

*Első lépéseink
az etikus gasztronómia világában*
AVAGY GREENWASHING HELYETT
HARMÓNIÁBAN A KÖRNYEZETTEL
ÉS A TÁRSADALOMMAL

Hajnal Henriett

Fejlesztési vezető

Magyar Élelmiszerbank Egyesület

Semsei Rudolf

Budapest Party Service, VakVarjú Éttermek, Dobay Cukrászdák tulajdonosa

MaReSz Gasztronómiai tagozat vezetője, MVI alelnök

FENNTARTHATÓSÁG



romantikus...





IGAZ SZERELEM?

Jay Westerveldemerged
1986. “GREENWASHING” -
“save the towel” mozgalom.

“Zöldre mosás” -
Környezetbarátnak álcázva:
Amikor a vállalatok
környezetbarátként hirdetik
magukat, de nem felelnek
meg ezeknek az állításoknak.
A profit az elsődleges.





FENNTARTHATATLANSÁG

Élelmiszerhulladék



Egy átlagos háztartásban a megvásárolt ételek negyede kukába kerül.



Fejenként 180 kg ételhulladékot termel minden évben egy átlageurópai.



A világon megtermelt élelmiszerek egyharmada szemétként kerül el.



FENNTARTHATATLANSÁG

Élelmiszeripar

Melléktermékek (pl. csontok)
Deformálódott termékek
Sérült termékek
Túltermelés

Nagy- és kiskereskedelem

Hőmérsékletváltozások
Esztétikai előírások
Csomagolási hibák
Áru felhalmozás

Éttermek

Nem kínálnak
különböző méretű
adagokat
Nem lehet a maradékot
elvinni
Nehézkes a kereslet előrejelzése
Eltérő fogyasztói preferenciák

Háztartások

Túlzott vásárlás
Nem megfelelő tárolás
Összezavaró jelölések
Az ételek egyes részeinek
mellőzése (pl. almacsutka,
kenyérhéj)
Túl nagy adagok készítése
Ételmaradék kidobása





FENNTARTHATÓ FEJLŐDÉS

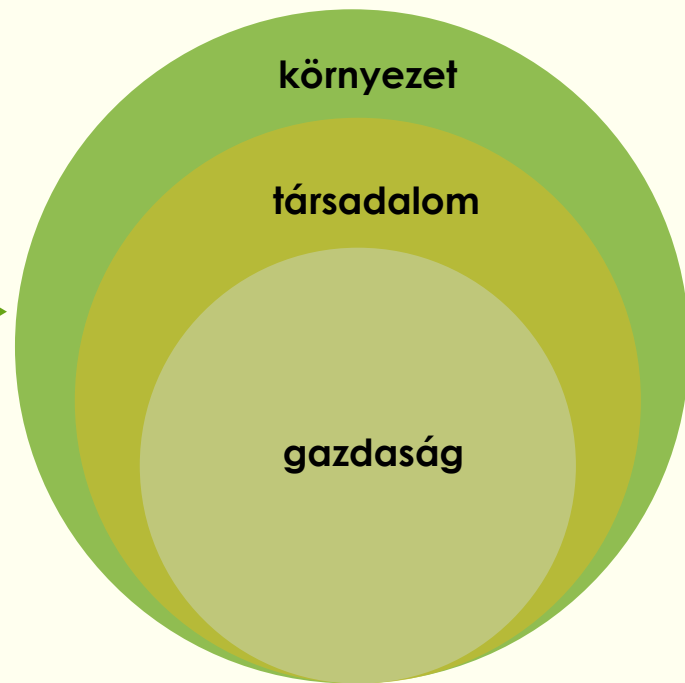
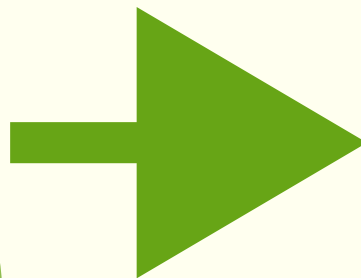
Az ENSZ 1987-es Brundtland-jelentése

A fenntartható fejlődés:

Olyan fejlődési folyamat, amely kielégíti a jelen szükségleteit anélkül, hogy csökkentené a jövő generációk képességét, hogy kielégítsék a saját szükségleteiket.



