

Összefoglaló a Maradék nélkül program 2022. évi aktivitásairól



A programot támogatta:

Tartalomjegyzék

1.	Szemléletformálás	3
1.1.	Iskolai program	3
1.1.1.	Demonstrációs órák és rendezvények	3
1.1.2.	Együttműködés pedagógusokkal	7
1.1.3.	Pályázatok	11
1.2.	Kiemelt témáink	17
1.2.1.	Lejárati útmutató	17
1.2.2.	Húsvét	18
1.2.3.	Vakáció	20
1.2.4.	Élelmiszerpazarlás elleni világnap	21
1.2.5.	Gili-komposzt-ON	21
1.2.6.	Karácsony	22
1.3.	Honlap és közösségi média	23
1.4.	Sajtóelérések	29
2.	Kapcsolatépítés, tudásátadás	29
2.1.	EU Platform on Food Losses and Waste	32
2.2.	European Consumer Food Waste Forum	33
2.3.	Citizen's Panel on Food Waste	33
2.5.	Tudományos és szakmai közlemények	35
2.5.1.	Útmutató a lejárt minőségmegőrzési idővel rendelkező élelmiszerek fogyaszthatóságáról	35
2.5.2.	Sustainable Chemistry and Pharmacy: A magyar háztartások komposztálási szokásai	36
2.5.3.	Helyi Termék Kézikönyv	36
3.	Tudományos kutatás	36
3.1.	A 2021-es háztartási élelmiszerhulladék felmérés eredményeinek kommunikálása	36
3.2.	2022-es Háztartási élelmiszerhulladék felmérés	37

1. Szemléletformálás

1.1. Iskolai program

1.1.1. Demonstrációs órák és rendezvények

Az Oktatási programunk keretében számos iskolába, nyári táborba és családoknak szóló rendezvényre kaptunk meghívást az ország különböző településeire a 2022-es év során. Összesen 23 foglalkozást tartottunk és 10 rendezvényen (köztük többnapos fesztiválon is) vettünk részt. Ez idő alatt 2396 gyerek találkozott az élelmiszerpazarlással foglalkozó előadásunkkal, valamint a rendezvényeken is közel 4000 fővel ismertettük meg a programot.

A demonstrációs órákról és kitelepülésekről készített beszámolók a honlapon érhetők el: <https://maradeknelkul.hu/hirek/>



Néhány pillanatkép a 2022-es év programjaiból

Az alábbi táblázatban összefoglaltuk a főbb rendezvényeket, amelyeken részt vett a Maradék nélkül program kiállítóként:

Dátum	Rendezvény címe	Helyszín	Elért emberek száma	Beszámoló
2022. március 3.	Közétkeztetés és fenntarthatóság konferencia	Budapest, Hungexpo	150	link
2022. március 22.	„Védd a Földet! Ne pazarolj!” rendezvény	Debrecen	2000	link
2022. március 22-24.	Sirha Budapest 2022	Budapest, Hungexpo	200	link
2022. április 29. - május 1.	BabaMama Expo	Budapest, Hungexpo	100	link
2022. június 19.	Ökozsibongó	Budapest, Városliget	100	
2022. június 20-24.	Campus Fesztivál	Debrecen	1000	link
2022. szeptember 15.	Pályaorientációs és családi nap Vácon	Vác, Radnóti Miklós Általános Iskola	100	link
2022. szeptember 16 - 17.	Útravaló ifjúsági rendezvény	Soroksár, Táncsics Mihály Művelődési Ház	50	link
2022. szeptember 18.	Környezettudatos családi nap	Törökbálint	70	link
2022. szeptember 29.	Zero Waste Matchmaking	Budapest, Mad Dog Coffee	20	link

Föld napja

Április 22-én Debrecenbe látogattunk, ahol a Föld napja alkalmából megrendezett „Védd a Földet, ne pazarolj!” rendezvényen közel 2000 debreceni diák hallgatta meg az élelmiszerpazarlással foglalkozó előadásunkat, majd ezt követően egy játékos nyomozásra invitáltuk őket. A nyomozás során az eltűnt élelmiszerek rejtélyét kellett megoldaniuk a lelkes nyomozóknak. A feladatlap helyes kitöltői között Maradék nélkül ajándécsomagot sorsoltunk ki.



Pillanatképek a rendezvényről

Az eseményről készített beszámolóink a következő linken keresztül elérhető:
<https://maradeknelkul.hu/2022/04/21/fold-napja-debrecenben-maradekok-nyom-nelkul/>

Campus Fesztivál



A Campus Fesztiválra fiatalos programelemekkel és nyereményjátékkal tarkított, 4 napos kitelepülést szerveztünk, amely beszámolója ezen linken tekinthető meg:

<https://maradeknelkul.hu/2022/07/28/2022-ben-is-campus-fesztivalon-a-maradek-nelkul/>

A Campus Fesztiválhoz kapcsolódó Instagram képgaléria:

<https://www.instagram.com/stories/highlights/17950679087050561/>

Kutatók Éjszakája: Játékosan az élelmiszerpazarlás ellen

A Kutatók Éjszakája (szeptember 30.) alkalmából játékos nyomozásra invitáltunk kicsiket és nagyokat egyaránt. Két turnusban vártuk az érdeklődőket programunkra, nagy örömünkre a helyek a jelentkezési idő lezárása előtt már jóval beteltek. Összesen 40 érdeklődőt fogadtunk az esemény során: óvodás, általános iskolás gyerekeket és szüleiket, pedagógusait, de a Pesti Barnabás Élelmiszeripari Szakgimnázium és Szakközépiskola egyik osztálya is nagy lelkesedéssel vett részt a programon.



Néhány pillanatkép az eseményről

A nyomozást dr. Kasza Gyula, a Maradék nélkül program vezetője nyitotta előadásával, amely összefoglalta a legfontosabb élelmiszerpazarlással kapcsolatos ismereteket. Ezt követően pedig elkezdődött a nyomozás, amely során a „Maradékok nyom nélkül” című játékunk feladatait kellett megoldania a csapatoknak a rejtély megfejtéséhez. A legeredményesebb csapatokat és valamennyi résztvevőt ajándékokkal jutalmaztunk.

Az eseményről készített beszámolónk a következő linken olvasható:

<http://maradeknelkul.hu/2022/10/06/jatekos-nyomozas-a-kutatok-ejszakajan/>

1.1.2. Együttműködés pedagógusokkal

Oktatási Nagyköveti Program Összefoglaló

A Nébih Oktatási Nagyköveti Programjában 2021. szeptember 9. és 2022. június 17. között vehettek részt a pedagógusok. A közel ötven résztvevőnek köszönhetően a Nébih gyerekeknek szóló kiadványai több mint száz előadás, játékos foglalkozás, tanulmányi kirándulás és kreatív játék formájában járták be az országot, amelyek több mint 1000 ovishoz, általános- és középiskolához juttatták el az élelmiszerpazarlással kapcsolatos tudnivalókat és élelmiszerbiztonsági alapszabályokat 2021 szeptembere óta.

A program 3 legaktívabb résztvevőjét ünnepélyes keretek között nevezték ki augusztusban Nébih Oktatási Nagykövetté. Az eseményről készült beszámoló a következő linken olvasható: <https://bit.ly/3Hm1Y9M>

Mintaprojekt: Együttműködés a Belső-pesti Tankerületi Központtal

A Belső Pesti Tankerületi Központtal az év első felében vettük fel a kapcsolatot, melyet 3 megbeszélés követett az év második felében. Az első megbeszélésen (június 2-án) a Tankerület vezetésével közösen megalapoztuk az együttműködést és kitűztük a közös célokat, ezt követően augusztus 24-én a Tankerület szervezésében találkoztunk az érdeklődő intézmények vezetőivel és néhány pedagógusával. Az utolsó találkozás szeptember 7-én, egy általunk szervezett workshop keretében valósult meg, amely során megterveztük az intézményekhez kapcsolódó közös aktivitásokat és bemutattuk a felhasználható anyagainkat.



