



**ReS-Food**

Projekt címe:  
ReS-Food- Az élelmiszerpazarlás csökkentése és a felesleges élelmiszerkészletek megmentése

Projektazonosító:  
2022-1-RS01-KA220-VET-00008846

<b>Dokumentum Címe:</b>	<b>PR2.2. ReS-Food Módszertani Keret TOOLBOX</b>
<b>Projekt Eredménye:</b>	<b>A ReS-Food módszertani keretrendszer kifejlesztése</b>
Szerzői Partner(ek)	Minden Res-Food Partner
Kibocsátás időpontja:	31/08/2023.
Státusz:	Végleges verzió
Kiadás időpontja:	31/08/2023.
Oldalszám:	17
A dokumentumban közreműködők:	ReS-Food projekt konzorcium
A minőséget ellenőrzi:	ReS-Food projekt konzorcium
Titoktartási Státusz:	Csak a ReS-Food partnerek és az Európai Bizottság értékelői



**Az Európai Unió támogatásával**

*Az Európai Bizottság e kiadvány elkészítéséhez nyújtott támogatása nem jelenti a tartalom jóváhagyását, amely kizárólag a szerzők véleményét tükrözi, és a Bizottság nem tehető felelőssé a benne foglalt információk bármilyen felhasználásáért.*



**ReS-Food**

Projekt címe:  
ReS-Food-Az élelmiszerpazarlás csökkentése és a  
felesleges élelmiszerkészletek megmentése  
Projektazonosító:  
2022-1-RS01-KA220-VET-00008846

**ReS-Food**  
**Az élelmiszerpazarlás csökkentése és a felesleges**  
**élelmiszerkészletek megmentése**  
Erasmus + KA2: Partnerségek az Együttműködésért  
Projekt Száma: 2022-1-RS01-KA220-VET-00008846



**Az Európai Unió**  
**támogatásával**

*Az Európai Bizottság e kiadvány elkészítéséhez nyújtott támogatása nem jelenti a tartalom jóváhagyását, amely kizárólag a szerzők véleményét tükrözi, és a Bizottság nem tehető felelőssé a benne foglalt információk bármilyen felhasználásáért.*



**ReS-Food**

Projekt címe:  
ReS-Food-Az élelmiszerpazarlás csökkentése és a  
felesleges élelmiszerkészletek megmentése  
Projektazonosító:  
2022-1-RS01-KA220-VET-00008846

## Tartalom

Bevezető .....	3
1. SWOT ELEMZÉS .....	3
2. Szabályozási & jogi keretrendszer elemzése .....	7
3. Kockázatmenedzsment .....	8
4. Minőség-elfogadási kritériumok élelmiszer-kategóriánként .....	11



**Az Európai Unió  
támogatásával**

*Az Európai Bizottság e kiadvány elkészítéséhez nyújtott támogatása nem jelenti a tartalom jóváhagyását, amely kizárólag a szerzők véleményét tükrözi, és a Bizottság nem tehető felelőssé a benne foglalt információk bármilyen felhasználásáért.*

## Bevezető

A "ReS-Food" projekt stratégiai célja, hogy személyre szabott oktatási eszközökkel járuljon hozzá az élelmiszerpazarlás csökkentéséhez a HORECA szektorban és a szupermarketekben. Elsődleges célja, hogy a vállalkozásokat felvértesse a felesleges élelmiszerek hatékony kezeléséhez szükséges ismeretekkel és eszközökkel. Az élelmiszereket újraosztó humanitárius szervezetekkel való partnerségek elősegítésével a projekt nemcsak a pazarlás csökkentésében nyújt támogatást, hanem hozzájárul a közösségi étkeztetési programokhoz is.

A dokumentum a munkahelyi vészhelyzetre való felkészültségi ügynevezett "keret TOOLBOX", amely tartalmazza az összes szükséges eszközt, beleértve a sablonokat, módszereket, bibliográfiát és táblázatokat, amelyeket a célcsoport használhat az élelmiszerosztás kritériumainak megvalósításához a tervezési folyamatnak megfelelően.

