

## SZÖLLŐSI RÉKA

Élelmiszer-politikai elemző, tanácsadó és szakíró, a Felelős Élelmiszergyártók Szövetségének volt vezető munkatársa.

### ● A klímaváltozás már a konyhaasztalon hever – Kihívások és lehetőségek a fenntartható élelmiszerellátás kialakításában

Az emberiség előtt az elkövetkező évtizedekben hatalmas kihívás áll: a világ népessége 2050-re meghaladhatja a 9 milliárdot, ezért mintegy 60 százalékkal több élelmiszert kell majd megtermelni. Félő, hogy ha a jelenlegi termelési rendszereknél maradvá akarunk még több élelmiszert előállítani, akkor hamarosan feléljük a természeti erőforrásainkat és visszafordíthatatlanul tönkretesszük a természetes ökoszisztémát.

Ezt a rendkívül összetett problémát csak rendkívül összetett megoldásokkal lehet kezelni. Az elképesztő sokféleségben létező élelmiszer-ellátási rendszereket át kell majd alakítani a technológia, a politika segítségével és az emberi viselkedés megváltoztatásával. Ugyanakkor nem könnyű átlátni akár csak a hozzáértők véleményét arról, hogy mindehhez hogyan kellene hozzákezdeni, kinek és mit kellene csinálni. Pedig nagyon fontos, hogy minél többen alapvető ismereteket szerezzünk a témában, hiszen vállalati és egyéni szinten is nagyon sokat tehetünk és kell is tennünk a változásért.

A klímaváltozás hamarosan a konyhaasztalunkon hever, legalábbis nagy valószínűséggel változtatni kell az étrendünkön. De tud-e tenni bármit is az élelmiszeripar önmagában?

Szöllősi Réka előadása többféle hallgatóság számára is érdekes lehet: nem csak egy élelmiszeripari vállalatnak lehet fontos a fenntarthatóbb élelmiszer-ellátás mögött álló globális és hazai összefüggések és jelenségek bemutatása, a közgondolkodásban elterjedt leegyszerűsítő megközelítések kibontása, árnyalása. A fő üzenet, hogy a fenntarthatóságért akkor tehetünk a legtöbbet, ha tudatosítjuk azt, hogy egy nagyon összetett dologról van szó, melynek helyi és egyéni optimumai vannak, egyetemes és uniformizált megoldása nincs.

### ● Az élelmiszer-gyártók előtt álló globális, uniós és hazai kihívások

Sosem nehezedett még ennyi irányból, ilyen sokféle és sokszor egymásnak ellentmondó nyomás az élelmiszer-előállításra: melyek ezek, és mit hoz a jövő?

Ez a téma elsősorban az élelmiszer-ellátás érdekeltjeinek szól, a versenyszféra, az oktatás, a civil társadalom és kormányzat képviselőinek egyaránt. Hangvétele az ismeretterjesztő szinttől akár a szabályozási és apró szakmairészletekig terjedhet, koncentrálnak a fogyasztási és innovációs trendekre, a politikai környezetre vagy a világválság hatásaira is. A nagyközönség számára érdekes a városi legendák és tévhitek hátterének és valóság tartalmának bemutatása is.

● **Kire hallgat az élelmiszer-fogyasztó:  
az ágazat reputációjának javítását célzó fogyasztói kommunikációs program tapasztalatai**

Szöllősi Réka meggyőződéssel vallja, hogy változásra van szükség nem csak az élelmiszer-ellátási láncok jelenlegi működésében, hanem abban is, ahogy beszélünk az élelmiszerek előállításáról, tulajdonságairól, az élelmiszerbiztonságról. A márkák kommunikációja is csak akkor lehet maradéktalanul sikeres, ha a fogyasztók jobban bíznak magában az élelmiszer-előállító szektorban. A FÉSZ Hello Food programjával arra tettek kísérletet, hogy ezzel az újfajta megközelítéssel, új csatornákon, hangnemmel és módszerekkel próbálják az ipari élelmiszer-előállítás iránti fogyasztói bizalmat javítani. Szöllősi Rékának a programban szerzett tapasztalatai segíthetnek új szemszögből átgondolni mind a vállalatok, mind az agrármarketinggel foglalkozó szervezetek és szakértők számára az általuk alkalmazott kommunikációs stratégiát.

● **A fenntartható étrend titkai**

A fogyasztókat világszerte egyre jobban izgatja, hogy hol, miből, miként állítják elő az élelmiszereket, és mindez milyen összefüggésben van a klímaválság megelőzéséért folytatandó harccal. Hol vannak már az adalékanyagokkal és az egészségtelennek titulált élelmiszerekkel kapcsolatos városi legendák? Az élelmiszer-fogyasztással és vásárlással kapcsolatos abszolút mainstream téma a fenntarthatóság és a klímaválság lett. Mindenki legyen vegán? Szűnjön meg a haszonállatok nagyüzemi tenyésztése? Esetleg mindegy, hogy mit eszünk, de az legyen etikus és környezetbarát módon előállítva? Legyen drágább az élelmiszer, hogy kevesebbet fogyassunk és pazaroljunk, és a termékek árába kerüljenek beépítésre az előállításuk természeti hatásai? Mondjunk le sokféle élelmiszerről és azt együk csak, ami pár tíz vagy száz kilométeres körzetben megtermelhető? Mindenki álljon át az önellátásra? Ezeket a kérdéseket járja körbe az előadás, mely koncentrálna a tudományos vagy a gyakorlati megközelítésre, vagy csak egyes részterületekre is.