

ÖKO-ÉTTERMEK/ÉTKEZDÉK



A Környezettudatos étterem koncepció célja, hogy környezetvédelmi szempontok figyelembevételével optimalizálja az étterem teljesítményét. Ez magában foglalja a hulladék keletkezésének megelőzését, a keletkezett mennyiség csökkentését, az energia és vízfogyasztás, valamint az üvegházhatást okozó gázok kibocsátásának csökkentését is. Ezekhez nyújt segítséget ez a dokumentum, mely kifejezetten az élelmiszer- és csomagolási hulladék keletkezésének csökkentésére fókuszál.

A kevesebb ételhulladék több profitot is eredményez!

Számtalan olyan intézkedés lehetséges, melyek bevezetésével egy hagyományos éttermet ételhulladék-csökkentésre fókuszáló, környezettudatos étteremmé alakíthatunk:

- ajánljunk fel választási lehetőséget az étel adagok tekintetében: vezessük be a kis és közepes adagot vagy a közepes és nagy adagot,
- változtassuk meg a tervezési, bevásárlási, tárolási és főzési szokásainkat,
- ösztönözzük a vásárlóinkat, hogy vigyék haza az ételmaradékukat,
- adjuk tovább a fogyasztásra még alkalmas ételeket, élelmiszereket menhelyek, élelmiszer bankok részére
- akár takarmányként is eladományozhatók a maradékok,
- illetve komposztáljuk az arra alkalmas élelmiszer maradékokat is.

Számtalan előnye van ezen intézkedések bevezetésének: a megmaradt ételek emberi vagy állati fogyasztásra való továbbadásával, vagy a növényi maradékok komposztálásával nem csak a keletkező ételhulladék mennyiségét csökkentjük, de az étterem még pénzt is takaríthat meg, ha kevesebb étel megy kárba, valamint így a saját ökológiai lábnyomát is csökkenti.

Ezek az intézkedések alkalmazhatók iskolai menzák vagy vállalati kázinók esetében is, még ha a körülmények látszólag különbözőek is.

Általános információk



hulladékcsökkentés



nehézségi szint

Hulladékáramok



újrahasználat



környezeti hatás



papír



csomagolás



újrahasznosítás



költségek



elektromos és elektronikai



szerves

Célok

Az Európai Bizottság támogatásával





- ▶ Az étkeztetéseket követően kidobott étel mennyiség minimálisra csökkentése
- ▶ A szakácsok, a személyzet és a tulajdonosok figyelmének felhívása arra, hogy milyen elvek mentén kell megváltoztatni a tervezést, a beszerzést, a tárolást és a főzési szokásokat az étteremben
- ▶ A működési rendszer optimalizálása oly módon, hogy a kikerülő ételhulladék alkalmas legyen ételbankok vagy egyéb intézmények számára élelmezési vagy takarmányozási célokra, illetve – ha alkalmas arra, akkor - komposztálható legyen.
- ▶ A fenntarthatósági szempontok népszerűsítése az étteremben és a vendégek körében is
- ▶ Az étterem vendégeinek ösztönzése, hogy vegyenek ők is részt a kezdeményezés megvalósításában és járuljanak hozzá a sikerhez akár azáltal is, hogy megfontoltan és tudatosan választanak
- ▶ A vendégek figyelmének felhívása arra, hogy mennyi étel veszik kárba abból, amit felszolgálnak nekik (pl. az által, hogy túl nagy adag ételt rendelnek)

Milyen elemeket foglal magába az akció?

- ▶ Fenntartható [tervezést](#), [beszerzést](#), [tárolást](#) és [főzési](#) szokások bevezetését
- ▶ Választási lehetőség biztosítását a vendégek számára, hogy különböző ételadagokat is választhassanak (kicsi, közepes, nagy adag)
- ▶ Doboz vagy papírzacskó biztosítását a maradékok elviteléhez
- ▶ Egy olyan étel betervezését a menüben, amely a maradékok felhasználásával készült
- ▶ Tájékoztatást a vendégeket részére az új, környezettudatos üzletpolitika bevezetéséről poszterek, szórólapok, vagy informatív asztali kiegészítők (pl. tányéralátétek) segítségével.
- ▶ Só, bors, olíva olaj stb. üveg tárolóedényekben való felszolgálását, ahelyett, hogy egyesével csomagolt kis műanyag zacskókban kapnák azokat a vendégek
- ▶ Egyszer használatos papírszalvéta helyett textil szalvéta biztosítása a vendégeknek

Mire van szükséged?

