 2016)

3. SWOT-elemzés az élelmiszer-adományozás, -gyűjtés és -elosztás számára

3.1. Bevezetés

A SWOT az erősségek, gyengeségek, lehetőségek és veszélyek rövidítése. A SWOT-elemzés elvégzésével az élelmiszer-adományozók és a jótékonyági szervezetek nem csak a jelenlegi állapotukat értékelhetik, hanem jövőbeli stratégiákat dolgozhatnak ki üzleti sikerük érdekében. Ezzel az eszközzel a jótékonyági szervezetek és az élelmiszer-adományozó cégek könnyen és hatékonyan azonosíthatják azokat a tényezőket, amelyek hátráltatják őket, és ugyanakkor lehetővé teszik számukra, hogy világosan lássák azokat a lehetőségeket, amelyeket kihasználhatnak. Ha az elemzés elkészült, és azonosították az élelmiszer-adományozás üzleti modelljét befolyásoló külső és belső tényezőket, könnyű lesz meghozni a megfelelő döntéseket, és megfelelő stratégiákat kidolgozni az élelmiszermentéssel kapcsolatos tevékenységek hatékonyságának növelésére.



3.2. SWOT-elemzés az élelmiszer-adományozók és a jótékonyági szervezetek számára

E stratégiai tervezési eszköz segítségével az **élelmiszer-adományozók** (éttermek, szállodák, kávézók, vendéglátóipari vállalatok és szupermarketek) hatékonyan felmérhetik teljesítményüket, a versenyt, a kockázatokat és a vállalkozásukban rejlő lehetőségeket az élelmiszermentés és a felesleges élelmiszerek csökkentése témakörében.

Az eszköz ugyanúgy alkalmazható az élelmiszer-adományozási lánc másik oldalán lévő **jótekonysági szervezetekre is**. A SWOT-elemzés segítségével mélyebben megismerhetik külső környezetüket, erősségeiket és gyengeségeiket, valamint az élelmiszermentésből és a jótekonysági munkájukból adódó lehetőségeket.

Mind az élelmiszer-adományozó vállalatok, mind az élelmiszermentési láncban részt vevő jótekonysági szervezetek számára hasznos a SWOT-elemzés, mivel:

- ❖ világos képet kapnak saját erősségeikről és gyengeségeikről;
- ❖ segít nekik saját külső és belső tényezőik átfogó elemzésében, amely lehetővé teszi számukra, hogy újra szabályozzák vállalatukat/szervezetüket, és optimális döntéseket hozzanak, ezáltal jobb eredményeket érjenek el;
- ❖ segít nekik a kockázatok mérséklésében és erőforrásaik lehető legjobb kihasználásában;
- ❖ segít nekik versenyelőnyt kialakítani versenytársaikkal szemben;
- ❖ támogatja a megfelelő stratégiák kidolgozását - amelyek a szervezet konkrét céljaira irányulnak, mint például az élelmiszermentési lánc leghatékonyabb módon történő megvalósítása a szervezetükön belül.

A SWOT-elemzés elvégzésekor erősen ajánlott minél több részleg bevonása, mivel különböző emberek különböző ötletekkel állhatnak elő. Ez hozzájárul egy összetettebb kép kialakításához, lehetővé téve az eddig észre nem vett lehetőségek felismerését. Így a szervezeten belüli sokféle csoport vagy hang sokkal realisabbá és hasznosabbá teheti a SWOT-ot. A nézőpontok széles köre nagyobb valószínűséggel eredményez több értékteremtő hozzájárulást is.

3.3. Lépésről-lépésre útmutató

3.3.1. Erősségek és gyengeségek értékelése (belső tényezők)

Az erősségek és gyengeségek azok a belső tényezők, amelyeket egy vállalat vagy szervezet befolyásolni tud, ezek azok a tényezők, amelyek a vállalat/szervezet ellenőrzése alatt állnak.

Erősségek

A SWOT-elemzés első lépésében az élelmiszer-adományozó vállalatoknak/jótekonysági szervezeteknek fel kell sorolniuk erősségeiket. Az erősségek felsorolásakor a következőket lehet figyelembe venni: azokat a dolgokat, amelyeket a szervezet kiemelkedően jól csinál, a termékek magas minőségét, a magasan képzett munkaerőt, az egyedi értékesítési ajánlatot, a pénzügyi forrásokat stb.



