**Akik megmentik a zaccot - lezárult a Coca-Cola HBC Magyarország és a MATE által a kávézacc visszagyűjtésére kiírt egyetemi pályázat**

**Budapest, 2023. november 29. – Izgalmas és kreatív hallgatói prezentációkkal zárult a Coca-Cola HBC Magyarország és a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem (MATE) által kiírt egyetemi Zaccmentő pályázat. A hallgatói pályázat a Coca-Cola HBC Magyarország vendéglátóipari vevőpartnereinél keletkező kávézacc biztonságos be- és visszagyűjtési rendszerének kidolgozására tett kísérletet. A nyertes csapat egy kétlépcsős zaccgyűjtő rendszer ötletét dolgozta ki: az egyik tárolóban történő UV-sterilizálás után egy másik, volumenszenzorral ellátott edényben kerül gyűjtésre a már sterilizált kávézacc, melyet telítettségjelzés után szállítanak el.**

Bár a kávézacc értékes anyagokban gazdag, és számos újrahasznosításra alkalmas komponensből áll, a legtöbb a szemétbe kerül, mert a szerves hulladék még nem épült be a körforgásba. Aki teheti és fontosnak tartja, az már most is komposztálja házilag a keletkező zaccot, ám ennek mennyisége elenyésző ahhoz képest, hogy a Magyarországon elfogyasztott kávéból több mint 14 ezer tonna zacc keletkezik. A hazai, mintegy 200 milliárd forintos kávépiacon a Coca-Cola HBC Magyarország korábbi felmérése szerint egy átlagos HoReCa egységben éves szinten 4-500 kilogramm zacc jön létre.

A Zaccmentő pályázat résztvevői arra tettek kísérletet, hogy kiderüljön, miként adhatunk új életet a zaccnak. A versenyre összesen 27 hallgatói csapat jelentkezett, és a novemberi előzsűrizés után az öt döntőbe került csapat prezentálhatta ötletét a szakmai zsűri előtt.

A Coca-Cola HBC Magyarország, mint a Costa Coffee és a Caffè Vergnano kizárólagos forgalmazója, a hazai prémium HoReCa kávépiac TOP 3 szereplőjének egyike. A vállalat több mint 2200 vevőpartnerének értékesít kávét a vendéglátóiparban országszerte. Felelős nagyvállalatként kiemelt figyelmet fordít a termékei teljes életciklusára. A Coca-Cola HBC Magyarország által korábban a HoReCa partnerek között végzett felmérés szerint a válaszadók több mint felét érdekelné a jövőben a zaccbegyűjtő rendszer és az ahhoz való kapcsolódás lehetősége, mert szeretnék, ha ez az értékes alapanyag is be tudna kapcsolódni a körforgásba.

Ahhoz, hogy ez valóban megtörténhessen, a most lezárult Zaccmentő hallgatói pályázat jelenti az első lépést. Ennek célja olyan megvalósítható, valós piaci környezetben helytálló és egyben kreatív megoldások kidolgozása volt, amelyek lehetővé teszik a kávézacc tárolását és a feldolgozás helyszínére történő eljuttatását olyan módon, hogy az alapanyag értékessége ne sérüljön, hasznossága megmaradjon.

*„A diákok is érzik ennek a fontos kihívásnak az időszerűségét, létjogosultságát. Nagyon büszke vagyok rá, hogy a most született kreatív pályázatokkal meg tudtuk mutatni nagyvállalati partnerünknek, hogy hallgatóink képesek innovatív gondolkodásra egy feldobott probléma megoldásában. A cél élelmiszertudományi szemszögből annak bemutatása volt, hogy a kávézaccot, mint értékes alapanyagot gyógyszer- és élelmiszeripari feldolgozásra alkalmas módon tudjuk gyűjteni – azt hiszem, hogy ezt a célt elértük”* - mondta **Badakné dr. Kerti Katalin**, a MATE egyetemi docense. *„A zsűri által a döntőbe juttatott öt pályázat ötletei között szerepelt hűtés és vákuumos technológia ötvözéséből született megoldás, sütőben szárítás, ecetes kezelés, porítással, szárítással történő élettartam növelés, valamint UV lámpás sterilizálás.”*

*„A hallgatók közreműködésével olyan működőképes, kreatív ötletek születtek, amelyek a továbblépést hordozzák magukban és lehetővé teszik, hogy hamarosan megoldást kínálhassunk vevőpartnereink számára a náluk keletkező kávézacc biztonságos begyűjtésére. A Coca-Cola HBC Magyarország képviseletében én elsődlegesen a gyakorlati megvalósítás szempontját és a vevőpartnereink igényeit tartottam szem előtt. Jó volt látni, hogy a hallgatók hihetetlen lelkesedéssel dolgoznak azon, hogy segíthessenek nekünk és pontosan értik, hogy a kihívás, amin dolgoznak, az komoly hatással lehet a kávézás jövőjére.”* – mondta **Ákontz Péter,** a Coca-Cola HBC Magyarország HoReCa értékesítési vezetője.