Közös megbeszélés a tankerületi iskolákkal

Eddig megvalósult:

Oktatási csapatunk ellátogatott az V. kerületi Váci utcai Ének-Zenei Általános Iskolába az iskola által szervezett Öko-hét keretében (október 10-16). Az előadásokat 130 gyerek hallgathatta végig, tudásukat pedig játékos formában teszteltük. Az élelmiszerpazarlás mellett kiemelt szó esett az aszályról és arról a paradoxonról, hogy inséges időkben is pazarolnak az emberek. Az aktívan résztvevő tanulók kiemelkedő eredménnyel zárták rövid kvízünket. Beszámolónk a következő cikkben olvasható: <https://maradeknelkul.hu/2022/10/18/az-aszaly-es-az-elelmiszerpazarlas-kapcsolata/>



A Váci utcai Ének-Zenei Általános Iskolában tarott előadás

További tervezett tevékenységek:

- Interaktív tanóra az intézmények tankonyhájában, melynek célja az élelmiszerpazarlásra érzékenyítés, a tudatos és biztonságos ételkészítés gyakorlása a gyerekek számára.
- Receptfüzet készítése a tankerületi iskolák együttműködésével. Online kiadvány készítése az összegyűjtött receptekből.
- A Józsefvárosi Egységes Módszertani Intézet és Általános Iskola márciusi tudatos vásárlás tematikus hónapja során közös program szervezése.
- Előadás a Derkovits Általános Iskolában a márciusi Pénz7-en (2023. március 9. vagy 10.), illetve a Fenntarthatósági témahéten (2023. április 24-27. között) a „Maradékok nyom nélkül” interaktív előadás és játék szervezése.

Workshop: Együttműködés a Debreceni Tankerületi Központtal

Szeptember 26-án Debrecenbe látogattunk el, ahol a Debreceni Tankerületi Központ és az Élelmiszermentő Egyesület szervezésében közel 40 pedagógus számára tartottunk képzést az élelmiszerpazarlásról. A 3 órás eseményen minden olyan információt megosztottunk a résztvevőkkel a Nébih gyerekeknek szóló Oktatási csomagjaival kapcsolatban, amelyek segítségével magabiztosan, önállóan meg tudják tartani az előadás-sorozatot az élelmiszerpazarlás és a fenntarthatóság témaköréről. A háttértudás és az anyagok felépítése, összetétele mellett aktualitások, valamint jövőbeli tervek ismertetésére is jutott idő.



Előadás a pedagógusok számára Debrecenben

Fenntarthatósági Témahét

A Maradék nélkül program szakmai partnerként csatlakozott az április 25-29. között megrendezett Fenntarthatósági Témahét programjához. A témahéten többek között a víz, az egészségvédelem, a felelős fogyasztás és hulladékkezelés témaköreire épülő kihívások és pályázatok várták a hazai és határon túli oktatási intézményeket. A Nébih témahéttel kapcsolatos közleménye az alábbi linken olvasható: <https://portal.nebih.gov.hu/-/a-fenntarthatosagi-temahet-aktivitasai-a-nebih-oktatasi-programjaban-is-kreditre-valthatok>

A témahét felvezetéseként 2022. április 7-én a szervezők és szakmai partnerek egy online képzés keretében mutatták be a tematikához szorosan illeszkedő fenntarthatósági programokat a webináriumon résztvevő közel 50 hazai és határon túli pedagógusnak. Az ismertető során a Maradék nélkül program gyerekeknek

szánt oktatási segédanyagai is bemutatásra kerültek azok elérhetőségére, beilleszthetőségére és felhasználására vonatkozóan.

A diákok a hét során megmérhették a saját maguk által termelt élelmiszerhulladék mennyiségét, amelyhez a Maradék nélkül program útmutatója nyújtott segítséget számukra: <http://maradeknelkul.hu/wp-content/uploads/2021/09/%C3%89lelmiszerhullad%C3%A9k-napl%C3%B3-v%C3%A9gleges.pdf>

A tanárok által megtartott tematikus órákhoz segítséget nyújtottak a program oktatási anyagai: <https://maradeknelkul.hu/iskolai-program/oktatasi-segedanyagok/>

A témahét során a Mándy Iván Szakiskola tanulói számára is megrendezésre kerültek tematikus, élelmiszerpazarlással foglalkozó óráink. A tanulók a Maradék nélkül iskolai kiadványának fejezetein keresztül ismerhették meg az élelmiszerhulladékok típusait, keletkezésük okait, csökkentésük lehetőségeit és a Nébih kutatási eredményeit.



Rendhagyó tanóra a Mándy Iván Szakiskolában

A pedagógusok a témahét során nyújtott aktivitásukat kreditekre válthatták be a Nébih Oktatási Nagyköveti Programjában.

1.1.3. Pályázatok

Saját szervezésű pályázatok:

Húsvét zöldítő hímes-rímes pályázat

Húsvét alkalmából „Húsvét zöldítő hímes-rímes” címmel tojásfestő és locsolóvers-író pályázatot hirdettünk, amellyel rendhagyó módon hívtuk fel a figyelmet arra, hogy egy kis odafigyeléssel mindannyian tehetünk az élelmiszerpazarlás mérsékléséért. A pályázatra fenntartható tojásfestés és locsolóvers-írás kategóriában jelentkezhettek az alkotók.

Összesen 17-en jelentkeztek a tojásfestés kategóriában és 16-an küldtek be számunkra élelmiszerpazarlással foglalkozó locsolóverset videós formában.

A tojásfestés kategória alkotásai elérhetők a következő linken:

<https://www.facebook.com/media/set/?set=a.5276042579082398&type=3>

A videó formában beküldött versek elérhetők a következő linken:

<https://www.facebook.com/media/set/?set=a.5276056645747658&type=3>

Kategóriánként közönségzavazással választottuk ki a legjobb alkotásokat, emellett Maradék nélkül különdíjjal jutalmaztuk a program munkatársai által választott legjobb pályamunkákat.

A nyertesek a támogató partnereink által felajánlott ajándékok mellett Maradék nélkül ajándécsomagot nyertek.

Tojásfestő kategória nyertesei			Locsolóvers kategória nyertesei			Küöldíjasok		
								
2. helyezés Tóth Magdolna „Húsvéti tojásfestés” ajándék	1. helyezés Vági Zselyke „Húsvéti tojásfestés” ajándék	3. helyezés Miklósi Andrea „Húsvéti tojásfestés” ajándék	2. helyezés Tunyádi Gergő Zoltán „Húsvéti tojásfestés” ajándék	1. helyezés Kordásné Szász Melinda „Locsolóvers” ajándék	3. helyezés Pintér Marlin József „Húsvéti tojásfestés” ajándék	Pálfi Anita „Húsvéti tojásfestés” ajándék	Nagyfügedi Zoltor és Nagyfügedi Gergely „Húsvéti tojásfestés” ajándék	Kocsis-Kurucz Kitti „Húsvéti tojásfestés” ajándék
  			  			 		

Rajzpályázat a vakációra

A vakáció kezdetére időzített rajzpályázatra az alsó és a felső tagozatos diákok az élelmiszerpazarlás témáját feldolgozó alkotásokkal nevezhettek.

A pályázat meghirdetéséről szóló sajtóközlemény: <https://portal.nebih.gov.hu/-/vakacio-maradek-nelkul-rajzpalyazatot-hirdet-a-nebih>

A pályázati felhívás: <http://maradeknelkul.hu/2022/06/17/maradek-nelkul-rajzpalyazat-2022/>

Összesen 291 pályamű érkezett az ország 133 iskolájából.