Amikor egy Ho.Re.Ca vállalkozás vagy egy jótékonyági szervezet az erősségei azonosításán dolgozik, érdemes feltenni a következő kérdéseket:

- ❖ Miben vagyunk különösen jók, ha élelmiszer mentéséről vagy eljuttatásáról van szó rászorulóknak számára?
- ❖ Miben vagyunk jobbak másoknál az élelmiszer mentése és eljuttatása terén a rászorulóknak számára?
- ❖ Melyek azok a speciális ismeretek/készségek, amelyekkel rendelkezünk az élelmiszermentési láncsal kapcsolatban?
- ❖ Melyek azok az eszközök vagy erőforrások, amelyekkel mi rendelkezünk, versenytársaink pedig nem?
- ❖ Melyek azok a dolgok, amelyeket csapatunk a leginkább értékel az élelmiszer mentésében és rászorulóknak történő eljuttatásában?
- ❖ stb.



Gyengeségek

A második lépés a gyengeségek felsorolása. A gyengeségek azonosításakor az élelmiszer-adományozó vállalatoknak/jótékonyági szervezeteknek gondolniuk kell mindarra, ami megakadályozza őket abban, hogy az élelmiszermentési láncot hatékonyabban és eredményesebben kezeljék. Ezek lehetnek: belső üzleti eljárásaik, emberi és időbeli erőforrásaik, helyzetük a versenytársakéhoz képest, hiányosságok a szakértelem és a know-how terén, korlátozott pénzügyi források stb.



Amikor egy Ho.Re.Ca vállalkozás vagy jótékonyági szervezet a gyengeségeinek azonosítására törekszik, a következő kérdések nagyon hasznosak lehetnek:

- ❖ Melyek azok a belső folyamatok vagy struktúrák, amelyeken javítani lehetne, hogy növeljük hatékonyságunkat az élelmiszermentés/jótékonyági célú élelmiszerfelesleg-ellátás terén?
- ❖ Mik azok a dolgok, amelyeket más jótékonyági szervezetek/éttermek/kávézók/szállodák/szupermarketek jobban csinálnak, mint mi, amikor az élelmiszermentésről/az élelmiszerfeleslegek rászorulóknak való eljuttatásáról van szó?
- ❖ Vannak olyan ismeretek vagy készségek, amelyekben a csapatunk nem rendelkezik megfelelő képzettséggel?
- ❖ Vannak-e olyan erőforrások, amelyekkel a vállalatunk/szervezetünk nem rendelkezik, de szükség lenne rájuk a hatékonyabb élelmiszermentési tevékenységhez?
- ❖ stb.

Az erősségek és gyengeségek felsorolása után fontosságuk vagy prioritásuk alapján rangsorolni kell őket. Amikor a rangsor elkészült, az első 5 erősséget és az első 5 gyengeséget be kell illeszteni a SWOT-táblázatba. Ennél több erősséggel és gyengeséggel dolgozni általában nem annyira hatékony, ezért teljesen optimális, ha minden kategóriából 5-5 szemponttal foglalkozunk.

3.3.2. A lehetőségek és veszélyek (külső tényezők) értékelése

Amint fentebb említettük, **a lehetőségek és a veszélyek a külső környezetből származó tényezők**, így ezeket maga a szervezet nem tudja befolyásolni. Amit a jótékonyági szervezet/Ho.Re.Ca. vállalkozás tehet, az az, hogy megfelelő módon reagál a környezet ezen nem befolyásolható fejleményeire.

A külső tényezők a pontos helyzettől függően fenyegetésként vagy lehetőséggként is felfoghatók. Például: politikai döntés lehet az, hogy a vállalkozások számára új pénzeszközöket bocsátanak rendelkezésre az élelmiszer-pazarlás csökkentésére - ez egy lehetőség. Másrészt az adók emelése szintén politikai tényező, ami veszélyt/kockázatot jelent a vállalat számára.