- ▶ Egy vagy több olyan étteremre, amelyek részt vesznek a megvalósításban
- ▶ **Információs és kommunikációs anyagokra:**
 - Információs anyagokra mellyel tájékoztatod az étterem dolgozóit, és a vendégeket is az [étel- és élelmiszer hulladékkal](#) kapcsolatos problémákról, valamint a megvalósítható intézkedésekről ([tervezés](#), [beszerzés](#), [tárolás](#), [főzés](#)).
 - Helyezz ki információs plakátokat is, amivel népszerűsíted az akciót.
 - Készíts akár kevésbé szokványos információs anyagokat, hogy minél hatékonyabban hirdesd az akciót és tájékoztasd a vendégeket a bevezetett intézkedésekről.
- ▶ **Eszközök:** Dobozok elvitelre, textil szalvéták, üveg tárolóedények a só, bors, olíva olaj, stb. számára

Az akcióhoz szükséges eszközök



Az Európai Bizottság támogatásával



Dobozok vagy papírzacskók a maradékok elviteléhez

▶ Mi is ez valójában? Papírzacskók, melyek a vendégek rendelkezésére állnak, hogy az el nem fogyasztott ételeket haza vihessék, és később fogyaszthassák el azokat.

▶ Hogyan használd?

- Kérd meg az étterem dolgozóit, hogy tájékoztassák a vendégeket arról, hogy lehetőségük van elvinni az el nem fogyasztott ételmaradékokat.
- Tájékoztasd őket, hogy ez a lépés segít az élelmiszer hulladék elleni harcban.

▶ Mi alapján értékeljük? Mérjük le a szerves hulladék mennyiségét a visszavitt tányérok az akció előtt és a bevezetést követően is. Számoljuk meg az elvitelre kért maradék-csomagok mennyiségét és mérjük meg a súlyukat is.



Felirat vagy matrica, mely a feleslegesen keletkező kenyérmaradékok hulladékainak elkerülésére hívja fel a figyelmet

▶ Mi is ez valójában? Egy olyan felirat vagy matrica, mely felhívja a figyelmet az étlapon, hogy az ételek mellé fogyasztott kenyeret csak kérésre és a kívánt mennyiségben szolgálják fel.

▶ Hogyan használd?

- Helyezd el ezt a feliratot vagy matricát az étlapon.
- Informáld a dolgozókat, hogy ez a megoldás az élelmiszer hulladékok keletkezése elleni küzdelem egyik eszköze.

▶ Miben mérjük az elért eredményt? Mérjük a kidobott kenyér mennyiségét az akció előtt és a bevezetést követően is.



Felirat, akár matrica az étlapon, mely tájékoztatja a vendégeket arról, hogy különböző méretű adagokat is választhatnak

▶ Mi is ez valójában? Néhány étterem hatalmas adagokat szolgál fel az egyes fogásokból. A különböző adagok választása lehetővé teszi, hogy a vendégek az éhségüknek megfelelő mennyiséget rendeljenek, és egyben segít megelőzni az ételmaradék keletkezését is.

▶ Hogyan használd?

- Helyezd el a tájékoztató feliratot vagy matricát az étlapon a vendégek tájékoztatására, hogy tudják, ezen túl különböző méretű adagokat is rendelhetnek.
- Tájékoztasd őket, hogy ez a változtatás segít az élelmiszer hulladék keletkezésének megelőzésében.

▶ Mi alapján értékeljük? Mérjük le a szerves hulladék mennyiségét a visszavitt tányérok az akció előtt és után is. Számold össze, hogy mennyi kis, közepes és nagy adagot rendeltek a vendégek a bevezetést követően az akció során.