Értékes nyereményekkel jutalmaztuk a legszebb alkotások készítőit. A 2 kategória fődíjasa kerékpárt nyert. A közönségszavazásra bocsátott legjobb 15-15 alkotás Maradék nélkül ajándéksomagot kapott, emellett a rajzpályázat támogató partnere jóvoltából ajándékutalványt nyertek a közönségdíjas alkotások.

A legjobb 30 alkotásból a Nébih 2. kerületi épületének kerítésén utcátárlatot nyitottunk, amely 2022 végéig volt látogatható a járókelők számára. A kiállítás megnyitójával összekötött díjátadón ünnepélyes keretek között adtuk át a nyerteseknek a jutalmukat augusztus 30-án. A megnyitóval egybekötött díjátadón és sajtótájékoztatón összesen 80 fő vett részt: díjazottak, szüleik, nagyszüleik, tanáraik, partnerszervezeteink képviselői és a sajtó munkatársai. A kiállítás megnyitójáról és az ünnepélyes díjátadóról készült beszámoló a következő cikkben olvasható: <https://maradeknelkul.hu/2022/08/30/utcatarlat-az-elelmiszerpazarlas-ellen/>



A legjobb alkotásokból készült könyvjelző oldalai



Az ünnepélyes díjátadó



Utcatárlat a legkiemelkedőbb alkotásokról

A pályázat nem csak az általános iskolások figyelmét keltette fel. Bátmonostor óvodája versenyen kívül úgy döntött csatlakozik a különleges nyári programhoz. Aktivitásukat Maradék nélkül ajándékokkal jutalmaztuk. A részvételükről készült beszámoló a következő cikkben olvasható: <https://maradeknelkul.hu/2022/08/15/batmonostor-ovodasai-bekapcsolodtak-rajzpalyazatunkba/>



A bátmonostori óvoda díjátadója

Partneri együttműködésben megvalósult pályázatok:

Zöld Fakanál receptverseny a Fenntarthatósági Témahéten

A Fenntarthatósági Témahéten résztvevő diákok jelentkezhettek a Zöld Fakanál receptversenyre, melyre összesen végül 62 pályamű érkezett be, ebből 33 fogás került be a digitális szakácskönyvbe.

A receptfüzet a következő linken keresztül érhető el:

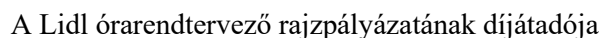
https://www.fenntarthatosagi.temahet.hu/2022/zoldfakanal_receptkonyv-web.pdf

Lidl órarendtervező pályázat

A Lidl Magyarország az élelmiszerpazarlás témakörében indította el a negyedik alkalommal megrendezett órarendtervező rajzpályázatát, amelyhez a Maradék nélkül program szakmai támogatását kérték. A résztvevők számára összeállítottunk egy szakmai anyagot, amely praktikus tanácsokat tartalmazott az élelmiszerpazarlás megelőzése és csökkentése érdekében, emellett részt vettük a pályamunkák zsűrizésében. A pályázatra közel 150 pályamunka érkezett, a kiválasztott legjobb alkotások a 2022/23-as Lidl órarendet díszítik.

A Lidl sajtóközleménye a rajzpályázatról:

https://vallalat.lidl.hu/sajtoszoba/sajtokoezlemenyek/20220503_orarend



A Játéksziget október 26. és november 18. között meghirdetett rajz- és fotópályázatához a Maradék nélkül program szakmai zsűriként csatlakozott. A pályázat a kommunális szemetes tartalmának csökkentésére hívta fel a figyelmet. Ebben nemcsak a szelektív hulladékgyűjtés, de a komposztálás is kiemelt fontosságú, ezért a Maradék nélkül program a legjobb komposztálással foglalkozó alkotást Maradék nélkül különdíjban részesítette. Emellett egy Intézményi különdíjat is hirdettünk. A pályázatra közel 50 pályamunka érkezett. Minden díjazottat Maradék nélkül ajándékosomaggal jutalmaztunk.



Győztes pályamunkák

A Szelektív Rally pályázat felhívása: <https://jateksziget.hu/pages/szelektiv-rally-rajz-es-foto-palyazat>



Az Intézményi különdíjas iskola

Országos Állategészségügyi Verseny

Az Állatorvostudományi Egyetem Élelmiszerhigiéniai Tanszékével együttműködve az Országos Állategészségügyi Verseny feladatainak összeállításában a Maradék nélkül program is közreműködött. A résztvevő versenyzőket bevontuk a háztartási élelmiszerhulladék felmérésünkbe. A mérés eredményeit saját maguknak ki is kellett értékelni a résztvevőknek, a kapott útmutató használatával. A mérés során megszerzett tudásuk és tapasztalatuk alapján közösségi média posztot kellett készíteniük, amellyel felhívták a figyelmet az élelmiszerpazarlás problémájára. Az eredményeiket és az elkészített bejegyzéseiket egy 1-2 oldalas prezentációban is be kellett mutatniuk.

A verseny közösségi média felülete: <https://www.facebook.com/allatorvosiegeszsegverseny/>

Marketing háziverseny a Budapesti Gazdasági Egyetemen

A Budapesti Gazdasági Egyetem Marketing Tanszékének meghívására ellátogattunk az egyetemre és egy interaktív előadás keretében bemutattuk a kereskedelem és marketing szakos diákok számára az élelmiszerpazarlással kapcsolatos problémákat és a megoldásokat. Az előadás során közösen beltéri gilisztakomposztálókat készítettünk. A tanóra végén kihirdettünk a résztvevő 56 hallgató számára egy csapatversenyt. A diákok testhezálló feladatot kaptak, ugyanis közösségi média posztok készítésével kellett felhívniuk az átlag fogyasztók figyelmét az élelmiszerpazarlás problémájára.

Összesen 35 poszt készült a verseny során, amelyek megtekinthetők az Instagram felületünkön: <https://www.instagram.com/stories/highlights/18227412724084774/>

A legtöbb elérést generáló poszt készítői Maradék nélkül ajándécsomagot kaptak.



Pillanatképek az előadásról



A versenyben résztvevő néhány poszt

1.2. Kiemelt témáink

1.2.1. Lejáratí útmutató

Év elején tettük közzé a hiánypótló „lejáratí útmutatónkat”, amely a minőségmegőrzési idővel rendelkező élelmiszerek lejáratí idő után történő fogyaszthatóságáról szól.

Figyelmet fordítottunk a fogyaszthatósági idő és a minőségmegőrzési idő közötti különbség kommunikálására a fogyasztók számára, emellett egy átlátható kördiagramban foglaltuk össze az európai ajánlások alapján készült útmutató tartalmát.