FENNTARTHATÓ FEJLŐDÉS



Etikus fejlődés

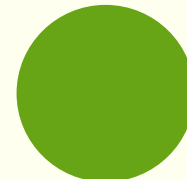


A VENDÉGLÁTÁS DILEMMÁI

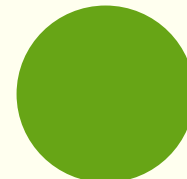
Egészséges étkezés kontra
magyar étkezési szokások



Slow food kontra
kézben fogyasztható ételek



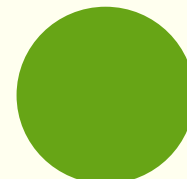
Elfogyhat-e az étel egy
rendezvényen?



Gyorsuló világ kontra
tudatos választás



Maradék ételt kidobjuk vagy
odaadjuk a rászorulóknak





ETIKUS VENDÉGLÁTÁS ZÖLD-SÉGEI



Környezetbarát mosogató és mosószer
Energiafogyasztás csökkentése (greenwashing?)

Csomagoló anyagaink, a vendégeknek készített
ételek elviteles dobozai mind lebomló,
környezetbarát anyagokból készülnek.

Szelektív hulladékgyűjtés/fáradt olaj:
Évente mintegy 26 000 db tetrapack dobozt és
19 000 db pet palackot gyűjtünk szelektíven.

ETIKUS VENDÉGLÁTÁS ZÖLD-SÉGEI

Betétdíjas (üveg) csomagolódobozok
önkiszolgáló éttermeinkben



TEGYÜNK EGYÜTT A KÖRNYEZETÉRT – HASZNÁLD ÜVEGEDÉNYEINKET ELVITELES ÉTELEIDHEZ!

HOGYAN MŰKÖDIK?

- Elviteles ételeidhez a hatályos jogszabályok alapján kizárólag az általunk biztosított és általunk mosogatott üvegedényt használhatod.
- Első alkalommal vagy ha nincs nálad üvegedény, azt meg kell vásárolnod a kihelyezett árakon.
- Az üvegedényeket az ételek mellett megtalálod, kérjük, hogy a méreteket ne keverd.

1. Ha még nem vásároltál üvegedényt:

Az edényeket a leveleskényél, salátákényél, főételekényél kihelyezzük, onnan veheted el fedél nélkül és töltheted meg étellel. A fedélet a kasszáknál kapod meg a dobozhoz.

Tegyünk együtt a környezetért!

Használd üvegedényeinket elviteles ételeidhez!

MŰKÖDIK?

- Elviteles ételeidhez a hatályos jogszabályok alapján kizárólag az általunk biztosított és általunk mosogatott üvegedényt használhatod.
- Első alkalommal vagy ha nincs nálad üvegedény, azt meg kell vásárolnod a kihelyezett árakon.
- Az üvegedényeket az ételek mellett megtalálod, kérjük, hogy a méreteket ne keverd.

1. Ha még nem vásároltál üvegedényt:

Salátákényél, főételekényél kihelyezzük, onnan veheted meg étellel. A fedélet meg a dobozhoz.



Amikor szedni magadnak, vedd ki a főételekényét, majd fűradj a kasszához fizetni a megszokott módon.

A kasszáknál kifizetheted dobozaidat, ételeidet, és megkapod az edényekhez tartozó fedélet.

2. Ha már vásároltál nálunk üvegedényt, és ma el is hoztad magaddal:

A kasszáknál kialakított átvételi ponton add le a saját elmosogatott edénye(í)det, és kérd el kollégáinktól cserébe az edényhez tartozó plastikkártyát. Fontos, hogy a fedele(ke)t ne add le, azzal zárod majd le az új edényed.



A kasszáknál add le a kártyá(ka)t, ebből tudja kollégánk, hogy nem kell fizetned az edényért.

Ha olyan edény is van a tálcádon, amihez nem tartozik kártya, azt kollégáink felszámolja neked. Csorba, törött üvegedényt nem áll módunkban cserélni.



GY SÉGÍTESZ NEKÜNK TENNI EGY LÉPÉST

A KÖRNYEZETTUDATOSABB MŰKÖDÉS ÉS FOGYASZTÁS FELE.