Lehetőségek

A lehetőségek a cégen vagy a szervezeten kívüli tényezők, amelyek például a vállalkozás/szervezet által kiszolgált piacból vagy az általa használt technológiából adódhatnak. A lehetőségeket tudatosan kell keresni, nem elhanyagolva a következő szempontokat: a célcsoportok hozzáállásában bekövetkező szociokulturális változások, piaci és egyéb trendek, jogi és politikai körülmények stb.



A lehetőségek azonosítása során tehát a Ho.Re.Ca vállalkozásoknak/jótekonysági szervezeteknek, amelyek aktívan részt kívánnak venni az élelmiszermentési láncban, olyan kérdésekre kell összpontosítaniuk, mint például a következők:

- ❖ Milyen jogi vagy politikai fejlemények/szabályozások kínálnak előnyöket az élelmiszermentési láncban részt vevők számára, és hogyan használhatjuk ki ezeket a magunk javára?
- ❖ Hogyan használhatjuk ki célcsoportjaink fokozott érdeklődését az élelmiszer-pazarlás csökkentése iránt?
- ❖ Milyen trendeket vizsgálhatunk az élelmiszermentéssel kapcsolatban, és hogyan fordíthatjuk őket a saját előnyünkre?
- ❖ Milyen partnereket kell megkeresnünk, akikkel hasznos szinergiákat építhetnénk ki az élelmiszermentési lánc mentése mellett?
- ❖ Vannak-e olyan külső finanszírozási lehetőségek vagy egyéb ösztönzők, amelyek támogathatják élelmiszermentési törekvéseinket és tevékenységeinket?
- ❖ Hogyan alakíthatjuk erősségeinket lehetőségekké?
- ❖ stb.



Fenyegetések

A lehetőségek azonosítása után ugyanígy fel kell sorolni a veszélyeket is. A lehetőségekhez hasonlóan a fenyegetések is olyan külső tényezők, amelyekre a cég/szervezet nem tud befolyást gyakorolni. Ilyen lehet bármi, ami kívülről negatívan befolyásolja az élelmiszermentési/élelmiszerfelesleg-szállítási tevékenységünket, például: infláció, új versenytársak, az árdinamika változása, jogszabályi változások stb.



A Ho.Re.Ca vállalkozások/jótekonysági szervezetek számára, amelyek az élelmiszermentési láncra összpontosító SWOT-elemzésüket készítik, a következő kérdések nagyon hasznosak lehetnek:

- ❖ Milyen jogszabályok vagy előírások lehetnek negatív hatással az élelmiszermentési tevékenységünkre?
- ❖ Milyen külső tényezők veszélyeztethetik élelmiszermentési céljainkat/élelmiszerfelesleg-szállítási céljainkat?
- ❖ Melyek azok a piaci vagy egyéb trendek, amelyek kockázatot jelenthetnek az élelmiszermentő tevékenységünkre?
- ❖ Vannak-e olyan változó minőségi előírások, amelyek negatívan befolyásolják az élelmiszermentéssel/feleslegek kiszállításával kapcsolatos tevékenységeinket?
- ❖ stb.

Az erősségekhez és gyengeségekhez hasonlóan a veszélyek és lehetőségek esetében is 5-5 elemet kell kiválasztani az egyes kategóriákból, fontosságuk és prioritásuk alapján rangsorolni, majd beírni a SWOT-táblázat megfelelő részébe.

3.3. Gyakorlati példák - "Gondolatébresztő"

A következőkben két SWOT-elemzési példát mutatunk be, az első a Ho.Re.Ca. cégeknek/szupermarketeknek ad gondolatébresztőt a SWOT-elemzés elkészítéséhez, míg a második minta ugyanezt teszi, de egy jótékonyági szervezet szemszögéből. Bár a két példa a SWOT-forgatókönyvek lehetséges változatainak bemutatására készült, mindkét példa nagymértékben támaszkodik a ReS-Food projekt keretében az európai szintű értékelő elemzés és a környezetvédelmi és/vagy élelmiszerbiztonsági szakértői interjúk elemzése során összegyűjtött válaszokra.