## 1. SWOT ELEMZÉS

Az alábbi SWOT elemzés kitöltésével jobban megérthetjük környezetünket a lehetőségek és veszélyek szempontjából, és jobban megimserhetjük saját szervezetünk erősségeit és gyengeségeit is. A következő táblázat használatával olyan stratégiákat tudunk kialakítani, amelyek segítenek a szervezeti célok és célkitűzései elérésében, például az élelmiszerpazarlás csökkentésében, vagy abban, hogy hatékonyabban lássuk el a rászorulókat élelmiszeradománnyal.

Ehhez kövessük az alábbi lépéseket:

1. Allokáljunk néhány szabad órát saját magunk és kollégáink részére. Ez alatt az idő alatt **gondoljuk át és vitassuk meg** közösen a SWOT elemzés által lefedett négy területet (erősségek, gyengeségek, veszélyek és lehetőségek) az **1. táblázatban felsorolt irányadó kérdések alapján**.

a) Kezdjük az Erősségekkel és a Gyengeségekkel

b) Folytassuk a Lehetőségekkel és a Veszélyekkel

2. **Válasszuk ki az 5 legfontosabb szempontot minden kategóriából** (Erősségek, Gyengeségek, Lehetőségek és Fenyegetések). Írjuk le válaszainkat a 2. táblázatba.

3. **A négy terület közötti összefüggések elemzésével dolgozzuk ki a stratégiákat**, szem előtt tartva, hogy az egyes területek milyen típusú beavatkozást igényelnek: **válasszunk a bővítés/fejlesztés/megelőzés/védelem fókuszú stratégiák közül**.

### 1. Lépés. 1. Táblázat

Feladat: Brainstormingoljunk és beszéljük meg a csapatunkkal az 1. Táblázatban felsorolt kérdéseket .

Írjunk le mindent, ami az eszükbe jut a négy kategória kapcsán.

<b>SZERVEZETI FÓKUSZ (Erősségek és Gyengeségek):</b>	
<b>Fókuszáljunk azokra a dolgokra, amelyeket szervezetünk képes irányítani és befolyásolni</b>	
<b>ERŐSSÉGEK</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Miben vagyunk különösen jók?</li><li>- Mik az előnyeik a versenytársainkkal szemben?</li><li>- Milyen erőforrásaik vannak, amelyek a versenytársainak nincsenek?</li><li>- Melyek a leginkább elismerésre méltó dolgok a cégük/termékeik/szolgáltatásaik kapcsán?</li></ul>	<b>GYENGESÉGEK</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Melyek azok a belső folyamatok, amelyek nem működnek megfelelően és fejlesztést igényelnek?</li><li>- Miben jobbak a versenytársaink?</li><li>- Van –e a csapatunkban know-how hiányosság? Ha igen, melyek ezek?</li><li>- Melyek a hiányzó erőforrások?</li></ul>



**ReS-Food**

Projekt címe:  
ReS-Food-Az élelmiszerpazarlás csökkentése és a  
felesleges élelmiszerkészletek megmentése  
Projektazonosító:  
2022-1-RS01-KA220-VET-00008846

LEHETŐSÉGEK	VESZÉLYEK
<ul style="list-style-type: none"><li>- Melyek azok a lehetőségek, amelyek segíthetnek elérni a céljainkat szervezeti szinten?</li><li>- Melyek azok a trendek és fejlesztések a környezetünkben, amelyekből előnyünk származhat?</li><li>- A célcsoportjaink megváltozott attitűdjeiből miként kovácsolhatunk előnyt?</li><li>- Melyek az aktuális jogi/politikai történések/trendek/szabályozások, amelyeknek pozitív hatása lehet a tevékenységünkre? (pl.: külső finanszírozási lehetőségek)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Melyek azok a veszélyek, amelyek fenyegethetik az eddig elért eredményeinket?</li><li>- Melyek azok a veszélyek, amelyek akadályozhatják a szervezetünk komparatív előnyeit?</li><li>- Melyek az aktuális jogi/politikai történések/trendek/szabályozások, amelyek negatív hatással lehetnek a tevékenységünkre?</li></ul>
<p style="text-align: center;"><b>KÖRNYEZETI FÓKUSZ (veszélyek és lehetőségek):</b></p> <p>Fókuszáljunk azokra a dolgokra, amelyeket szervezetünk nem tud befolyásolni vagy irányítani</p>	