Kancsó, mely segít népszerűsíteni a csapvíz fogyasztását

▶ Mi is ez valójában? Kancsó, mely segít népszerűsíteni a csapvíz fogyasztását a vendégek számára.

▶ Hogyan használd?

- Helyezz el egy csapvízzel teli kancsót minden asztalra.
- Ösztönözd a vendégeket arra, hogy igyanak csapvizet a palackozott víz helyett annak érdekében, hogy minél kevesebb csomagolási hulladék keletkezzen.

▶ Mi alapján értékeljük? Mérjük le a kidobott csomagolási hulladék mennyiségét az akció bevezetése előtt és után is.



Kommunikációt támogató eszközök

Egy panel, mely bemutatja a legjobb gyakorlatokat, amelyeket a hulladék keletkezésének megelőzése érdekében tehetsz

▶ Mi is ez valójában? Ezen a hirdetőtáblán szerepeljenek listászerűen a célok, az összes kötelezettség-vállalás, amelyet az étterem tesz a hulladékképződés megelőzése érdekében. Ez ösztönözni fogja a dolgozókat és közvetve a szállítókat, valamint a vendégeket is, hogy folytassák a bevezetett akciót.

▶ Hogyan használd?

- Találd ki, hogy milyen kötelezettségvállalásokat teszel, fogalmazd meg a célkitűzéseket és vezesd rá ezeket a táblára.
- Ellenőrizd, hogy eléred-e a kitűzött célokat.
- Helyezd ki a hirdetőtáblát egy központi helyen és az azon feltüntetett kötelezettségvállalásaidat jelenítsd meg a cég weboldalán is

▶ Mi alapján értékeljük? Az akció ideje alatt elért eredmények alapján, valamint az élelmiszer pazarlás kapcsán elért fejlődés tükrében.



Figyelemfelkeltő matrica/poszter

▶ Mi is ez valójában? Egy matrica és egy plakát, ami tájékoztatja a vendégeket arról, hogy a létesítmény a hulladékcsökkentés terén használható legjobb módszerekkel dolgozik.

▶ Hogyan használd?

- Ragaszd fel a matricát egy központi helyen
- Helyezd ki a plakátot egy jól látható helyen

▶ Mi alapján értékeljük? A résztvevő éttermek száma, és az akcióban résztvevő éttermekben elkerült élelmiszerhulladék mennyisége alapján.



Felkészülés az akcióra: tervezés és előkészítés

Az Európai Hulladékcsökkentési Hét előtt (egy hónappal korábban)

- ▶ Készíts és ossz ki információs anyagokat az étterem dolgozói számára.
- ▶ Rakj ki az étterembe az akciót hirdető plakátokat.
- ▶ Végezz kezdeti ételmaradék-felmérést az étteremben és értékeld, hogy melyik munkafázisnál, mennyi ételmaradék keletkezik (tervezés, beszerzés, tárolás, főzés). Készíts hozzá egy elemzést is, hogy hova kerül jelenleg a keletkező ételmaradék (komposzt, takarmány, energetikai hasznosítás, ártalmatlanítás).
- ▶ Készíts egy értékelést arról, hogy mennyi kidobott ital-csomagolás keletkezik: számold meg a kidobott palackok számát és mérd meg a súlyukat is.
- ▶ Állíts föl egy logisztikai rendszert, ha szükséges, hogy eljuttathasd a külön válogatott hulladékokat a megfelelő gyűjtőhelyre.
- ▶ Hívj meg másokat is, hogy vegyenek részt az akcióban.
- ▶ Kérdezd meg a helyi hatóságokat is, hogy nyújtanak-e támogatást az ilyen jellegű kezdeményezésekhez szolgáltatások (a maradékok elszállítása ételbankok számára) vagy eszközök (szállításához használatos konténerek, gyűjtőedények) formájában.
- ▶ Határozd meg, hogy milyen intézkedésekre végrehajtására van szükség, milyen eszközöket kell beszerezni, akár nyomtasd is ki a listát (ételmaradékokhoz papírzacskó, újrafelhasználható üvegek, stb.). Informáld a konyhai dolgozókat, hogy amennyiben igény van rá, úgy szolgáljanak fel különböző méretű adagokat, illetve tájékoztasd a pincéreket arról, hogy kenyeret csak akkor vigyenek ki az asztalokhoz, ha azt a vendég kéri.