12 hónap

- Ásványvíz
- Méz
- Só, cukor, édesítőszer
- Gabonafélék (liszt, búzadara, kuszkusz stb.)
- Száraztészta
- Rizs
- Száraz húvelyesek (ludimagor, kákaó, fűszerek stb.)
- UHT tej, UHT tejszín
- Szószek (ketchup, mustár)
- Üdítők, italok, gyümölcslevek, szörpök, majonéz
- Édes keksz, kemény cukor, csokoládé
- Fagyasztott termékek
- Müzli, gabonapehely
- Aszalványok
- Olaj, zsír
- Chips, sós ropogtatnivalók
- Tejpor
- Konzerv (gyümölcs, zöldség, hús, hal, készétel)
- Lekvár
- Kávé, tea, kakaópor

9 hónap

6 hónap

3 hónap

2 hónap

nébih
termékektől

Maradék nébih
maradéktermék

Az „lejárati útmutatóról” megjelent sajtóközlemény: <https://portal.nebih.gov.hu/-/hianypotlo-lejarati-utmutatot-allitott-ossze-a-nebih>

A fogyasztói szemléletformálást különösen fontosnak tartjuk az ünnepek előtt, amikor az átlagosnál több élelmiszerhulladék keletkezik. A húsvéti kommunikációnk során kiemelt figyelmet fordítottunk, hogy összefoglaljuk a fogyasztók számára a legfontosabb élelmiszerpazarlást-megelőző tanácsunkat, amelyet a Nébih sajtóközleményben adott közre: <https://portal.nebih.gov.hu/-/husvet-maradek-nelkul>

18



A húsvéti kommunikációhoz készített infografika

1.2.3. Vakáció

A nyári vakáció alatt a szülők segítése érdekében összeállítottunk, olyan ötletgyűjteményeket, amelyeket a gyerekek nevelésében és foglalkoztatásában használhatnak.

A kisgyerekes családoknál jellemzően több élelmiszerhulladék keletkezik, ezért összeállítottunk a szülők számára egy ötletgyűjteményt, hogyan csökkenthetik a gyerekek bevonásával a kidobott élelmiszerek mennyiségét: <https://maradeknelkul.hu/2022/05/27/101-tipp-szuloknek-az-elelmiszerpazarlas-csokkentese/>

Olyan programokat is szerettünk volna ajánlani a családok számára, amellyel a nyári szabadidő értékesen kitölthető és a gyerekek közelebbi kapcsolatba kerülnek az élelmiszerekkel, képet kapjanak arról, hogy milyen utat járnak be és valójában mekkora értéket képviselnek az otthon asztalra kerülő ételek. Az ajánló a következő linken érhető el: <https://maradeknelkul.hu/2022/06/17/nyari-kalandok-maradek-nelkul-programajanlo-szuloknek-es-gyerekeknek/>



A témához készített egyik közösségi média posztunk

1.2.4. Élelmiszerpazarlás elleni világnap

Az élelmiszerpazarlás elleni világnapon (szeptember 29.) tettük közzé a 2021-es háztartási élelmiszerhulladék felmérésünk eredményeit.

Az eredmények alapján negyedével csökkent az élelmiszerpazarlás mértéke az elmúlt 5 évben. A további csökkentés érdekében a kommunikáció során külön figyelmet fordítottunk a legfontosabb tanácsokra, amelyekkel minimalizálható a háztartásokban keletkező élelmiszerhulladék mennyisége.

Cikkünkben foglaltuk össze a legfontosabb tanácsokat: <https://maradeknelkul.hu/2022/09/28/apro-lepesekkel-az-elelmiszerpazarlas-csokkenteseert/>

A felmérésből az is kiderült, hogy 2016 óta 7%-kal növekedett a komposztálásra kerülő hulladékok aránya. További javulásra is látunk lehetőséget, ugyanis a 2021. évi adatok alapján az összes élelmiszerhulladék 53%-a alkalmas lenne komposztálásra (ennek csak felét komposztáljuk jelenleg). Ezért a kommunikációnk során külön kiemeltük a komposztálás fontosságát az élelmiszerhulladékok csökkentésében.

1.2.5. Gili-komposzt-ON

A háztartásokban számos nem elkerülhető élelmiszerhulladék (pl. krumplihéj, tojáshéj, almacsutka) keletkezik, amely leggyakrabban a kommunális kukában végzi, ennek jelentős része komposztálható lenne, ezért célul tűztük ki, hogy azok számára, akiknek nincs lehetősége kültéri komposztálásra vagy közösségi komposztálásra bemutatjuk a beltéri komposztálás egyik alternatíváját a gilisztakomposztálást. A Humusz Szövetség alelnökének szakmai segítségét kértük, hogy egy általunk szervezett workshopon foglalja össze a legfontosabb információkat a beltéri komposztálással kapcsolatban. A workshopon meghívott vendégként részt vett Hrabovszki Petra a WWF-től, Szőke Tamara a Felelős Gasztrohóستól, Győző-Molnár Anna táplálkozástudományi szakember (@gymanna_fit), Csepelyi Adrienn a WMN magazintól és László Ramóna az Ételmentő csapatából. A program során mindenki elkészítette a saját gilisztakomposztálóját, melyhez az alapanyagokat biztosítottuk.

Az eseményről készült összefoglalónk: <https://maradeknelkul.hu/2022/10/17/gilikomposzt-on/>

Az eseménnyel kapcsolatban a WMN című, nagy látogatottságú, online magazin honlapján megjelent Csepelyi Adrienn beszámolója: <https://wmn.hu/ugy/58621-nem-budosek-nem-masznak-ki-de-segitenek-eltuntetni-a-szemeted--gilisztakomposztalo-a-lakasban>



A résztvevőkkel készített közös fénykép

1.2.6. Karácsony

A karácsony kiemelt időszak az élelmiszerpazarlás szempontjából, ezért külön figyelmet fordítottunk a kommunikációra. A közösségi média felületeinken az alábbi témákat dolgoztuk fel:

- A hűtőszekrény kitakarítása karácsony előtt
- Az élelmiszer-adományozás szabályai
- Karácsonyi menütervezés
- Karácsonyi fogások elkészítése maradék nélkül

A Vöröskeresztrel elindított együttműködésünk keretében 2022-ben nagy hangsúlyt kaptak a karácsonyi kampányban az alábbi élelmiszer-adományozással kapcsolatos üzenetek:

- Élelmiszerek adományozhatósága a minőségmegőrzési idő lejáratát követően
- A biztonságos élelmiszer-adományozás szabályai
- Hol adható le élelmiszer-adomány?
- Mit lehet még adományozni élelmiszeren kívül?

Az élelmiszer-adományozással kapcsolatban megjelent sajtóközlemény: <https://portal.nebih.gov.hu/-/mire-figyeljunk-elelmiszer-adomanyozaskor>



Biztonságos törődés



Élelmiszer-adományozás 1x1

Olyan élelmiszert adományozz, amelyet Te magad is szívesen elfogyasztanál!

 Legális kereskedelemben vásárolt  Csomagolt élelmiszer, az eredeti bolti, bontatlan csomagolásában  Van rajta magyar nyelvű felirat	 A gyártói ajánlásoknak megfelelően tároltad (általában: hűvös, száraz, fénytől védett helyen)  Ajánlott inkább tartós, vagyis minőségmegőrzési idővel jelölt élelmiszereket adományozni.  A csomagolása nem sérült és nincs rajta szemmel látható szennyeződés.
---	---

 **LEJÁRT** Lejárt fogyaszthatósági idővel jelölt élelmiszert NE adományozzunk, mert elfogyasztása egészségügyi kockázattal járhat. Ugyanakkor a minőségmegőrzési idővel jelölt termékek lejárata után is tápláló, biztonságos élelmiszerek, ha semmilyen szempontból nem gyanús számunkra, és megfelel a fenti kritériumoknak, bátran ajánljuk fel.

 Hűtést igénylő vagy fagyasztott élelmiszert nem ajánlott adományozni, csak akkor, ha az adományozás előtt és után is biztosítottak a biztonságos tárolási körülmények. Ha ilyen élelmiszert tudunk felajánlani, érdemes a közelünkben élő rászoruló családnak közvetlenül eljuttatni, a mihamarabbi elfogyasztás érdekében.

 Saját készítésű ételek esetében fokozottan ügyeljünk a személyi higiéniára, az eszközök és a konyha tisztaságára, hiszen a rászorulóknak immunrendszere kitettebb a betegségeknek. Fontos, hogy az adomány igazi segítség és öröm legyen számukra, ne pedig kockázati forrás.