## 2. Lépés 2. Táblázat

Feladat: Válasszuk ki és írjuk le az 5 legfontosabb dolgot kategóriánként.

**SZERVEZETI FÓKUSZ**



**Az Európai Unió  
támogatásával**

*Az Európai Bizottság e kiadvány elkészítéséhez nyújtott támogatása nem jelenti a tartalom jóváhagyását, amely kizárólag a szerzők véleményét tükrözi, és a Bizottság nem tehető felelőssé a benne foglalt információk bármilyen felhasználásáért.*



**ReS-Food**

Projekt címe:  
ReS-Food-Az élelmiszerpazarlás csökkentése és a felesleges élelmiszerkészletek megmentése

Projektazonosító:  
2022-1-RS01-KA220-VET-00008846

<b>ERŐSSÉGEK</b>  - .....  - .....  - .....  - .....  - .....	<b>GYENGESÉGEK</b>  - .....  - .....  - .....  - .....  - .....
<b>LEHETŐSÉGEK</b>  - .....  - .....  - .....  - .....  - .....	<b>VESZÉLYEK</b>  - .....  - .....  - .....  - .....  - .....
<b>KÖRNYEZETI FÓKUSZ</b>	

### 3. Lépés

#### Stratégia kifejlesztése

**Feladat:** Elemezzük az összefüggéseket a SWOT négy területe között és dolgozzuk ki stratégiáinkat az alábbi táblázat iránymutatásai alapján.



**Az Európai Unió  
támogatásával**

*Az Európai Bizottság e kiadvány elkészítéséhez nyújtott támogatása nem jelenti a tartalom jóváhagyását, amely kizárólag a szerzők véleményét tükrözi, és a Bizottság nem tehető felelőssé a benne foglalt információk bármilyen felhasználásáért.*



	ERŐSSÉGEK	GYENGESÉGEK
Lehetőségek	<p><b><u>Fókuszáljunk a bővülésre:</u></b></p> <p>Olyan stratégiákat határozzunk meg, amelyek illeszkednek a szervezetünk erősségeihez. Az erősségekre fókuszáló stratégiákkal kiaknázhatjuk a beazonosított lehetőséget.</p>	<p><b><u>Fókuszáljunk a fejlesztésre:</u></b></p> <p>Olyan stratégiákat határozzunk meg, amelyekkel kiküszöbölhetjük gyengeségeinket azzal a céllal, hogy kihasználhassuk a külső lehetőségeket. (Fordítsuk át gyengeségeinket erősségekké.)</p>
Veszélyek	<p><b><u>Fókuszáljunk a megelőzésre:</u></b></p> <p>Olyan stratégiákat határozzunk meg, amelyekben a szervezetünk erősségeit használva győzzük le a veszélyeket.</p>	<p><b><u>Fókuszáljunk a védelemre:</u></b></p> <p>Olyan stratégiákat határozzunk meg, amelyek megakadályozzák, hogy a gyengeségeink a beazonosított veszélyek célpontjaivá váljanak.</p>

Felhasznált irodalom: <https://digital-transformation-tool.eu/training/mod/hvp/view.php?id=43>

## 2. Szabályozási & jogi keretrendszer elemzése

A vállalkozás szabályozási és jogi kerete a szolgáltatásaink vagy termékeink védelmét szolgálja, biztosítva a jogszerűséget, a védelmet és a változó körülményekhez való alkalmazkodóképességet csapatunkon belül. Ez a feladat különösen fontos a feltörekvő vállalkozások számára, illetve azok számára, amelyek új üzleti területekre, földrajzi régiókba merészkednek, vagy új termék- és szolgáltatáscsaládokat vezetnek be.