Az Európai Hulladékcsökkentési Hét előtt (egy vagy két héttel az akció előtt)

- ▶ Fokozd a reklámkampány hatékonyságát
- ▶ Emlékeztess az embereket az akcióra
- ▶ Lásd el a dolgozókat egyértelmű információkkal magáról a kezdeményezésről és arra vonatkozóan is, hogy hogyan csatlakozhatnak
- ▶ Tájékoztasd a vendégeket és a beszállítókat is azokról a kötelezettségvállalásokról, melyeket véghez fogsz vinni az akció során

Az akció előkészítése: kezdeti helyzetértékelés

Egy hónappal az Európai Hulladékcsökkentési Hét előtt

Végezz egy felmérést a keletkező ételmaradék mennyiségéről és a vendégek számáról.

Az étkezdékben dolgozó munkatársakat informálni kell az akcióról és a különböző eszközökről, valamint be kell mutatni az ételmaradék megelőzésének fontosságát. A munkatársak feladata lesz a vendégek tájékoztatása a maradékos zacskókról és dobozokról.

Az akció végrehajtása = az akciónap

- ▶ Helyezd el a tájékoztató anyagot egy központi helyen
- ▶ Kezdd el a kezdeményezés megvalósítását
- ▶ Tájékoztasd a vendégeket és a beszállítókat ismét az étterem által vállalt kötelezettségekről
- ▶ Kérd meg a kollégáidat, hogy ösztönözzék a vendégeket arra, hogy csapvizet fogyasszanak
- ▶ Kérd meg a kollégáidat, hogy tájékoztassák a vendégeket arról is, hogy lehetőségük van hazavinni az el nem fogyasztott ételeik maradványait
- ▶ Készíts fotók és videókat



- ▶ Hirdesd, hogy a vendégeink számára az étterem becsomagolja a maradékot és azt magukkal vihetik, valamint magyarázd el, hogy miért fontos ez a hulladékkepződés csökkentésére vonatkozóan.
- ▶ Használd fel az eseményt arra is, hogy tájékoztasd a vendégeket az ételhulladék okozta problémákról, valamint adjunk tippeket, hogy a saját háztartásukban minél nagyobb mértékben csökkentsék az élelmiszer veszteséget
- ▶ Ne feledd nyomon követni a végrehajtott intézkedéseket és a keletkező hulladék mennyiségi ellenőrzését

Eredmények értékelése

Az Európai Hulladékcsökkentési Hetet követően

- ▶ Értékelj az alkalmazott eszközöket:
 - Elvitelre becsomagolt ételek, kenyérfogyasztással kapcsolatos matricák és a különböző méretű adagok felszolgálása
 - Mérjük le az elvitelre becsomagolt ételmaradékok mennyiségét. Hasonlítsuk össze ennek a mennyiségét a kidobott ételhulladékkal.
 - Mérjük le a kidobott kenyér mennyiségét. Hasonlítsuk össze ezt a mennyiséget a teljes kidobott ételmaradék mennyiséggel. Az akció akkor sikeres, ha a kidobott kenyér mennyisége csökken az akció során az összes kidobott ételhulladékhoz viszonyítva.
 - Mérjük le a vendégek által meghagyott ételmaradékok mennyiségét és hasonlítsuk össze az étteremben keletkező teljes mennyiséggel. Az akció akkor sikeres, ha időtartama alatt csökken a kidobott ételhulladék mennyisége.
 - Ehhez a kiértékeléshez is használhatjuk az Európai Hulladékcsökkentési Hét ételhulladék kalkulátorát
 - Kancsó a csapvíz fogyasztás elősegítéséhez: Mérjük a kidobott ásványvizet műanyag palackok mennyiségét. Valamint mérjük a fejlődést attól kezdődően, hogy elkezdünk kancsóban csapvizet is felszolgálni. Fontos, hogy a vendégeknek van választási lehetőségük ebben, hogy ásványvizet kérnek vagy sem. Az akció akkor sikeres, ha idővel csökken a kidobott ásványvizet műanyag palackok mennyisége.
- ▶ Végezzünk újabb élelmiszer-hulladék ellenőrzést úgy, hogy hasonlítsuk össze a keletkezett mennyiséget az akció előtt és az intézkedés bevezetését követő időszakban.
- ▶ Küldj visszajelzést a koordinátorodnak: a vendégek számáról (akik használták a felsorolt hulladékcsökkentési eszközöket/intézkedéseket valamelyikét), a megelőzött hulladékmennyiségről, stb.
- ▶ Küldd el az akcióról készült képeket és videókat a koordinátorodnak
- ▶ Az akcióhetet követően elvégzett felmérés/nyomonkövetés mindig hasznos, az intézkedések elfogadottságát ismerhetjük meg.