A karácsonyi kampány egyik bejegyzése

1.3. Honlap és közösségi média

2022-ben is jelentős figyelmet tudtunk fordítani a közösségi médián és a honlapon keresztül történő szemléletformálásra. A kiemelt kampányok és események témái is megjelentek a közösségi médiában, de ezen kívül is voltak tematikus sorozataink.

A szemléletformálás platformjai:

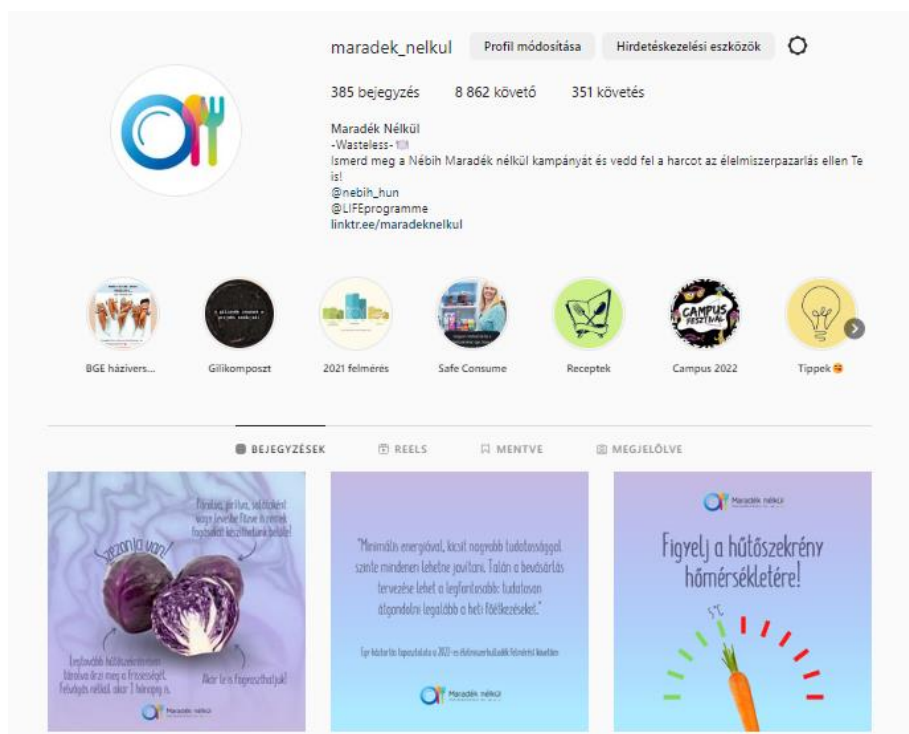
Honlap: <https://maradeknelkul.hu/>



Facebook: <https://www.facebook.com/maradeknelkul>



Instagram: https://www.instagram.com/maradek_nelkul/



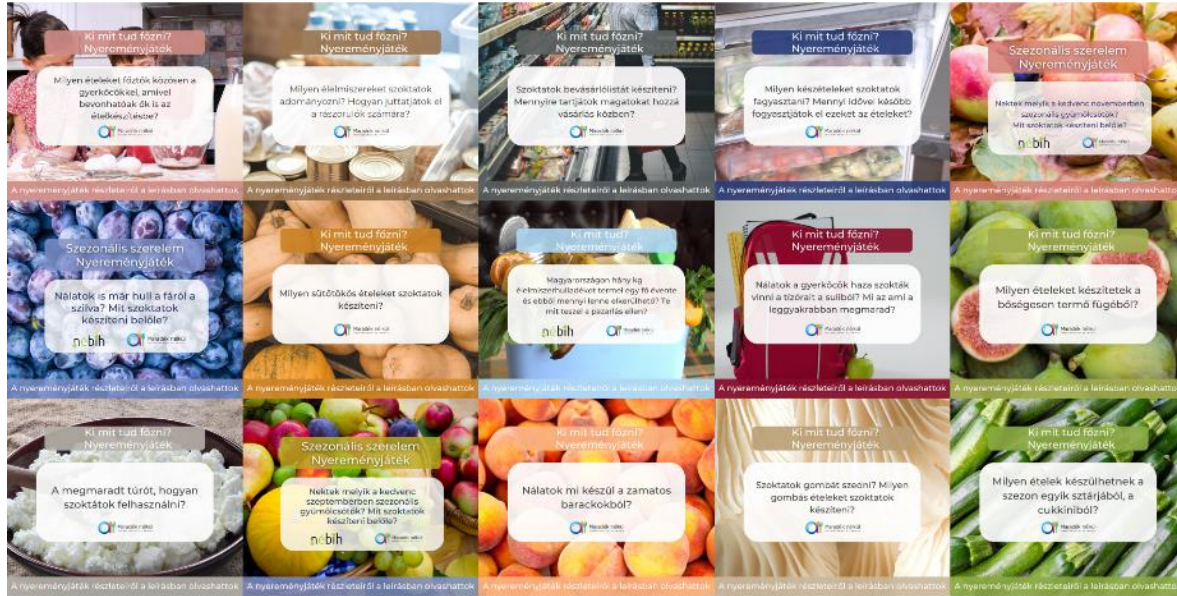
2022-ben számos közösségi média kampánnyal és tematikus posztsorozattal tettük színesebbé felületeinket. A kiemelt kampányok és események témái is megjelentek a közösségi médiában, de ezen kívül is voltak tematikus sorozatok. Az alábbiakban ezek közül emelnénk ki néhányat:

Ki mit tud főzni? kvízzjáték

A nagy népszerűségnek örvendő, Facebookon 2021-ben indult heti nyereményjátékunkat 2022-ben is folytattuk. Szerettük volna az oldal követőit jobban bevonni a közös beszélgetésbe, ezért az év második felétől kezdve olyan kérdéseket tettünk fel, amelyekre hosszabban, saját tapasztalataik megosztásával tudnak válaszolni. A válaszadók között Maradék nélkül ajándécsomagot sorsoltunk ki. 2022-ben összesen 39 alkalommal volt játék meghirdetve a Facebook oldal követői számára.

Játékszabályzat:

http://maradeknelkul.hu/wp-content/uploads/2021/06/Facebook_kimittud_j%C3%A1t%C3%A9ksorozat_szab%C3%A1lyzat.pdf



A nyereményjáték heti kérdései

Szezonális szerelem

2021-ben a szezonális zöldségeket és gyümölcsöket feldolgozó posztsorozat volt a legnépszerűbb a közösségi média felületeinken, épp ezért elkészítettük hűtőmágnese formájában, és a „Ki mit tud főzni?” sorozatban tovább népszerűsítettük. A nyereményjátékot havonta egy alkalommal Facebook és Instagram felületünkön hirdettük meg a követőink számára.



A szezonális hűtőmágneskészlet

Valentin-nap

A Nébih 2019-ben indította el a Maradék nélkül program alkampányát Vegyél számba! címmel, amely központjában a zöldségek és a gyümölcsök állnak, az egyik legnagyobb mennyiségben elpazarolt élelmiszer-kategória. Valentin-nap alkalmából arra hívtuk fel a figyelmet, hogy a kevésbé tökéletes gyümölcsök és zöldségek épp olyan egészségesek és táplálóak, mint a szebb társaik. A posztsorozat nagyon népszerű tartalom lett a közösségi média felületeinken.



Példák a Valentin-napi kampány során megjelent bejegyzésekre

Húsvéti kampány

A „Húsvét zöldítő hímes-rímes” pályázatunkat közösségi média aktivitással egészítettük ki és a húsvétkor gyakori élelmiszerpazarlással kapcsolatos problémákra igyekeztünk felhívni a figyelmet. Emellett inspirációként a versenyre készítettünk locsolóverses és tojásfestős tartalmú videókat is.