Az alábbi táblázat célja, hogy segítse vállalkozásunkat az összes vonatkozó törvény és rendelet bemutatásában és nyomon követésében. A vállalkozásnak dokumentálnia kell az alkalmazandó törvényeket/rendelkezéseket, és meg kell világítania az egyes törvények/rendelkezők és a vállalat közötti kapcsolatot. A "Megfelelés ellenőrzése" oszlopban lehetőség van a "Megfelel", "Nem felel







**ReS-Food**

Projekt címe:  
ReS-Food-Az élelmiszerpazarlás csökkentése és a felesleges élelmiszerkészletek megmentése  
Projektazonosító:  
2022-1-RS01-KA220-VET-00008846

meg" vagy a "Folyamatban" megjelölésére, ha a megfelelési folyamat már elindult, de még nem fejeződött be.

Id	Jogi szabályozás	Kibocsátás időpontja	Kapcsolat a vállalattal	Megfelelés ellenőrzése	Jegyzetek
1	178/2002/EK rendelet (példa)	28/01/2002	Felkészültség és választervezet	Válasszunk egyet a megfelel/Nem felel meg/folyamatban opciók közül.	
2					
3					
4					
5					
6					

### 3. Kockázat Menedzsment

A kockázatok azonosításának és kezelésének a vállalkozás működésének minden aspektusát át kell hatnia. A kockázatkezelés elfogadása képessé teszi a vállalkozást arra, hogy felkészüljön a jövő bizonytalanságaira és a várt eredményektől való eltérésekre. Ezt a vállalkozás jövedelmezőségét és fenntarthatóságát potenciálisan befolyásoló veszélyek felismerésével, értékelésével és enyhítésével lehet elérni. Ez magában foglalja egy kockázatkezelési keretrendszer létrehozását és a vállalkozás kockázati hajlandóságának világos megértését. Kezdetben a vállalkozásnak azonosítania kell mind a belső, mind a külső pozitív és negatív kockázatokat. Ez a folyamat holisztikus megközelítést tesz szükségessé, amely nemcsak a működési és veszélyességi kockázatokat foglalja magában, hanem a



**Az Európai Unió támogatásával**

*Az Európai Bizottság e kiadvány elkészítéséhez nyújtott támogatása nem jelenti a tartalom jóváhagyását, amely kizárólag a szerzők véleményét tükrözi, és a Bizottság nem tehető felelőssé a benne foglalt információk bármilyen felhasználásáért.*



**ReS-Food**

Projekt címe:  
ReS-Food-Az élelmiszerpazarlás csökkentése és a felesleges élelmiszerkészletek megmentése  
Projektazonosító:  
2022-1-RS01-KA220-VET-00008846

stratégiai, pénzügyi, hírnevet érintő, megfelelési, környezetvédelmi, humánerőforrás- és technológiai, piaci és ellátási láncbeli kockázatokat is.

A kockázati nyilvántartás kulcsfontosságú eszközként szolgál a kockázatok és az egyes veszélyek hatékony kezelését szolgáló megfelelő intézkedések dokumentálásához. A táblázat kitöltéséhez kövessük az alábbi lépéseket:

1. Végezzünk alapos kutatást, és dokumentáljuk a legjelentősebb fenyegetéseket, amelyek potenciálisan érinthetik vállalkozásunkat.
  2. Jegyezzük fel a sérülékeny pontokat és készítsünk hatásfogatókönyveket minden egyes potenciális fenyegetésre.
  3. Értékeljük az egyes fenyegetések bekövetkezésének valószínűségét a vállalkozásnál egy 1-től 5-ig terjedő skálán (ahol az 1 a valószínűtlen, az 5 pedig a biztosat jelenti).
  4. Mérjük fel az egyes fenyegetések vállalkozásra gyakorolt hatását egy 1-től 5-ig terjedő skálán (ahol az 1 jelentéktelen, az 5 pedig kritikus).
  5. Szorozzuk meg a "Valószínűségi" pontszámot az egyes fenyegetések "Hatás" pontszámával, és az így kapott értéket töltsük be a "Kockázati pontszám" oszlopba.
  6. Dolgozzunk ki célzott intézkedéseket és jogorvoslatokat a vállalkozás azonosított kockázatoknak való kitétségének mérséklésére. Döntsünk ezen intézkedések végrehajtásáról.
  7. Értékeljük újra a "kockázati pontszámot" az enyhítő intézkedések alkalmazása után.
- Ezzel a szisztematikus megközelítéssel a vállalkozás növeli a kockázatkezelési képességét, minimalizálja a lehetséges veszteségeket, és megerősíti általános ellenálló képességét.



**Az Európai Unió  
támogatásával**

*Az Európai Bizottság e kiadvány elkészítéséhez nyújtott támogatása nem jelenti a tartalom jóváhagyását, amely kizárólag a szerzők véleményét tükrözi, és a Bizottság nem tehető felelőssé a benne foglalt információk bármilyen felhasználásáért.*



**ReS-Food**

Projekt címe:  
ReS-Food-Az élelmiszerpazarlás csökkentése és a  
felesleges élelmiszerkészletek megmentése  
Projektazonosító:  
2022-1-RS01-KA220-VET-00008846

<b>Id</b>	<b>Veszély</b>	<b>Sérülékeny pontok</b>	<b>Hatás forgatókönyvek</b>	<b>Valószínűség</b>	<b>Hatás</b>	<b>Kockázati pont</b>	<b>Kockázatcsökkentés mérése</b>	<b>Kockázati pont (új)</b>	<b>Business continuity plan</b>
1	A lejáratidő letelt	Egészségügyi kockázat	Ételmérgezés	3	5(kritikus)	6	Szigorúbb leltárkezelés	3	Válasszon egy lehetőséget
2									
3									
4									
5									
6									



**Az Európai Unió támogatásával**

*Az Európai Bizottság e kiadvány elkészítéséhez nyújtott támogatása nem jelenti a tartalom jóváhagyását, amely kizárólag a szerzők véleményét tükrözi, és a Bizottság nem tehető felelőssé a benne foglalt információk bármilyen felhasználásáért.*



## ReS-Food

A kockázatok azonosításának és értékelésének befejezésekor a felső vezetés ki kell, hogy dolgozza a megfelelő válaszlépéseket. A vezetés dönthet úgy, hogy kikerüli a kockázatot, konkrét intézkedésekkel enyhíti azt, másra hárítja, vagy elfogadja azt. A kiválasztott választól függetlenül a fennmaradó kockázatnak a vállalkozás által tolerálható határokon belül kell maradnia. A következő táblázat az azonosított veszélyek kockázati besorolását szemlélteti.

A vállalkozások által általánosan elfogadott kockázatkezelési stratégia a következőket foglalja magában:

- **Magas kockázatok:** Ezek elfogadhatatlannak minősülnek, és kötelező kezelést igényelnek.

- **Közepesen-magas kockázatok:** Kezelésre van szükség, különösen a nagy hatású kockázatok esetében. Az e kategórián belül kisebb hatású kockázatok is indokolhatják a kezelést.

- **Közepesen-alacsony kockázatok 3. hatáskategóriával:** A kezelés elengedhetetlen a nagy hatású kockázatok esetében.

Az ezen a kategórián belüli kisebb hatású kockázatok elfogadhatónak tekinthetők.

- **Alacsony kockázatok:** Általában ezek a kockázatok normál körülmények között elfogadhatónak tekinthetők.

Ennek ellenére a vállalkozásra hárul annak meghatározása, hogy mely kockázatok/fenyegetések igényelnek kezelést, és melyek azok, amelyek elfogadhatók. Ez a mérlegelési jogkör lehetővé teszi a vállalkozások számára, hogy sajátos körülményeiknek és kockázatvállalási hajlandóságuknak megfelelően alakítsák ki megközelítésüket.

