

UNIVERSITETI I PRISHTINËS “HASAN PRISHTINA”

FAKULTETI I BUJQËSISË DHE VETERINARISË

DEPARTAMENTI - TEKNOLOGJI USHQIMORE ME BIOTEKNOLOGJI

PROGRAMI - SHKENCA E USHQIMIT



PUNIM DIPLOME

(Niveli Master)

**IDENTIFIKIMI I MBETJEVE USHQIMORE NË SUPERMARKETET E DISA
RAJONEVE TË KOSOVËS**

Mentor:

Prof.Ass.Dr. Rreze Gecaj

Kandidatja:

BSc. Fjolla Ejupi

Prill, 2023

ABSTRAKT

Mbetjet ushqimore janë një problem shqetësues global. Aktualisht nuk kemi të dhëna në nivel vendi për mbetjet ushqimore që gjenerohen në supermarketete. Qëllimi kryesor i këtij studimi është të siguroj të dhëna cilësore dhe sasiore rreth mbetjeve ushqimore që krijohen në supermarketete, të evidentoj vendet se ku përfundojnë mbetjet ushqimore nga ky sektor, të identifikoj se cilat masa parandaluese dhe cilat metoda të menaxhimit aplikojnë supermarketet para dhe pas gjenerimit të mbetjeve ushqimore. Gjetjet e këtij studimi do të japin një kontribut të rëndësishëm në vlerësimin e gjendjes aktuale të mbetjeve ushqimore në supermarketet e vendit tonë, barrierave dhe iniciativat e ardhshme që duhet të ndërmerren për të arritur stabilitetin e zinxhirit ushqimor. Për realizimin e këtij hulumtimi si metodë kërkimore është përdorur pyetësi. Pyetësi ishte i përbërë nga pyetjet e mbyllura. Pyetësi i'u është drejtuar drejtpërdrejtë menaxherëve të supermarketeteve. Mbledhja e të dhënave është bërë në gjithsej 28 supermarketete. Qytetet në të cilat janë mbledhur të dhënat janë: Lipjan, Prishtinë, Kaçanik, Gjilan, Ferizaj dhe Prizren. Pas mbledhjes së të dhënave, ato janë përpunuar me anë të programit Microsoft Excel. Në 28 supermarketete të përfshira në studim, pemët dhe perimet përbëjnë grupin kryesor të mbetjeve ushqimore me 46 %, pasuar nga qumështi dhe produktet e qumështit me 25%, buka dhe produktet konditore 11%, mishi dhe produktet e mishit me 7%, vezët 4% dhe kategoritë e tjera me 7%. Shkaku kryesor në gjenerimin e mbetjeve ushqimore në supermarketet e Kosovës është jetëgjatësia e shkurtë e produkteve ushqimore që kontribuon me 43%, pastaj porositja e papërshtatshme 29%, mosrespektimi i standardeve të marketingut (madhësia, ngjyra, forma etj) 21% dhe cilësia joadekuate e paketimit (dëmtime mekanike) 7%. Rezultatet e hulumtimit tonë tregojnë se 57% e supermarketeteve mbetjet ushqimore i kthejnë te furnitorët, 38% e supermarketeteve hedhin mbetjet në kontenier për mbeturina, 5% e dërgojnë për ushqim të kafshëve, ndërsa asnjë supermarket nuk dërgon mbetjet ushqimore të shndërrohen në kompose, biogas apo të digjen. Gjashtëdhjetë e tetë përqind e menaxherëve nuk kishin njohuri për metodat e trajtimit të mbetjeve ushqimore. Vlera totale e mbetjeve ushqimore është 490 kg/javë (1150€/javë). Megjithatë, vlerat mund të jenë më të mëdha. Gjetjet tona tregojnë se në përgjithësi menaxherët janë të njohur me masat parandaluese që duhet të ndërmerren në kuadër të parandalimit të mbetjeve. Megjithatë, pjesa më e madhe e supermarketeteve dështojnë të shmangin mbetjet ushqimore nga pikëpamja sociale, meqë 93% supermarketeteve të përfshira në studim nuk

dhurojnë ushqimet për njerëzit në nevojë. Pjesa më e madhe e menaxherëve nuk kishin njohuri për efektet negative të mbetjeve ushqimore në mjedis.

Fjalë kyqe: mbetje ushqimore, supermarket, sektori i shitjes me pakicë, humbje e ushqimit

ABSTRACT

Food waste is a concerning global problem. Currently we do not have information on the amount of food waste produced in supermarkets at the national level. The main purpose of this study is to provide qualitative and quantitative data about the food waste that is created in supermarkets, to identify the locations where the food waste from this sector ends up, to identify which preventive measures and which management methods supermarkets apply before and after generating food waste. The findings of this study will make an important contribution to the assessment of the current state of food waste in our country's supermarkets, as well as the challenges and the future initiatives that must be taken to achieve the stability of the food chain. For the realization of this research, a questionnaire was used as a research method. The questionnaire consisted of closed-ended questions and was directed towards supermarket managers. Data collection was conducted in a total of 28 supermarkets located in the cities of Lipjan, Pristina, Kacanik, Gjilan, Ferizaj, and Prizren. After data collection, they were processed using the Microsoft Excel program. In the 28 supermarkets included in the study, fruits and vegetables constitute the main group of food waste 46%, followed by milk and dairy products 25%, bread and confectionery 11%, meat and meat products 7%, eggs accounted for 4% and other categories for 7%. The main cause of food waste generation in supermarkets in Kosovo is the short shelf life of food products, which contributes 43%, followed by inappropriate ordering 29%, non-compliance with marketing standards (size, color, shape, etc.) 21%, and inadequate packaging quality (mechanical damage) 7%. Our research results show that 57% of supermarkets return food waste to suppliers, 38% of supermarkets dispose of waste in trash containers, 5% send it for animal feed, while no supermarket sends food waste to be converted into compost, biogas, or incinerated. Sixty-eight percent of managers had no knowledge of methods for treating food waste. The total amount of food waste is 490 kg/week (1150€/week). However, the values may be higher. Our findings show that in general, managers are familiar with preventive measures that should be taken to prevent food waste. However, the majority of supermarkets fail to avoid food waste from a social perspective, as 93% of the supermarkets included in the study do not donate food to people in

need. The majority of managers were unaware of the negative effects of food waste on the environment.

Keywords: food waste, supermarket, retail sector, food loss