További információk

- ▶ Tájékoztató anyagok
 - Tippek az ételhulladék csökkentéshez: <http://szelektalok.hu/fokuszban-az-etelhulladek/>
 - Élelmiszer hulladék és hatásai: <http://szelektalok.hu/fokuszban-az-etelhulladek/>
 - www.hulladekcsokkenteshet.hu
 - www.elelmiszerbank.hu
 - eselytazetelnek.hu
- ▶ Akciópéldák
 - Food waste awareness campaign at an agricultural college (FR) 2013: http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/FR_Education_Trophees-SERD-2013_CSF.pdf





- « ...di meno in Meglio » Project (IT) 2012:
http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case_studies_Administration_Italy.pdf
- Ensemble, réduisons nos déchets – Together, let's reduce waste (FR) 2012:
http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case%20Studies_Educational_France1.pdf
- New Appetite for Change at schools (UK) 2010:
http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR%202010_Case%20Study_Admin_Scotland.pdf
- Minimize The Waste - Better Production And Handling Of Food Waste (SE) 2009:
http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2009-case-studies_Business_Eurest_SV.pdf

► Európai Hulladékcsökkentési Hét koordinátorok weboldala és elérhetőségei: www.ewwr.eu/list-organisers

► Európai Hulladékcsökkentési Hét www.ewwr.eu contact@ewwr.eu

► Érintett szervezetek

- [Sustainable Restaurant Association](#)
- Urbact: [Sustainable Canteen Project](#)
- [Sustainable Canteens Brussels](#)
- [Food Waste Reduction Alliance](#)

► Érdekeségek angol nyelven

- [SAVE FOOD initiative](#)
- [Think.Eat.Save.](#)
- [Food and Agriculture Organization](#) (FAO)
- [Love Food Hate Waste](#)
- OECD [Food Chain Network](#)
- European Commission: [Stop Food Waste](#)
- [European Environment Agency](#) (EEA):
- [European Environmental Bureau](#) (EEB):
- Slow Food Movement: www.slowfood.com
- Too good to waste campaign: [tips for restaurants](#)
- [Ethical Eats](#)
- Council hall of Reus (Catalonia): EWWR action: “[Regala't aigua](#)”
- Bruxelles Environnement (IBGE) : [Cantine durable](#)
- Unilever: [Wise Up Your Waste](#) (free APP)
- WRAP: [Food waste reduction in the hospitality and food service.](#)

Publikációk angol nyelven

- Environmental Protection Agency (EPA) Ireland: [Less food waste, more profit.](#)
- International Solid Waste Association (ISWA): [Food Waste As A Global Issue. From the perspective of municipal solid waste management.](#)
- Intertek/ rdc/ Bruxelles Environment/ EcoRes: [Réduction des déchets organiques du secteur HoReCa](#)
- SimplyFood/ Bruxelles Environnement/ Wallonie: [Guide pratique cantine durable](#)