1. példa - Az élelmiszer-adományozók lehetséges külső és belső tényezői, amelyeket szem előtt kell tartani és figyelemmel kell kísérni

Első példaként egy olyan Ho.Re.Ca. vállalkozást/szervezetet fogunk megvizsgálni, amelynek célja az élelmiszer-pazarlás megszüntetése, a felesleges élelmiszerek adományozásának megkezdése és az élelmiszerek elosztásának biztosítása. A felsorolt erősségek, gyengeségek, veszélyek és lehetőségek célja az egyes kategóriák - a SWOT-elemzés erősségei, gyengeségei, lehetőségei és veszélyei - lehetséges tényezőinek bemutatása.

Erősségek (5)	Gyengeségek (5)
- a vezetőség elkötelezettsége az élelmiszer-pazarlás csökkentése mellett - a munkavállalók nagyfokú motivációja és támogatása az élelmiszer-mentési lánchoz való csatlakozáshoz - a humanitárius célokhoz való aktív hozzájárulás hajlandósága - a munkatársak tapasztalata és know-how-ja - kiváló kommunikáció a meglévő célcsoportokkal	- a felesleges élelmiszerek tárolására szolgáló megfelelő tárolóhely hiánya - az élelmiszer-adományozással kapcsolatos adminisztratív többletterhek - több munkaóra szükségessége - nincs meglévő kapcsolat jótékonyági szervezetekkel - időhiány a felesleges élelmiszerek elszállítására - kiszámíthatatlan mennyiségű élelmiszer-felesleg
Lehetőségek (5)	Fenyegetések (kockázatok) (5)
- adományozó vállalatok adókedvezménye - a felesleges élelmiszerek szállításának költségei megszűnnek/csökkennek (a jótékonyági szervezetek elszállítják azokat). - magatartásváltozás és a szélesebb közösség tudatossága - új külső finanszírozási lehetőségek az élelmiszermentési kezdeményezések végrehajtásának támogatására - új partnerségek kialakítása (önkéntesek, jótékonyági szervezetek, közlekedési vállalatok stb.)	- az élelmiszerbiztonsági előírások változásai - a szállítási költségek váratlan emelkedése - infláció és növekvő élelmiszerárak - a jogi és gazdasági környezet kiszámíthatatlan változásai - bezárás bármilyen okból, például Covid vagy háború miatt.



2. példa - Jótékonyági/élelmiszer-ellátásban részesező szervezetek potenciális külső és belső tényezői, amelyeket szem előtt kell tartani és figyelemmel kell kísérni

Második példaként egy jótékonyági szervezetet vizsgálunk. A jótékonyági szervezet célja, hogy minél több felesleges élelmiszert kapjon, és azt célcsoportjai - rászoruló, nagycsaládosok, akiknek korlátozottak az anyagi lehetőségei - között szétosztja, miközben biztosítja az adományozott élelmiszerek lehető legjobb minőségét. A jótékonyági szervezet jelenleg az összes adományozott élelmiszert szétosztja, és úgy érzi, hogy a célcsoportok részéről több élelmiszere van szükség, ezért ezt az igényt szeretné kielégíteni.

Erősségek (5)	Gyengeségek (5)
▪ a munkatársak nagyfokú motivációja és lelkesedése az élelmiszerosztás iránt ▪ a társadalmi felelősségvállalás képessége, a rászoruló segítése, a humanitárius célok eléréséhez való hozzájárulás. ▪ jó és folyamatos kapcsolatok az adományozási folyamatot támogató önkéntesekkel ▪ jó meglévő kapcsolat az élelmiszer-adományozó vállalkozásokkal ▪ a személyzet képességei, tapasztalata és know-how-ja	▪ nincsenek megfelelő tárolási és raktározási feltételek, amelyek nagyobb mennyiségek esetén biztosítanák a felesleges élelmiszerek minőségét ▪ kevés azon élelmiszer-adományozó szervezetek/vállalkozások száma, amelyekkel már van kapcsolat (növelhető) ▪ gyenge közösségi média jelenlét ▪ korlátozott pénzügyi források az adományozott élelmiszerek szállításához szükséges további jármű megvásárlására ▪ nem lehetséges bármikor begyűjteni az élelmiszereket (pl. az éttermekből származó élelmiszerfeleslegek esetében nagyon gyakran az éjszaka folyamán kell begyűjteni a felesleges élelmiszereket, amihez csak korlátozott emberi erőforrással rendelkezünk).