Az ezen a kategórián belüli kisebb hatású kockázatok elfogadhatónak tekinthetők.

Projekt címe:  
ReS-Food- Az élelmiszerpazarlás csökkentése és a felesleges élelmiszerkészletek megmentése

Projektazonosító:  
2022-1-RS01-KA220-VET-00008846

Kockázatértékelési Mátrix					Kockázati Besorolás
Valószínűség	4	8	12	16	Magas
	3	6	9	12	Közepesen-Magas
	2	4	6	8	Közepesen-Alacsony
	1	2	3	4	Alacsony
Hatás					



Az Európai Unió  
támogatásával

*Az Európai Bizottság e kiadvány elkészítéséhez nyújtott támogatása nem jelenti a tartalom jóváhagyását, amely kizárólag a szerzők véleményét tükrözi, és a Bizottság nem tehető felelőssé a benne foglalt információk bármilyen felhasználásáért.*

## 4. Minőség-elfogadási kritériumok élelmiszer-kategóriánként

Amikor felesleges élelmiszert adományozunk, nagyon fontos odafigyelni az élelmiszer biztonságosságára és minőségére, meggyőződve arról, hogy az adományozott étel megfelelő a fogyasztásra. Az élelmiszer tulajdonságai nem lehetnek károsak az emberi szervezetre fogyasztás közben, ki kell elégítenie a szükségleteket, biztosítani kell a komfortérzetet, stb. Az élelmiszer-minőség olyan tulajdonságok összességét tartalmazza, amelyet a fogyasztók kiértékelnek az alapján, hogy találkoznak-e a szükségleteikkel és elvárásaikkal. A minőségi irányelvek jogi szabályozására szükség van európai vagy nemzeti szinten (védve a származási hely megjelölését, a földrajzi megjelölést és a hagyományos különlegességek garanciáját), de ez lehet önkéntes is: intézményi (pl. kereskedelmi kamara), magánjellelű (termelők, viszonteladói láncok) vagy nemzetközi (független nemzetközi szervezetek). Annak érdekében, hogy megvédjék az élelmiszer fogyasztókat, élelmiszer-minőségi elvárásokat hoztak létre, amelyek alapvető csoportokba sorolhatóak: elsődleges elvárások, amelyek a fogyasztók egészségének megőrzésén alapulnak (egészségbiztonság) és jogilag előírtak; és másodlagos elvárások, ide tartoznak a technológiai, táplálkozási és érzékszervi elvárások, csakúgy, mint a termékjellemzők. A Ho.Re.Ca. szektorból, piacokról és más élelmiszerláncokból származó élelmiszer-adományokra vonatkozó minőségi elfogadási előírások az élelmiszer-kategóriától függően változnak. Lent található egy mintatáblázat (és annak kitöltött verziója, amelyet az élelmiszerdonorok használnak), amely az élelmiszer-adományozás során használható a minőség-elfogadási kritériumok élelmiszer-kategóriánként történő ellenőrzésére:

Táblázat 1. Minőség-elfogadási kritériumok élelmiszer-kategóriánként

Élelmiszer Kategória	Elfogadási Kritériumok	Visszautasítási Kritériumok
Friss Termék	Szilárd, ép bőr vagy héj	Penész
	Friss kinézet	Túlzott zúzódások vagy sérülések
	Nincs rajta romlásra vagy sérülésre utaló jel	Rothadás jelei
	Tiszta és idegen anyagtól mentes	Elfogadható mértéken túli elszíneződés
Tejtermék	Lejárat dátumon belül van	Romlás jelei (szag, penész, túró állag)
	Megfelelően lezárt csomagolás	Sérült, vagy szivárgó csomagolás



**ReS-Food**

Projekt címe:  
ReS-Food-Az élelmiszerpazarlás csökkentése és a felesleges élelmiszerkészletek megmentése  
Projektazonosító:  
2022-1-RS01-KA220-VET-00008846

