

**A WASTELESS projekt célja, hogy mérje és csökkentse az élelmiszerpazarlást az Európai Unióban.**

Jelenleg az európai uniós élelmiszer lánc évente megközelítőleg 88 millió tonna élelmiszer-hulladékot termel. Ennek hatalmas hatása van a társadalomra, a gazdaságra és a természeti környezetünkre. Ennek okán az uniós élelmiszeripar mindig is elkötelezetten kereste és alkalmazta a fenntarthatósággal kapcsolatos megoldásokat. Egy új uniós finanszírozású program, a WASTELESS célja, hogy olyan eszközöket és módszereket fejlesszen ki, illetve olyan mérő és ellenőrző javaslatokkal álljon elő, ami végül legalább 20%-kal csökkenteni fogja a régió éves élelmiszer-vesztését és –pazarlását.

A WASTELESS - Waste Quantification Solutions To Limit Environmental Stress – projekt végrehajtása 2023. január 18-án kezdődött, mikor több mint ötven európai szakértő gyűlt össze két napra Vila Realban, Portugáliában. A multidiszciplináris konzorcium 16 közvetlen kedvezményezettből, 12 társult tagból és egy külső tagból áll. A programban 14 ország tagjai vesznek részt: Ausztria, Belgium, Csehország, Dánia, Észtország, Franciaország, Görögország, Magyarország, Olaszország, Portugália, Szlovénia, Spanyolország, Svájc és Törökország. A koordinációt az UTAD (*University of Trás-os-Montes e Alto Douro*) végzi. A költségvetés mértéke 5,5 millió euró, ami a EU Horizon Europa program keretén belül került támogatásra.

A projekt hozzájárul a 'Farm2Fork' (A termőföldtől az asztalig) és a 'European Green Deal' (Európai Zöld Egyezmény) stratégia céljai és célkitűzései elérésében. Továbbá célja, hogy 2030-ra felére csökkentse az élelmiszer-pazarlás fejenkénti mértékét a fogyasztói és kiskereskedelmi szinteken egyaránt. Emellett a projekt eredményei nagy mértékben csökkenthetik az üvegházhatású gázok kibocsátását a következő évtizedben, így járulva hozzá a globális klímaváltozás hatásainak mérséklését célzó stratégiákhoz.

Az [Európai Parlament](#) szerint, jelenleg minden európai polgár 173 és 343 kg közötti élelmiszer-hulladékot termel évente. Összeadva, a 27 EU tagállam már éves szinten több, mint 88 millió tonna hulladékot termel, ami körülbelül 143 milliárd euró veszteséget jelent. Az élelmiszer-hulladék több csatornán keresztül jön létre, melynek főbb szereplői a termelés (58%) és a háztartások (22%). A maradék mennyiség a feldolgozásból (10%), az étkeztetésből (7%) és a kiskereskedelemből (3%) származik.

Annak érdekében, hogy magas szinten kezelni lehessen a háztartásokban előállított élelmiszer-hulladékot, a WASTELESS program esettanulmányokat fog kidolgozni annak érdekében, hogy jobban megismerjük a különböző élelmiszer csoportok – gyümölcsök, zöldségek, gyümölcslevek, feldolgozott húsok, tejtermékek és gabonafélék - szerepét és hasznosítását. Ezekon a tanulmányokon keresztül tudjuk a legjobban értékelni és objektívan mérni azokat a hatásmechanizmusokat, amelyek lehetővé fogják tenni hosszú távon az élelmiszer-hulladék csökkentését és újrafeldolgozását.

A WASTELESS projekt az élelmiszer-vesztés és -hulladék mennyiségének mérésére tesz majd javaslatot a kritikus és a kevésbé ismert élelmiszer-ellátási láncok esetén, és módszertani keretrendszert javasol az adatok számszerűsítésére. Ezzel egyidejűleg egy innovatív eszköztárat dolgoz ki a döntéstámogatáshoz az élelmiszerlánc minden szereplője számára. Mindezek érdekében együttműködik a fogyasztókkal és a civil szervezetekkel, valamint a vendéglátás képviselőivel.

A WASTELESS projekt résztvevőinek közös szándéka, hogy az Európai Unió valamennyi területén létrejövő hub-ok segítségével a teljes élelmiszer-értéklánc számára hasznos eszközöket hozzanak létre.

A részletek hamarosan elérhetőek lesznek a [wastelesseu.com](http://wastelesseu.com) weboldalon. A WASTELESS hírei és újdonságai ezeken az oldalakon követhetők: [Twitter](#) és [LinkedIn](#).

Ha felkeltettük érdeklődését kérjük lépjen kapcsolatba a szövetségünkkel.

[info@vimosz.org](mailto:info@vimosz.org)

+3612025457

#### **A WASTELESS projektben résztvevők:**

1. University of Trás-os-Montes and Alto Douro (Coordinator) – *Portugal*
  - 1.1. Colab4Food Association- *Portugal*
2. CTIC CITA – *Spain*
  - 2.1. GVTARRA, SA – *Spain*
  - 2.2. UVE, S.A. - *Spain*
3. Hacettepe University - *Turkey*
4. Europatat - *Belgium*
5. Iseki Food Association - *Austria*
6. University of Southern Denmark - *Denmark*
7. Spread European Safety and Sustainability GEIE – *Italy*
  - 7.1. FEDERALIMENTARE – *Italy*
  - 7.2. ANIA - *France*
  - 7.3. FIPA - *Portugal*
  - 7.4. FIAB - *Spain*
  - 7.5. SEVT - *Greece*
  - 7.6. SETBIR – *Turkey*
  - 7.7. GZS - *Slovenia*
  - 7.8. LVA – *Austria*
  - 7.9. PKCR-FFDi - *Czech Republic*
8. Eurofir – *Belgium*
9. VIMOSZ - *Hungary*
10. WIISE, SRL – *Italy*
11. Jožef Stefan Institute - *Slovenia*
12. Fazla Gida – *Turkey*
13. Tartu Biotehnoloogia Park - *Estonia*
14. Aitown, SRL - *Italy*
15. University of Veterinary Medicine Budapest - *Hungary*
16. Instituto Superior de Agronomia - *Portugal*
17. Agroscope - *Switzerland*



**Az Európai Unió  
támogatásával**

A WASTELESS projekt az Európai Unió finanszírozásával jött létre. 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.