Lehetőségek (5)	Fenyegetések (kockázatok) (5)
▪ magatartásváltozás és a szélesebb közösség tudatossága ▪ humanitárius célokhoz való hozzájárulás, jó hírnév és társadalmi felelősségvállalás kialakítása ▪ külső finanszírozási lehetőségek az élelmiszer-adományozási kezdeményezések megvalósításának támogatására ▪ növekvő kereslet (az infláció és a migráció miatt) ▪ új partnerségek kiépítése (az ellátási lánc minden olyan ágazatában működő szervezettel, amelyek potenciálisan élelmiszer-veszteséget hoznak létre, ▪ közlekedési vállalatok, önkéntesek stb.)	▪ az élelmiszerbiztonsági előírások változásai ▪ a szállítási költségek váratlan emelkedése ▪ az infláció és az emelkedő élelmiszerárak miatt kevesebbet fogyasztanak és kevesebb élelmiszert pazarolnak el. ▪ a jogi és gazdasági környezet kiszámíthatatlan változásai ▪ kiszámíthatatlan mennyiségű élelmiszer-felesleg

3.4. Az elemzéstől a cselekvésig - Stratégiafejlesztés

Amint a fentiekből kiderül, a SWOT-elemzés elvégzésének folyamata azonos mind az élelmiszer-adományozó, mind az élelmiszer-fogadó szervezetek esetében. Sőt, az élelmiszermentési láncot érintő külső lehetőségek vagy fenyegetések némelyike nagyon hasonló, ami kiváló stratégiai együttműködési lehetőségeket biztosít.

Az elemzés elvégzése után a következő lépések a stratégia kidolgozásához kapcsolódnak. Az erősségeket és gyengeségeket szisztematikusan össze kell hasonlítani, csakúgy, mint a lehetőségeket és a veszélyeket. A következő lépés annak meghatározása, hogy ezek hogyan kapcsolódnak egymáshoz, és hogyan alakíthatók át olyan cselekvésekké, amelyekkel a szervezet eléri céljait. A Ho.Re.Ca. vállalkozások vagy az élelmiszer-ellátásban részesülő szervezetek különböző stratégiafejlesztési megközelítéseket alkalmazhatnak¹ :

- az erősségeik és a lehetőségeik összehangolása
- az erősségeiket felhasználva küzdjenek a fenyegetések ellen
- a gyengeségeik kiküszöbölése a lehetőségek kihasználása érdekében
- hogy a gyengeségek ne váljanak a fenyegetések célpontjává

¹ A digitális átalakulás eszköze: <https://digital-transformation-tool.eu/training/mod/hvp/view.php?id=43>

A SWOT-elemzés eredménye a további intézkedésekre vonatkozó stratégiák lesznek, amelyeket az élelmiszer-adományozó/élelmiszer-ellátásban részesülő vállalkozás/szervezet a **négy stratégiai terület mindegyikére vonatkozóan** meghatároz, különösen az élelmiszermentés/adományozás folyamatát támogató stratégiák tekintetében.



Mivel számos stratégiát azonosítanak, ezeket fontosságuk alapján rangsorolni kell, és a legígéretesebbeket kell kiválasztani a végrehajtáshoz. A kiválasztás során fontos, hogy megpróbáljuk számszerűsíteni a szervezet/vállalkozás számára jelentkező potenciális hasznot, és kellő figyelmet kell fordítani az e stratégiák végrehajtásához szükséges rendelkezésre álló erőforrásokra is. Célszerű összesen 3-5 stratégiát kiválasztani. Fontos megjegyezni, hogy a SWOT-elemzést időről időre érdemes újra elvégezni.

A SWOT-elemzés segítségével az élelmiszer-adományozó és az élelmiszert fogadó szervezetek könnyen létrehozhatnak egy olyan adaptált üzleti modellt, amely tökéletesen támogatja az élelmiszermentési láncsal kapcsolatos törekvéseiket.