	Fagyasztva a megfelelő hőmérsékleten	Visszaélés a hőmérséklettel (pl. 4 °C felett)
Konzerv Termékek	Lezárt és nem sérült konzervek	Sérült, horpadt vagy kidudorodó dobozok
	Lejárat dátumon belül	Romlás jelei (szag, rozsdás, szivárgás)
	Nincs látható jele a sérülésnek vagy hamisításnak	Nem kereskedelmileg csomagolt termékek
Pékáruk	Frissen sült, vagy lejárat dátumon belül	Állott, vagy kiszáradt
	Megfelelően csomagolt és lezárt	Penészes
	Nincs jele szennyeződésnek, vagy romlásnak	Romlás jelei (rossz szag, látható penész)
Fagyasztott Ételek	Szilárdra fagyott	Felolvasztott, vagy részben felolvasztott termékek
	Lejárat dátumon belül	Fagyégés jelei
	Megfelelően lezárt csomagolás	Sérült, vagy szakadt csomagolás
	Nincsenek jelei szennyeződésnek vagy romlásnak	

Mintatáblázat a személyre szabott minőség elfogadási kritériumokhoz:

Élelmiszer Kategória	Elfogadási Kritériumok	Visszautasítási Kritériumok
Termék 1		
Termék 2		
Termék 3		



**Az Európai Unió támogatásával**

*Az Európai Bizottság e kiadvány elkészítéséhez nyújtott támogatása nem jelenti a tartalom jóváhagyását, amely kizárólag a szerzők véleményét tükrözi, és a Bizottság nem tehető felelősé a benne foglalt információk bármilyen felhasználásáért.*



**ReS-Food**

Projekt címe:  
ReS-Food-Az élelmiszerpazarlás csökkentése és a felesleges élelmiszerkészletek megmentése

Projektazonosító:  
2022-1-RS01-KA220-VET-00008846

Termék 4		
Termék 5		

### Döntési folyamatára

Az élelmiszer-adományozási folyamatára azért fontos, mert az élelmiszer-adományozási folyamatban részt vevő valamennyi szervezet számára segítséget nyújthat abban, hogy megalapozott döntéseket hozzanak az adományozott élelmiszerek elfogadásáról vagy elutasításáról. A döntési folyamatára biztosítja az élelmiszerbiztonságot azáltal, hogy segíti a potenciálisan nem biztonságos tételek azonosításához szükséges lépéseket és a kezelési útmutatást, ami kritikus fontosságú az élelmiszerekkel kapcsolatos betegségek megelőzésében. Az élelmiszer-adományozásra vonatkozó döntési folyamatára továbbá segít biztosítani az élelmiszer-adományozásra vonatkozó jogszabályoknak való megfelelést, elősegítve az átláthatóságot és az elszámoltathatóságot. A már működő szervezeteknél a folyamatára javítja az erőforrás-gazdálkodás hatékonyságát, például a személyzet idejét és a raktárhelyet, és növeli a közbizalmat azáltal, hogy bizonyítja az összes élelmiszeradomány felelős kezelését.