Példák a húsvéti kampány során megjelent bejegyzésekre

Verses videók az Instagram felületünkön:

- https://www.instagram.com/p/CcLeA_vogkQ/
- <https://www.instagram.com/p/CcXU1oRodZX/>

Tojásdíszítéssel kapcsolatos videónk: <https://www.instagram.com/p/CcQwV9vooxl/>

Karácsonyi kampány

A 2022-es karácsonyi kampány során az adventi 4 hét mindegyikén különböző témákat dolgoztunk fel a karácsonyi készülődéshez kapcsolódóan, amelyeket bemutattunk az 1.2.6. fejezetben, ezeket a honlapra készült bejegyzések mellett közösségi média posztokkal egészítettük ki.



A karácsonyi kampány néhány bejegyzése

A honlap és a közösségi médiafelületek összegzése

Facebook	
Követők összesen	8.632
Új követők 2022	1.320
Bejegyzések száma 2022	222
Elérés 2022	666.778

Instagram	
Követők összesen	8862
Új követők 2022	7447
Bejegyzések száma 2022	121
Elérés 2022	198.311
Honlap	
Cikkek száma 2022	57
Látogatók száma 2022	31.942 (4.1.-es melléklet)

1.4. Sajtóelérések

Nagy hangsúlyt fektetünk arra, hogy az általunk közölt információk minél több fogyasztóhoz eljussanak. A sajtómunkatársak nagyon nyitottak az élelmiszerpazarlás témájára, ezért rendszeresen tájékoztatjuk őket a legfrissebb tevékenységeinkről. 2022-ben 9 db sajtóközleményt adott ki a Nébih a Maradék nélkül program tartalmaival kapcsolatban.

Az alábbi táblázat összefoglalja a 2022-es évre vonatkozó sajtómegjelenéseket:

A médiában megjelent tartalmak	
Televíziós interjúk 2022	12
Rádiós interjúk 2022	111
Megjelent cikkek száma online sajtóban 2022	218
Megjelent cikkek száma nyomtatott sajtóban 2022	65

2. Kapcsolatépítés, tudásátadás

A Maradék nélkül programban a fogyasztói szemléletformálás mellett fontosnak tartjuk a folyamatos szakmai fejlődést és információmegosztást. Ezért kiemelt jelentőséggel bír számunkra a szakmai eseményeken és együttműködésekben történő részvétel.

A következő táblázatban összefoglaltuk azokat a szakmai eseményeket, amelyeken 2022-ben megjelentünk:

Dátum	Konferencia pontos címe	Helyszín	Elért emberek száma:
2022. február 10.	KÖZSZÖV, Fenntarthatóság az asztalon - Hogyan csökkentjük az élelmiszerpazarlást?" témában.	online	30

2022. február 16.	FoodRus CCN Webinar	online	20
2022. február 24.	Új Nemzeti Kiválóság Program Konferencia 2022: Élelmiszerhulladék-csökkentés az ENSZ fenntartható fejlődési céljainak tükrében – elmélet és gyakorlat	MATE Budai Campus	20
2022. március 03.	Közétkeztetés és fenntarthatóság konferencia, KÖZSZÖV	HUNGEXPO	50
2022. március 10.	OGYÉI - Közétkeztetés munkacsoport	online	25
2022. március 23.	Hungarian Business Leaders Forum: Legyen a jövő mindenkié. Élelmiszer: hulladék? Hogyan gazdálkodjunk okosan vele magánszemélyként és vállalkozásként?	online	20
2022. március 25.	Pro-feed Kft. 25. születésnap konferencia	Esztergom	265
2022. május 03.	A közösség erejével az élelmiszerpazarlás ellen! előadás	BGE Külkeres- kedelmi Kar	56
2022. június 01.	NesTalk by Sustainees Hungary - Élelmiszerpazarlás, komposztálás, ételmentő praktikák	online	30
2022. június 24.	Európai Bizottság, Egészségügyi és élelmiszerbiztonsági Főigazgatósága, EU Platform on Food Losses and Food Waste, Action and Implementation meeting	online	30
2022. július 07.	Horvát Turisztikai Ügynökség, Conclusions of the pilot project “Reduce food waste, cook for your guests”	Pula, Horvátor- szág (online részvétel)	30

2022. július 15.	Magyar Könyvtárosok Egyesülete 53. VÁNDORGYŰLÉS; Fenntarthatóság, felelősség, szemléletformálás (Mezőgazdasági Szervezet)	MATE Kaposvári Campus	30
2022. július 25.	Mariott Hotel dolgozói érzékenyítés élelmiszerpazarlás-megelőzés témában	online	20
2022. szeptember 18.	Környezettudatos Törökbálint – Családi nap “Élj ökosan!” Fenntarthatóság az asztalon – Hogyan csökkentjük az élelmiszerpazarlást? előadás	Törökbálint Munkácsy Mihály Művelődési Ház	70
2022. október 11.	Előadás a Deák Tibor Szakkollégium “Az élelmiszerbiztonság” című előadássorozata keretében: <i>Fenntarthatóság az asztalon – Hogyan csökkentjük az élelmiszerpazarlást?</i>	MATE Budai Campus	35
2022. október 20.	MIK PARTNERS Szakmai Nap 2022; Háztartási élelmiszerpazarlás – helyzetkép és tendenciák a Maradék nélkül programjának kutatási eredményei alapján	Pécsi Tudomány-egyetem	15
2022. december 10.	Citizens’ Panel of the European Commission on food waste: What is food waste – and what is not?	online	150
2022. december 12.	ÁTE Élelmiszerhigiénia tantárgy magyar nyelvű képzésen: Élelmiszerhulladék - problémák és megoldások az asztalon	Állatorvos-tudományi Egyetem (hibrid)	100
2022. december 15.	ÁTE Élelmiszerhigiénia tantárgy angol nyelvű képzésen: Food waste - problems and solutions on the table	Állatorvos-tudományi Egyetem (hibrid)	79

Ezen kívül szeretnénk részletesebben bemutatni a következő együttműködéseket:

2.1. EU Platform on Food Losses and Waste

Az EU Platform on Food Losses and Food Waste (Élelmiszer-veszteségek és Élelmiszerhulladékok Európai Unió Platformja) az Európai Bizottság DG SANTE Főigazgatósága által 2016-ban indított szakpolitikai fórum, mely az élelmiszerhulladékok és -veszteségek csökkentésére kitűzött globális célok uniós szintű támogatását szolgálja.

A Maradék nélkül program vezetője 2018 óta nemzeti delegáltként vesz részt a Platform munkájában. A Maradék nélkül három munkacsoportban képviselteti magát: 1) Action and implementation; 2) Food loss and waste monitoring; 3) Consumer food waste prevention. A 2022-es évben a Platform személyes konferenciát szervezett Berlinben a nemzeti képviselőknek az EU-s kötelező élelmiszerhulladék adatszolgáltatás kihívásainak megvitatására. A rendezvényen Magyarországot a Nébih Maradék nélkül programjának delegáltja képviselte. A rendezvénynek köszönhetően a Maradék nélkül kutatói szakmai együttműködést kezdeményeztek a Technológiai és Ipari Minisztérium (TIM, jelenleg: Energiaügyi Minisztérium) kötelező élelmiszerhulladék adatszolgáltatásáért felelős munkacsoportjával. Az országjelentéshez a TIM a Maradék nélkül program 2021-ben elvégzett háztartási élelmiszerhulladék felmérését vette alapul, amely így az Eurostat első hivatalos közlésébe is bekerült: <https://ec.europa.eu/eurostat/web/products-eurostat-news/-/ddn-20220925-2>

A 2022. évi ülések listája:

- 2022. február 17. - 12th meeting of the EU Platform on Food Losses and Food Waste
- 2022. május 18-19. - EU Conference Food Waste Reporting and Reduction - In-person conference for experts on food waste measuring from EU Member States - Berlin
- 2022. június 13. - EU Platform on Food Losses and Food Waste (FLW): Food loss and waste monitoring sub-group
- 2022. június 24. - EU Platform on Food Losses and Food Waste (FLW): Sub-group on action and implementation
- 2022. július 8. - EU Platform on Food Losses and Food Waste (FLW): Sub-group on consumer food waste prevention
- 2022. október 4. - EU Platform on Food Losses and Food Waste (FLW): Sub-group on action and implementation
- 2022. október 20. - 13th Meeting of the EU Platform on Food Losses and Food Waste

2.2. European Consumer Food Waste Forum

Az European Consumer Food Waste Forum (Európai Fogyasztói Élelmiszerhulladék Fórum, ECFWF) az EU Közös Kutatóközpontja (JRC) által 2021-ben létrehozott kutatói szervezet. Az ECFWF munkájában 16 szereplő vesz részt, mely kutatókból, valamint az élelmiszerhulladék csökkentés területén aktív szerepet vállaló szakemberekből áll. A programba 2021-ben a Maradék nélkül vezetőjét törzskutatóként válogatták be. A Fórum célja, hogy adatokat gyűjtsön, valamint bizonyítékokon alapuló, gyakorlati megoldásokat azonosítson az élelmiszerpazarlás fogyasztói szintű csökkentésére. A végső cél kutatásokon és bizonyítékokon alapuló ajánlások kiadása és eszközök kidolgozása, valamint a legjobb élelmiszerpazarlás csökkentési gyakorlatok bemutatása a hatékony beavatkozások szakpolitikai szintű átvételének elősegítése érdekében. Az eredmények hozzájárulnak az EU Platform on Food Losses and Food Waste munkájához. A Fórum 2022-ben Európa szerte összegyűjtötte a fogyasztói élelmiszerpazarlás csökkentését célzó nagyobb beavatkozási akciókat. A felméréssel összesen 74 csökkentési akciót azonosítottak, melyeket a következő munkafázisban (2023 első negyedéve) egy előre meghatározott kritériumrendszer alapján fognak értékelni.

2.3. Citizen's Panel on Food Waste

A European Citizen's Panel kezdeményezés lényege, hogy az Európai Unió bevonja az európai polgárokat az Unió legégetőbb problémáit érintő párbeszédbe, illetve a soron következő jogalkotási feladatok előkészítésébe. Az első alkalommal megrendezett, három alkalomból álló panelbeszélgetés-sorozat és műhelymunka témája az élelmiszerpazarlás. Az Európai Bizottság a Maradék nélkül program vezetőjét felkérte a Citizen's Panel on Food Waste Knowledge Committee nevű, 5 fős testületében való részvételre, és a legelső rendezvény nyitóelőadásának megtartására.

A panelbeszélgetésen való részvételre 150 európai polgárt kértek fel, akiket véletlenszerűen választottak ki úgy, hogy reprezentálják a lakosság sokszínűségét.

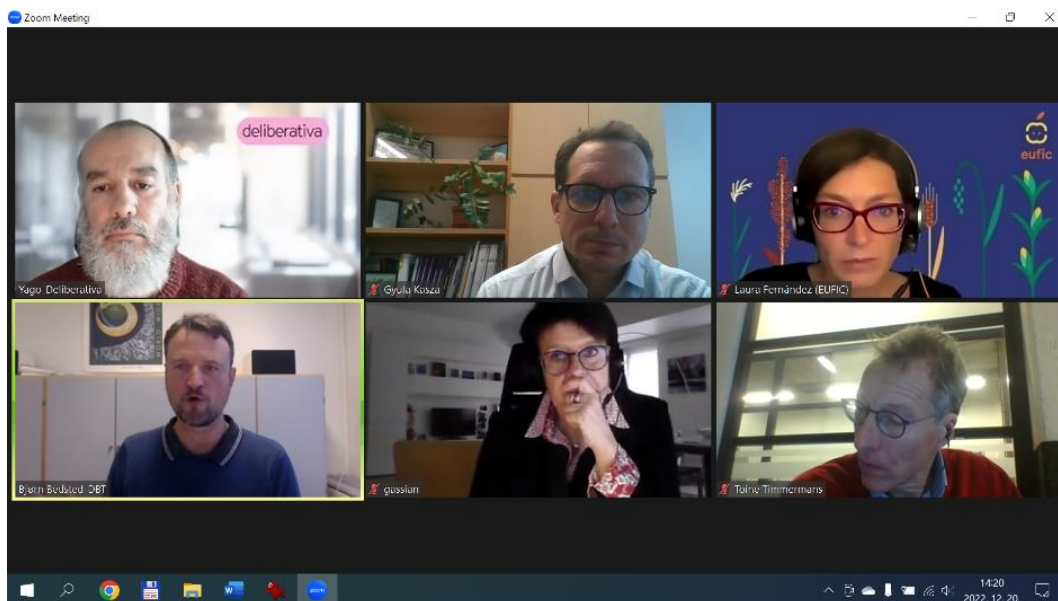
A 2022. december 16-án megtartott előadás az élelmiszerpazarlás helyzetéről szólt, és ismertette az élelmiszerhulladékokkal kapcsolatos fogalmakat. Ezen első alkalommal a Bizottság összegyűjtötte a polgárok véleményét arról, hogyan lehetne fokozni az élelmiszerpazarlás csökkentésére irányuló intézkedések hatásait az EU-ban.



Dr. Kasza Gyula előadása a Citizen's Panel első alkalmán

Az első panel-beszélgetés felvétele elérhető a következő linken: https://webcast.ec.europa.eu/european-citizens-panel-on-food-waste-session-1-22-12-16?fbclid=IwAR32cSSJQtC7bwJNaxZoy-6_17I0ZQhCLV3sgtHpODo3m95mEMtxTviqXFA

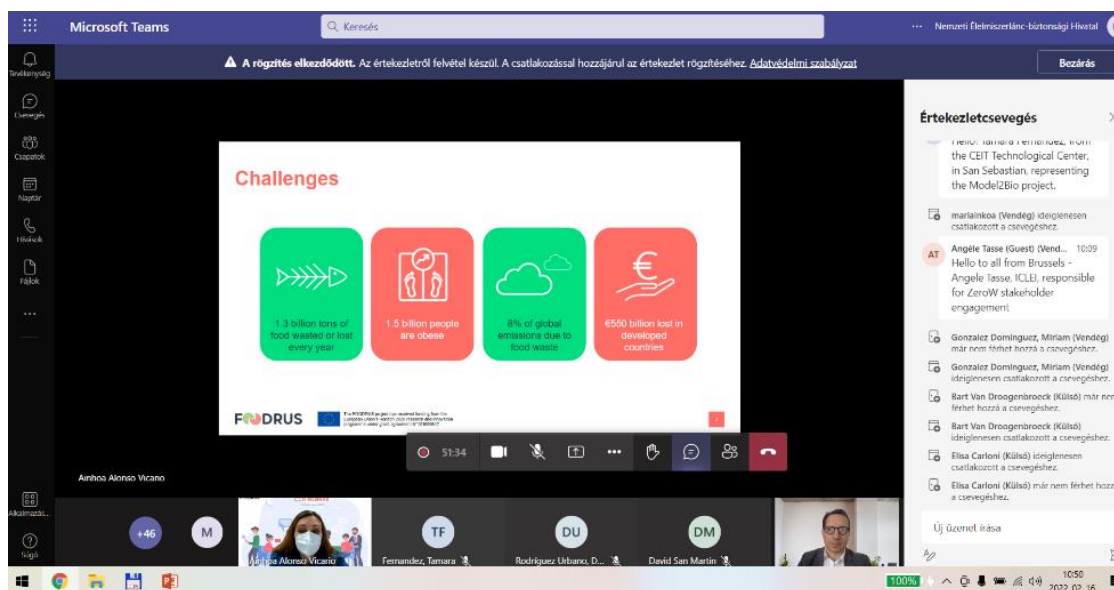
A testület 2022 decembere és 2023 februárja között ülésezik. Az első ülésre december 16. és 18. között került sor Brüsszelben, majd ezt követően 2023. január 20. és 22. között volt egy online ülés. A záró ülésre 2023. február 10. és 12. között kerül sor Brüsszelben.