ETIKUS VENDÉGLÁTÁS ZÖLD-SÉGEI

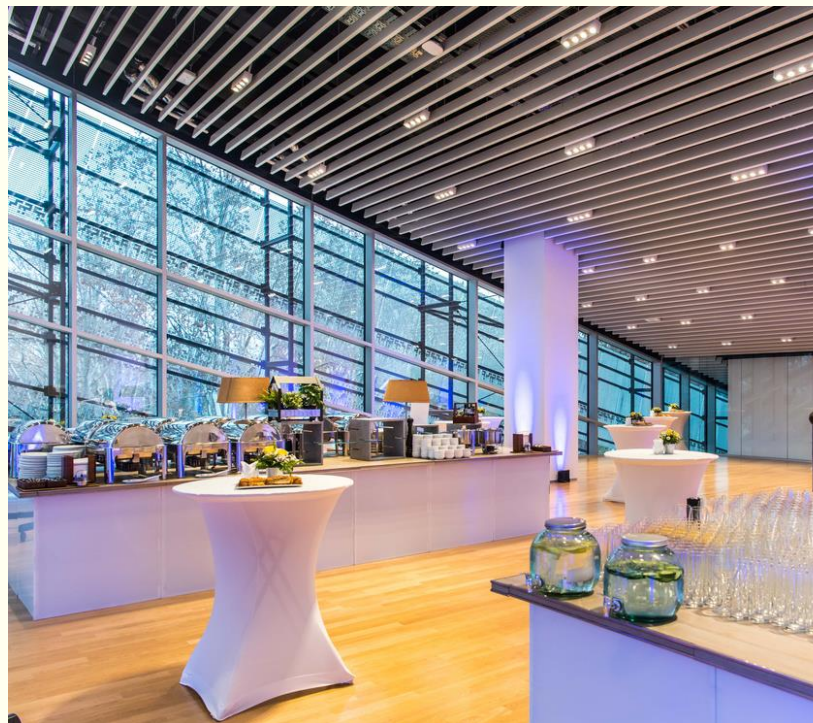
Teljesen textíliamentes
büféasztal-rendszer



ETIKUS VENDÉGLÁTÁS ZÖLD-SÉGEI



Ízesített víz, tisztított víz és
szörpök a partikon



ETIKUS VENDÉGLÁTÁS ZÖLD-SÉGEI

Tudatosabb rendezvények,
kisebb célcsoportra fókuszálva,
kisebb rendezvények magasabb minőséggel





ETIKUS VENDÉGLÁTÁS ZÖLD-SÉGEI

Fenntartható rendezvény-menüajánlatok
 hazai alapanyagokkal

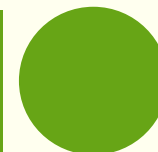


ETIKUS MENÜSOROK TRENDVÁLTOZÁSA

Értékelt menüsorok rendezvényeken
(mennyire „zöld”)



Szezonális alapanyagok
(3 havonta változó menüsorok)



Szűkebb ételválaszték



Húsmentes, könnyebb ételek
megerősítése, vöröshúsok csökkenése



Figyelem az intoleranciára



Rövidebb ellátási lánc, feldolgozott
helyett természetes alapanyag





VARJÚGAZDA PROGRAM



Több mint 115 termelő pályázott

Farm to table kisebb termelők
bevonásával

Kézművesség



ÉTELMENTÉS

Tömeges és rendszeres melegétel-mentés
együttműködésben a
MAGYAR ÉLELMISZERBANK EGYESÜLETTEL.
2023-ban 23.000 adag megmentett meleg étel.





MAGYAR ÉLELMISZERBANK EGYESÜLET - A HÍD

1,8 millió tonna élelmiszerfelesleg vs
növekvő rászoruló réteg



250 000 ellátott nélkülöző, köztük gyermekek, családok
500+ partnerszervezet országosan
2023-ban 10 000 tonna megmentett élelmiszer
2023-tól készételmentés (2023/ 31 000 adag, 2024/37 000 adag)



FELKÉSZÜLT PARTNER

- 7/24h rendelkezésre állás, rugalmasság
- Szervezettség, megbízhatóság
- NÉBIH-hel egyeztetett módszertan, laborvizsgálatok,
- dokumentáció, nyomonkövetés
- Felelősség átvállalása az átvételt követően – az átvételi folyamatért, az átadás utáni szállításért, tárolásért, tálalásért, kiosztásért
- Minimális anyagi és humán erőforrás befektetés a partner részéről
- Megfelelő infrastruktúra és eszközök (hűtőautók, sokkolóhűtők, rekeszek, cserebetétek, stb.)
- Megbízható, átlátható, szociális alapon működő kiosztási rendszer
- Kommunikálható támogatás, adatszolgáltatás a mentett mennyiségekről, visszajelzések
- Értékesítési előny – növeli a rendezvény értékét

