

Új EU-projekt indul az élelmiszer-pazarlás ellen

Az Unió projekt a REFRESH nevet kapta

2015 szeptember 16-án indult el a Horizont 2020 program által finanszírozott "Erőforrás-hatékony ételmelet a teljes ellátási láncban" (REFRESH) projekt.

12 európai országból és Kínából összesen 26 partner dolgozik majd a célkitűzések megvalósításán: az Európában hulladékká váló élelmiszer mennyiség 30%-kal való csökkentésén 2025-ig; a hulladékgazdálkodás költségeinek csökkentésén; valamint a szükségszerű élelmiszerhulladék és csomagolás lehető legjobb felhasználásán. A REFRESH projekt 2015 júliusától 2019 júniusáig fog tartani.

Az élelmiszer egyharmada kidobásra kerül; a keletkezett hulladék a harmadik legnagyobb széndioxid-kibocsátó

Az EU-ban évente kb. 100 millió tonna élelmiszer végzi a szemétkosárba (2012-es adat). Ha nem teszünk ellene, az előrejelzések szerint ez a szám 2020-ra a 120 millió tonnát is elérheti. Az Európában kidobott élelmiszer elegendő lenne ahhoz, hogy a világ összes éhezője kétszer jóllakjon vele ([Európai Bizottság, 2015](#)). Az élelmiszerhulladék csökkentése a háztartásokban és azokon kívül a kiegyensúlyozottabb táplálkozás ösztönzése mellett a legjelentősebb keresletoldali intézkedés az élelmiszeripar széndioxid-kibocsátásának mérséklése érdekében.

A kutatásban, valamint a köz- és magánszféra együttműködésében rejlik a megoldás

A REFRESH az indokolatlan élelmiszerhulladék csökkentésére és az élelmiszerforrások magasabb szintű kihasználására koncentrál. Kutatások segítik majd feltárni az élelmiszer-hulladék keletkezésének okait, a projekt pedig támogatja a jobb döntéshozatalt mind az élelmiszeripar, mind a fogyasztók részéről; innovatív, rendszeres megközelítéssel, átfogó intézkedési terv segítségével igyekszik megfékezni az élelmiszer-pazarlást. A REFRESH meglévő kezdeményezésekre épít az élelmiszer-hulladék visszaszorításával kapcsolatos társadalmi, technológiai és szervezeti rálátás és gyakorlat fejlesztésére, értékelésére és betartására. Mindezt a politikai döntéshozók számára kidolgozott iránymutatás erősíti annak érdekében, hogy a kormányzat sikeresen megoldhassa az élelmiszerpazarlás problémáját.

A projekt tervezete:

- Stratégiai megállapodás a kormányokkal és a helyi üzleti szféra érdekelt feleivel négy kísérleti országban (Spanyolország, Németország, Magyarország és Hollandia) az élelmiszer-hulladék csökkentésére.
- Az üzleti szféra és egyéb érdekelt felek felhívása az élelmiszer-hulladék visszaszorításában új megközelítési módok tesztelésére, valamint ezek továbbadására más országoknak.
- Uniós szakpolitikai ajánlások megfogalmazása és az élelmiszerhulladék-kezelés rendszerének nemzeti szintű megvalósítása.
- Az élelmiszer-hulladék problematikáját megcélzó technológiai újítások tervezése és fejlesztése, az élelmiszer-feldolgozástól és az IKT-alapú platformoktól és eszközöktől kezdve a régi és új megoldások támogatásáig.

Több érdekelt fél együttműködése

A holland Wageningen UR által vezetett projekt 2015-től 2019-ig tart majd. A REFRESH konzorcium számos európai és kínai vezető egyetemet, kutatóintézetet, magáncéget, kormányt, civil szervezetet, és egyéb szereplőt üdvözölhet tagjai között. A konzorcium számos tudományágat képviselő, elméletben és gyakorlatban is komoly tudású csapatot jelent, akik bizonyítottan képesek a kutatásban való együttműködésre mind hazai, mind nemzetközi szinten.

A REFRESH-csapat a ma is működő [FUSIONS](#) projekt eredményeire és tapasztalataira is építhet.

Sajtóközlemény

Wageningen, NL
2015 szeptember 14

E-Mail: info@eu-refresh.org

Weboldal: www.eu-refresh.org

Twitter: [@EUrefresh](https://twitter.com/EUrefresh)

Koordinátor:

Toine Timmermans A REFRESH koordinátora és a Fenntartható Élelmiszerláncok programvezetője Wageningen UR Food & Biobased Research
Toine.Timmermans@wur.nl
Telefon: +31 317 481524

Terjesztés:

Stephanie Wunder Ecologic Institute
Stephanie.Wunder@ecologic.eu

Ha szeretne feliratkozni a **REFRESH Hírlevél**re, itt teheti meg: <http://eu-refresh.org/newsletter-registration>



A konzorciumi együttműködés partnerei:

- **Wageningen University – DLO** (NL) (Koordinátor)
 - **Wageningen University** (NL) (1. munkacsomag vezetője)
 - **The Waste and Resources Action Programme** (UK) (2. munkacsomag vezetője)
 - **Bio by Deloitte** (FR) (3. munkacsomag vezetője)
 - **University of Bologna** (IT) (4. munkacsomag vezetője)
 - **SP Swedish Technical Research Institute** (SE) (5. munkacsomag vezetője)
 - **Institute of Food Research** (UK) (6. munkacsomag vezetője)
 - **Ecologic Institute** (DE) (7. munkacsomag vezetője)
-
- **All-China Environment Federation** (CHINA)
 - **Anthesis Group** (UK)
 - **Bactevo** (UK)
 - **Chinese Academy of Sciences** (CHINA)
 - **Center for Agro-food Economy and Development** (ES)
 - **Collaborating Centre on Sustainable Consumption and Production** (DE)
 - **EuroFIR AISBL** (BE)
 - **Global Feedback** (UK)
 - **GS1** (BE)
 - **Hungarian Food Bank Association** (HU)
 - **IVL Swedish Environmental Research Institute** (SE)
 - **Jožef Stefan Institute** (SI)
 - **Newcastle University** (UK)
 - **Provalor** (NL)
 - **United Nations Environment Programme** (KE)
 - **University for Natural Resources and Life Sciences** (AT)
 - **University of Southern Denmark** (DK)
 - **Vacuvita** (NL)