4. Záró megjegyzések

Összefoglalva, az élelmiszer-adományozás létfontosságú szerepet játszik az élelmiszer-pazarlás minimalizálásának és a felesleges élelmiszerforrások sikeres megmentésének fontos feladatában. Amint azt e dokumentumban végig bemutattuk, az élelmiszer-adományozás és az élelmiszerfelesleg megmentése fontos feladat, amelynek komoly következményei vannak, és a szervezett élelmiszer-adományozás hatékony módja a hatások csökkentésének.

Azzal, hogy többlet élelmiszert osztunk szét a rászorulóknak között, nemcsak az éhezésnek vetünk véget és csökkentjük a hulladéklerakók terhelését, hanem a polgári kötelességtudatot és a közösségi kohéziót is erősítjük. Ez egy mindenki számára előnyös stratégia, amely a hulladékcsökkentés környezeti szükségességét és a rászorulóknak étkeztetésének erkölcsi szükségességét egyaránt szem előtt tartja.



A magánszemélyek, az élelmiszeripari vállalkozások, a nonprofit szervezetek és a kormányzati kezdeményezések erőfeszítései kulcsfontosságú szerepet játszanak az élelmiszer-adományozási programok sikerének biztosításában. Együttműködéssel és innovációval racionalizálhatjuk az élelmiszermentés és -elosztás folyamatát, hatékonyabbá és mindenki számára elérhetőbbé téve azt.

Az élelmiszerfelesleg megmentésére és a táplálékra szorulóknak való adományozására irányuló cél érdekében minden hozzájárulás számít. Legyen szó helyi élelmiszer-gyűjtésről, vállalati kezdeményezésről vagy országos szintű politikai változásokról, mindannyian érdekeltek vagyunk ebben a közös törekvésben.

Egy kis előrelépéssel lehetséges, hogy az élelmiszer-adományozás továbbra is az élelmiszer-pazarlás elleni küzdelem stratégiáinak előterében maradjon. Az együttműködő szereplők elősegíthetik egy olyan jövő kialakulását, ahol a felesleges élelmiszerek eljutnak a rászorulókhöz, ahol az éhezés enyhül, és ahol közösségeink az együttérzés és a fenntarthatóság alapjain gyarapodnak.

5. Bibliográfia

- Al Rahmah Medical. (2023. március 15.). 5 stratégia egy sikeres jótékonyági projekt létrehozásához és hatásának méréséhez. Letölthető az Al Rahmah Medical oldaláról: <https://rahmah.sa/en/5-strategies-for-creating-a-successful-charity-project-and-measuring-its-impact/>
- Caldeira, C., De Laurentiis, V., & Sala, S. (2019). Az élelmiszer-hulladék keletkezésének megelőzését célzó intézkedések értékelése. Értékelési keretrendszer kidolgozása az élelmiszerhulladék-megelőzési intézkedések teljesítményének értékelésére.
- De Menna, F., Davis, J., Östergren, K., Unger, N., Loubiere, M., & Vittuari, M. (2020). Kombinált keretrendszer az élelmiszerhulladék megelőzésének és hasznosításának életciklus-értékelésére és költségszámítására: alkalmazás az iskolai étkezdékre. *Agricultural and Food Economics*, 8(1), 1-11.
- Az élelmiszer-veszteséggel és élelmiszerpazarlással foglalkozó uniós platform (2019). Intézkedési ajánlások
- Európai Bizottság (2018). Az élelmiszer-adományozásra vonatkozó uniós iránymutatások (2017/C 361/01), az Európai Unió Hivatalos Lapja.
- Európai Bizottság. (2019). Tanulmány az élelmiszer-adományozásról és az élelmiszer-hulladék megelőzéséről az EU-ban https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_eu-actions_study_food_donation_2019_en.pdf
- Európai Bizottság. (2020). A BIZOTTSÁG KÖZLEMÉNYE az élelmiszer-kiskereskedelmi tevékenységekre vonatkozó élelmiszerbiztonsági irányítási rendszerekről szóló iránymutatásról, beleértve az élelmiszer-adományozást is (2020/C 199/01). Az Európai Unió Hivatalos Lapja, 57. szám.
- Európai Bizottság. (2020. június 12.). 2020/C 199/01 - A Bizottság közleménye az élelmiszer-kiskereskedelmi tevékenységekre - beleértve az élelmiszer-adományozást is - vonatkozó élelmiszerbiztonsági irányítási rendszerekről szóló iránymutatásról. Az *Európai Unió Hivatalos Lapja*, 63. szám. Letölthető a <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2020:199:FULL&from=EN> weboldaltól.
- Európai Bizottság. (2022. szeptember 16.). A Bizottság közleménye a HACCP-elveken alapuló helyes higiéniai gyakorlatot és eljárásokat magában foglaló élelmiszerbiztonsági irányítási rendszerek bevezetéséről, beleértve a bevezetés megkönnyítését/rugalmasságát egyes élelmiszeripari vállalkozásokban 2022/C 355/01. Az Európai Unió Hivatalos Lapja, 65. szám. Letöltve: 2023. 11. 8., <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=OJ%3AC%3A2022%3A355%3AFULL>
- Európai Szabványügyi Bizottság. (2020). EN 12875:2020 - Élelmiszerek - A nitrittartalom meghatározás <https://www.en-standard.eu/csn-en-12875-foodstuffs-determination-of-nitrite-content/>