MEGOLDÁS MINDEN HELYZETRE

Rendezvény résztvevői létszám	Megmaradt mennyiség	Alkalmi	Rendszeres	Logisztika
300 feletti	Nagy (100 – több ezer adag)	Rendezvények, fesztiválok, sportesemények, stb.	-	Élelmiszerbank saját logisztika
100-300 fő	Közepes (20-100 adag)	Közepes méretű rendezvények	Food court-ok, irodaházi éttermek, közétkeztetés, stb	Élelmiszerbank által szervezett logisztika (szervezetek + futárszolgálat)
10-100 fő	Kicsi (1-20 adag)	Kis rendezvények	Hotel reggeliztetés, éttermek, cukrászdák, stb.	Applikáció alapú, közvetlen átadás nélkülözőknek



NAGYRENDEZVÉNYEK

- Előzetes naptár, „stand-by” állapot, lemondás, rugalmasság
- Hűtős szállítás, sokkolás/hűtés az Élelmiszerbank raktárában
- Chafing betétekben mentünk/ cseré betétet adunk
- 1000 fő feletti rendezvény esetén helyszíni dobozást/tálalást vállalunk





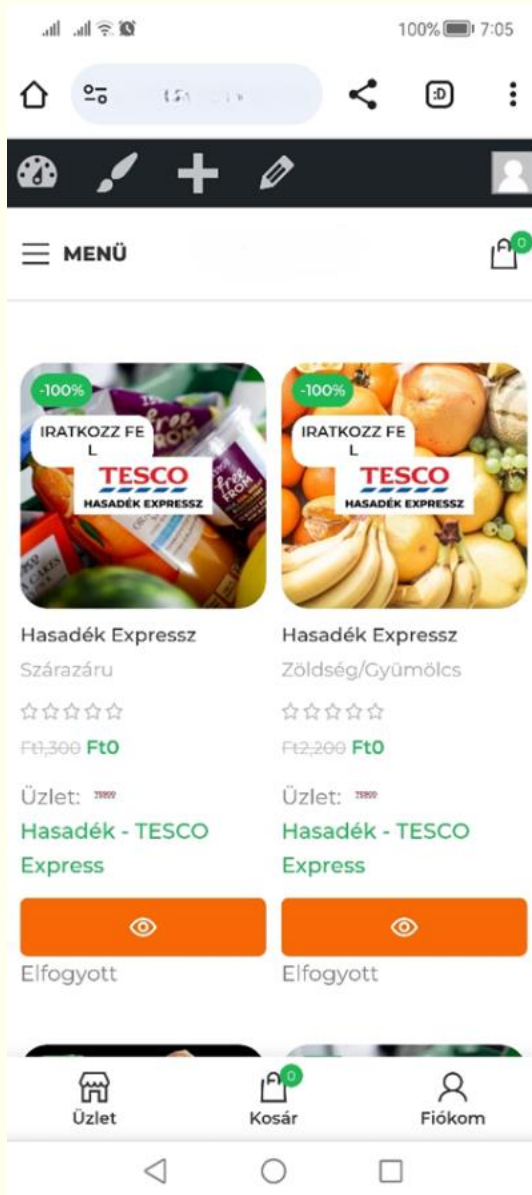
KÖZEPES RENDEZVÉNYEK

- **Szállítási módok**
Partnerszervezetek
bevonásával
Önkéntes szállítókkal
Futárszolgálattal
- **Sokkoló hűtők** karitatív
szervezetekhez kihelyezve





KISEBB ESEMÉNYEK



- **APPLIKÁCIÓ**
- **Felajánlók: Éttermek, szállodák, cukrászdák, pékségek, kisebb boltok, stb.**
- **Átvevők: az Élelmiszerbank partnerszervezetei által ellátott nélkülözők**
- **Munch együttműködés, integráció**

KÖSZÖNJÜK!

A célunk nem kevesebb, mint a lehető legnagyobb társadalmi felelősségvállalás saját területünkön.

www.elelmiszerbank.hu

www.budapestpartysevice.hu

*„A Földet nem apáinktól örököltük,
hanem unokáinktól kaptuk kölcsön”*