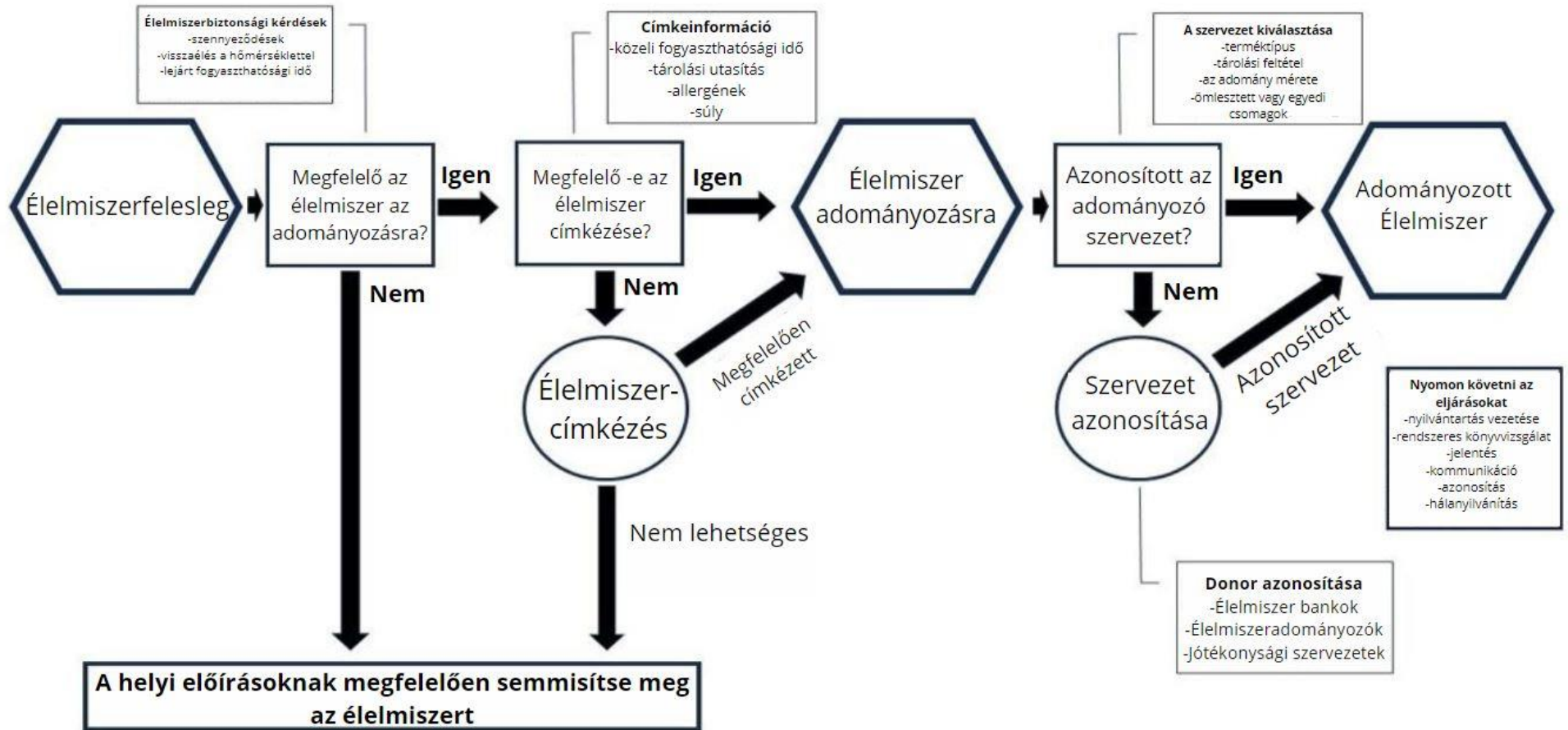


**Az Európai Unió  
támogatásával**

*Az Európai Bizottság e kiadvány elkészítéséhez nyújtott támogatása nem jelenti a tartalom jóváhagyását, amely kizárólag a szerzők véleményét tükrözi, és a Bizottság nem tehető felelőssé a benne foglalt információk bármilyen felhasználásáért.*



Döntési folyamatábra a megfelelő Élelmiszer Adományozáshoz







**ReS-Food**

Projekt címe:  
ReS-Food-Az élelmiszerpazarlás csökkentése és a  
felesleges élelmiszerkészletek megmentése  
Projektazonosító:  
2022-1-RS01-KA220-VET-00008846

Felhasznált Irodalom

<http://www.bccdc.ca/health-professionals/professional-resources/food-donation-guidelines>



**Az Európai Unió  
támogatásával**

*Az Európai Bizottság e kiadvány elkészítéséhez nyújtott támogatása nem jelenti a tartalom jóváhagyását, amely kizárólag a szerzők véleményét tükrözi, és a Bizottság nem tehető felelőssé a benne foglalt információk bármilyen felhasználásáért.*