Az ENSZ Élelmezési és Mezőgazdasági Szervezete. (2018). Élelmiszer-veszteség és hulladékcsökkentés: A guide for foodservice facilities. <http://www.fao.org/3/i8294en/I8294EN.pdf>

Élelmiszer- és Gyógyszerügyi Hivatal. (2020). Élelmiszerbiztonsági modernizációs törvény (FSMA). <https://www.fda.gov/food/food-safety-modernization-act-fsma>

Élelmiszerbankok BC. (2018). Romlandó élelmiszerek visszanyerése: A Step-by-Step Guide. Retrieved from kamloopsfoodbank: <https://www.kamloopsfoodbank.org/wp-content/themes/food-bank/pdf/food-recovery-manual.pdf>

Élelmiszerhulladék-csökkentési szövetség. (2016). Legjobb gyakorlatok és új megoldások eszköztára: A guide to reducing food waste through donation. <https://fpra.ca/wp-content/uploads/2019/08/FWRA-Toolkit.pdf>

FoodDrinkEurope, EuroCommerce, FEBA. (2016). Minden étkezés számít: Élelmiszer-adományozási iránymutatás. Retrieved August 11, 2023, from https://www.fooddrinkeurope.eu/wp-content/uploads/2021/09/6194-FoodDrink-Europe-Every_Meal_Matters-1.pdf

FoodDrinkEurope. (2017). Útmutató az élelmiszer-adományozásról és az élelmiszer-hulladék megelőzéséről az élelmiszer- és italiparban https://www.fooddrinkeurope.eu/uploads/publications_documents/Food_Donation_Study.pdf

Garcia-Garcia, G., Woolley, E., Rahimifard, S., Colwill, J., White, R., & Needham, L. (2017). Az élelmiszerhulladék fenntartható kezelésének módszertana. Waste and Biomass Valorization, 8(6), 2209-2227. https://29september.eurofoodbank.org/wp-content/uploads/2020/09/Infographics_EN.pdf
https://29september.eurofoodbank.org/wp-content/uploads/2020/09/Infographics_EN.pdf

az élelmiszer-hulladék megelőzésében https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-05/fs_eu-actions_action_platform_key-rcmnd_en.pdf

Nemzetközi Szabványügyi Szervezet. (2020). ISO 22000:2018 - Élelmiszerbiztonsági irányítási rendszerek. Az élelmiszerlánc bármely szervezetére vonatkozó követelmények. <https://www.iso.org/standard/65464.html>

Nemzetközi Szabványügyi Szervezet. (2020). ISO 9001:2015 - Minőségirányítási rendszerek - Követelmények. <https://www.iso.org/standard/62085.html>

Karin Östergren, Jenny Gustavsson, Hilke Bos-Brouwers, Toine Timmermans, Ole-Jørgen Hansen, Hanne Møller; Gina Anderson és Clementine O'Connor, Han Soethoudt, Tom Quested, Sophie Easteal, Alessandro Politano, Cecilia Bellettato, Massimo Canali, Luca Falasconi, Silvia Gaiani, Matteo Vittuari, Felicitas Schneider, Graham Moates, Keith Waldron, Barbara Redlingshöfer (2014). FUSIONS definíciós keretrendszer az élelmiszer-hulladékhoz. Európai Bizottság (FP7), Koordinációs és támogatási fellépés - CSA Szerződés szám: 311972.