A Citizen's Panel tudományos bizottság ülése

2.4. Cooperation and Collaboration Network - FoodRUs

A FoodRUs nevű, H2020 keretprogram támogatásával megvalósuló kutatási projekt létrehozta a Cooperation and Collaboration Network (CCN) platformot, amely azt a célt szolgálja, hogy az élelmiszerhulladék csökkentés területén már tapasztalattal rendelkező programok megosszák ismereteiket az újonnan induló projektek szakembereivel. A tudásmegosztó platformba a Maradék nélkül program is meghívást kapott, és a 2022. február 16-án megrendezett webináriumon be is mutatta legfőbb eredményeit a többi résztvevőnek. A platform munkája 2023-ban is folytatódik a további együttműködési lehetőségek feltérképezése érdekében.



Képernyőfotó a CCN webináriumáról

2.5. Tudományos és szakmai közlemények

2.5.1. Útmutató a lejárt minőségmegőrzési idővel rendelkező élelmiszerek fogyaszthatóságáról

Egy Európai Uniói törvénymódosításnak (2021/382/EK) köszönhetően a lejárat időt követően is adományozhatóvá váltak a minőségmegőrzési idővel rendelkező élelmiszerek. Azért készítettük el a „lejárat útmutatónkot”, amely a minőségmegőrzési idővel rendelkező élelmiszerek lejárat idő után történő fogyaszthatóságáról szól, hogy segítsük a karitatív szervezetek és a kereskedelmi láncok munkáját. Az útmutató a következő linken érhető el: <https://bit.ly/3HiO4FG>

2.5.2. Sustainable Chemistry and Pharmacy: A magyar háztartások komposztálási szokásai

A Sustainable Chemistry and Pharmacy szaklapban megjelent a magyar háztartások komposztálási szokásairól szóló cikkünk: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S2352554122002431>

2.5.3. Helyi Termék Kézikönyv

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara 2022 nyarán megjelent Helyi Termék Kézikönyvében helyet kapott az élelmiszerpazarlás megelőzése is, amely fejezetet a Maradék nélkül program munkatársai állították össze.

A kézikönyv a következő linken keresztül érhető el: <https://www.nak.hu/kiadvanyok/kiadvanyok/4349-helyi-termek-kezikonyv/file>

3. Tudományos kutatás

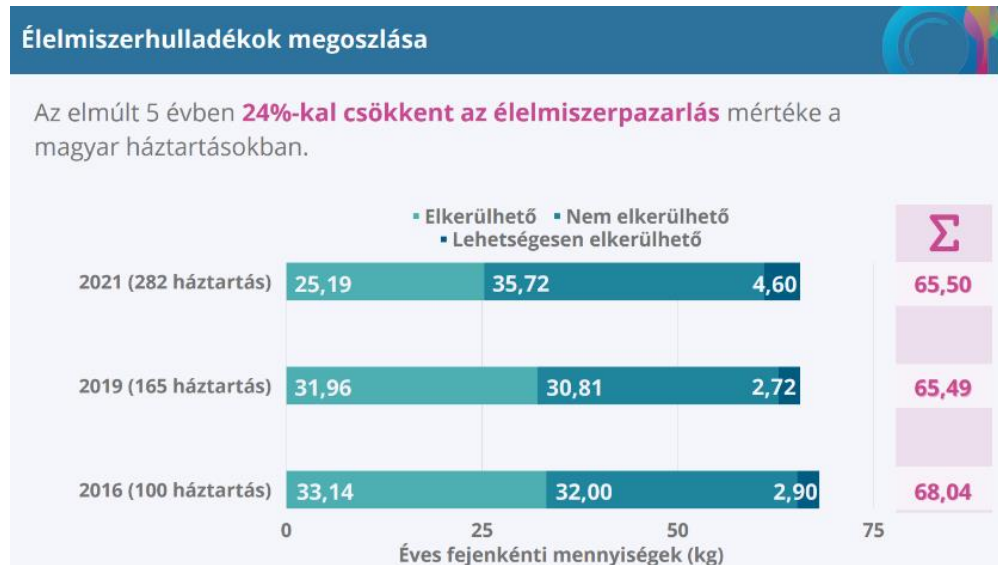
3.1. A 2021-es háztartási élelmiszerhulladék felmérés eredményeinek kommunikálása

2016 óta a Maradék nélkül program nyomon követi a magyar háztartásokban keletkező élelmiszerhulladék mennyiségét. Ez 2020 óta tagállami kötelezettség az Európai Unióban, amelyhez a háztartási szektor tekintetében a Nébih szolgáltat adatokat. Az adatok alapján az elmúlt 5 évben negyedével csökkent a háztartási élelmiszerpazarlás Magyarországon, amelyhez véleményünk szerint a Nébih kommunikációs tevékenysége nagyban hozzájárult.

A 2021-es felmérés adatait a Nébih sajtóközleményben tette közzé az élelmiszerpazarlás elleni világnapon (szeptember 29.): <https://portal.nebih.gov.hu/-/negyedével-csokkent-az-elelmiszerpazarlasunk>

- Kutatási összefoglaló: https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/21442/Kutatasi+osszefoglalo_Haztartasi+elelmiszerhulladak+felmeres+2021.pdf/
- Sajtóközlemény az Európai Unió adatokról: <https://portal.nebih.gov.hu/-/az-eu-s-atlaghoz-kepest-kevesebb-elelmiszert-dobnak-ki-a-magyarok>

- Európai Unió összefoglaló: https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Food_waste_and_food_waste_prevention_estimates&stable=0&redirect=no#Methodology



3.2. 2022-es Háztartási élelmiszerhulladék felmérés

2022-ben negyedik alkalommal (előtte: 2016-ban, 2019-ben és 2021-ben) is elvégeztük a Háztartási élelmiszerhulladék felmérést, az Európai Unió által is ajánlott FUSIONS módszertannal. A 2022-es mérésnek kiemelt célja, hogy valós képet kapjunk arról, hogyan befolyásolta a háztartások élelmiszerhulladék termelését az élelmiszerárak emelkedése és az infláció. A mérést az élelmiszer-világnap (október 16.) alkalmából hirdette meg a Nébih.

Sajtóközlemény: <https://portal.nebih.gov.hu/-/sulyos-kerdes-te-tudod-mennyit-pazarolsz->

A felmérésre rekordszámú jelentkezés érkezett, az egy hetes mérési időszakban több, mint 500 háztartás vezette a hulladéknaplókat online vagy papír alapon. Ez részben a sajtóközleménnyel meghirdetett regisztrációnak volt köszönhető, de több, mint 65 háztartást az Állatorvostudományi Egyetemen zajló Országos Állategészségügyi Verseny szervezőivel való együttműködésnek köszönhetően tudtunk bevonni, amelyről a 1.1.3. fejezetben már részletesen beszámoltunk. A jelentkezőket szemléletformáló ajándéksomaggal és mérleggel jutalmaztuk.

A hulladéknaplók feldolgozása, az eredmények kiértékelése és közzététele 2023-ban történik.