A nyertes végül egy, a MATE gödöllői campusán tanuló kolumbiai-ecuadori csapat, a BFSL Movement lett, az ő ötletük egy kétrészes zaccgyűjtő megoldáson alapul. A csapat tagjai doktorandusz hallgatókként végzik tanulmányaikat Magyarországon, **Natalia Pitta-Osses** környezetmérnök, míg **Erika Luzón-Tandazo** agrármérnök végzettségű. Az ötletük egy kétrészes edény, melynek alsó része sterilizálja a zaccot, a felső, volumenszenzorral ellátott rész pedig a zacc tárolására szolgál, melyet az elszállítással megbízott partner a szenzor jelzését követően szállít el az adott vendéglátóipari egységből. A csapat tagjai számára egyértelmű volt a versenyen való indulás, mert a kávé és a fenntarthatóság szívükhöz nagyon közelálló téma. Mivel a világ neves kávétermelő országaiból jöttek, így a zacc újrahasznosítása különösen fontos kérdés és megoldandó feladat számukra.

A zsűri tagjai azért választották nyertesnek a BFSL Movement csapatot, mert olyan megoldást kerestek, ami megfelel a hatályos szabályozásnak, emellett fenntartható, gyorsan implementálható a piacon, egyszerű és megvalósítható – és természetesen a zacc tárolásával szemben támasztott szigorú minőségi követelményeknek is maximálisan megfelel.

Az együttműködő partnerek a projekt továbbvitelét is kilátásba helyezték. A munka nem áll meg, a Coca-Cola HBC Magyarország reményei szerint a pályázaton beérkezett ötleteket a gyakorlatba is átültetik a jövőben, további fejlesztések és vizsgálatok után. A cél, hogy olyan megoldást találhassunk, amit felkarolva és a megfelelő erőforrásokat mögé helyezve segíthetnek a vendéglátásban tevékenykedő vevőpartnereinknek fenntarthatóbbá tenni az üzletmenetüket.

**Kapcsolódó információ:**

Szegedi Juli Márton György

+36303385434 +36209312233

julia.szegedi@lwp.hu martongyorgy@lwp.hu

**Coca-Cola HBC Magyarország**

A Coca-Cola HBC Magyarország Kft. a 715 millió fogyasztót kiszolgáló és 29 országot átfogó Coca-Cola HBC AG csoport tagja. A dunaharaszti székhelyű, Magyarországon két palackozó-üzemet működtető vállalat 1000 munkavállalót foglalkoztat, teljes tevékenysége során pedig közel 13.000 embernek biztosít munkát. A Coca-Cola HBC Magyarország eddig több mint 135 milliárd forintot fektetett be hazánkban. A társaság az egyik legjelentősebb magyar élelmiszer-feldolgozó, termékeit 17 országba exportálja. Az üdítőitalok előállításához használt alapanyagok közel kétharmadát belföldi szállítók biztosítják.

Az elmúlt évek folyamatos termékfejlesztésének köszönhetően a Coca-Cola HBC Magyarország ma már több mint 100-féle alkoholmentes italt kínál fogyasztóinak: a szénsavas üdítőitalok (Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Cherry, Coca-Cola Lemon, Coca-Cola Zero Lemon, Fanta, Fanta Zero, Fanta Zero Red Grape, Fanta Zero Lemon-Elderflower, Sprite, Sprite Zero, Kinley, Kinley Zero,), a természetes ásványvizek (NaturAqua), az ízesített vizek (NaturAqua Emotion, Aquarius), innovatív vizek (Smartwater), gyümölcslevek, nektárok és gyümölcsitalok (Cappy, Cappy Pulpy, Cappy Ice Fruit, Cappy Kid, Cappy Lemonade), jegesteák (FuzeTea, FuzeTea Zero), sportitalok (Powerade), energiaitalok (Monster, Burn). A teljeskörű italgyártó vállalat termékportfóliójának része a Rainforest Alliance minősítéssel rendelkező prémium Costa Coffee, valamint a Caffè Vergnano kávé márka. A társaság prémium szeszes italokat is értékesít, többek között a Rézangyal pálinkát, Jack Daniel’s whiskeyt, Finlandia vodkát, Bacardi rumot, Martini vermutot és pezsgőt, Bombay Sapphire gint, illetve 2023-tól a Jack Daniel's Tennessee Whiskey és a Coca-Cola felhasználásával készült Jack&Coke fogyasztásra kész alkoholos italt.