- Nemzeti Éttermi Szövetség. (2021). ServSafe: Élelmiszerbiztonsági képzés és tanúsítás. <https://www.servsafe.com/>
- Nitzsche, P., Simba, A., & Gourmelon, G. (2020). Az élelmiszer-hulladék keletkezésének mozgatórugóinak elemzése a vendéglátóiparban: Egy szállodai éttermek esettanulmánya. Sustainability, 12(9), 3586. doi:10.3390/su12093586.
- Ockerman, H. W., & Basu, L. (2017). A hústudományok enciklopédiája (2. kiadás). Academic Press.
- Oragui, D. (2023. augusztus 6.). Hogyan hozzunk létre egy hatékony szabványos működési eljárást (SOP). Letöltve a Helpjuice oldalról: <https://helpjuice.com/blog/standard-operating-procedure>
- Plekenpol, R., Ardura, A., & Leib, E. B. (2022). A globális élelmiszer-adományozási politikai atlasz - uniós jogi útmutató. Harvard Law School Food Law and Policy Clinic (FLPC). Letöltve a https://www.foodbanking.org/wp-content/uploads/2023/01/The-Global-Food-Donation-Policy-Atlas_EU_Legal-Guide.pdf oldalról.
- Richardson, L. (2011). Általános élelmiszer-elosztás <https://www.enonline.net/httpv2module11>
- Rivera, A. F., Smith, N. R., & Ruiz, A. (2023, január 26.). Az élelmiszerbankok ellátási láncának szisztematikus irodalmi áttekintése, különös tekintettel az optimalizációs modellekre. Journal of Humanitarian Logistics and Supply Chain Management, 13(1), 10-25. doi: <https://doi.org/10.1108/JHLSCM-09-2021-0087>.
- SecondBite. (2021). Élelmiszer-adományozói iránymutatások. <https://www.secondbite.org/wp-content/uploads/2021/05/Food-Donor-Guidelines.pdf>
- Shevchenko, A., Hajmohammad, S., & Pagell, M. (2023, augusztus 1.). A költséghatékony jótékonyági szervezetek működése: egy kvalitatív tanulmány. International Journal of Operations & Production Management.
- A globális élelmiszerbank-hálózat. (2021). Tagkönyv. <https://www.foodbanking.org/our-network/member-directory/>
- A globális élelmiszerbank-hálózat. (n.d.). Partner velünk. Retrieved from <https://www.foodbanking.org/partner-with-us/>
- UNEP és WRAP. (2019). Élelmiszerhulladék-hierarchia és kapcsolódó fogalommeghatározások. <https://www.wrap.org.uk/content/food-waste-hierarchy>
- ENSZ. (2015). Fenntartható fejlődési cél: fenntartható fogyasztási és termelési minták biztosítása. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-consumption-production/>
- ENSZ. (2018). Világélelmiszeri program: Élelmiszer-beszerezés. <https://www.wfp.org/procurement>



Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériuma. (2020). United States Standards for Grades of Fresh Fruits and Vegetables. <https://www.ams.usda.gov/grades-standards/fruit-and-vegetable-grades-and-standards>

World Resources Institute. (2019). Az élelmiszer-veszteség és -pazarlás csökkentésének üzleti szempontjai: Catering and restaurants. <https://www.wri.org/research/business-case-reducing-food-loss-and-waste-catering-and-restaurants>

Az Európai Unió finanszírozásával. Az itt szereplő vélemények és állítások a szerző(k) álláspontját tükrözik, és nem feltétlenül egyeznek meg az Európai Unió vagy az Európai Oktatási és Kulturális Végrehajtó Ügynökség (EACEA) hivatalos álláspontjával. Sem az Európai Unió, sem az EACEA nem vonható felelősségre miattuk.

