

## Étkezdék az ételhulladék ellen



**Alapelvek: a vendégek és az étkezdében dolgozók ösztönzése, hogy kevesebb élelmiszerhulladékot termeljenek**

A közös étkezdék azok közé a főbb helyszínek közé tartoznak, ahol az élelmiszerek fogyasztása történik. A legtöbb esetben azonban nem fenntartható és nagyon pazarló módon. Az emberek általában csak felületes rész információkkal rendelkeznek az étel és élelmiszer útvjáról, valamint az élelmiszertermelésről, ezért nincsenek is tisztában az étel és élelmiszer maradványok, hulladék okozta globális negatív hatásokkal.

Az alább bemutatott akció célja, hogy csökkentse a keletkezett ételhulladékot az étkezdékben, és növelje a fogyasztói tudatosságot e tekintetben. Fontos annak tudatosítása, hogy mindennapi döntéseinkkel közvetlen hatással vagyunk a hulladéktermelésre, és már kis odafigyeléssel is nagy változás érhető el az étkezdékben. Az akció során a jó gyakorlatokat a vendégek „hazaviszik” és otthon is alkalmazhatják azokat. Így sokszorozódik az elért pozitív hatás. Éppen ezért az eszközök egy része az élelmiszer fogyasztási magatartásunk változtatására, valamint a hulladékcsökkentéssel kapcsolatos tudatformálásra, továbbá a felesleg „újrahasználatára” irányul.

### Általános információk



hulladékcsökkentés



nehézség

Hulladékáramok



újrahasználat



környezeti hatás



papír



csomagolás



újrahasznosítás



költségek



elektromos és elektronikai



szerves

### Célok

- ▶ A nyilvános étkezdékben a fenntartható élelmiszer „menedzsment” népszerűsítésén keresztül a keletkezett élelmiszerhulladék csökkentése.
- ▶ A fogyasztók és a szolgáltatók tudatosságának növelése az élelmiszerhulladék keletkezés megelőzése terén.
- ▶ A vásárlók tájékoztatása a helyes élelmiszer „stratégiáról”, mellyel elkerülhető az élelmiszerhulladék keletkezése.
- ▶ Az emberek ösztönzése az otthoni élelmiszerfelesleg további felhasználására.

### Eszközök



Az Európai Bizottság támogatásával

### **Asztalterítők, tányéralátétek a keletkezett ételhulladék csökkentéséről**

▶ Mi ez az eszköz? Az asztalterítők feladata a fogyasztók tudatosságának növelése, hogy „fenntartható” mennyiségű ételt fogyasszanak. (Alapszlogen: „Ha ízlik az étel, egyél inkább kétszer!”) Az élelmiszerek tudatos fogyasztása az első lépés az élelmiszerhulladék elkerülése felé. Megfelelő üzenettel az asztalterítők alkalmasak az ételhulladékkal kapcsolatos tudatosság növelésére. Az asztalterítő az első dolog, amit a vendég lát a tányérja alatt miközben sorban áll a pénztárnál. Ez idő alatt alkalmuk van megismerkedni a problémával.

▶ Hogyan használható?

- Használd ezeket a terítőket az asztalokon, tálcákon.
- Ismertesd meg a vendégeket a hulladék keletkezés megelőzésének fontosságával.
- Hívd fel a figyelmet a hulladék megelőzésre egyszerű üzenetekkel, számokkal és képekkel.

▶ Hogy lehet mérhetővé tenni? A kihelyezett asztalterítők, tányéralátétek száma.



### **Maradékos zacskók, dobozok**

▶ Mi ez az eszköz? A maradékos zacskók, dobozok segítségével a fogyasztók elvihetik magukkal a meghagyott ételeiket, ezzel is megelőzve a hulladékképződést. Amikor egy vendég nem tudja elfogyasztani a teljes adag ételét, amit rendelt, akkor ösztönözni kell arra, hogy vigye magával maradékát. Ehhez az étkezde munkatársainak közreműködésére is szükség van, hogy segítsék és ösztönözzék a maradék elvitelét.

▶ Hogyan használható?

- Ismertesd meg az étkezde munkatársaival a maradékos zacskók, dobozok használatát.
- Tájékoztasd őket, az akció fontosságáról, hogy ezzel segíthetnek az ételhulladékok megelőzéséért folytatott küzdelemben.
- Ösztönözd többféleképpen a fogyasztókat a maradékos zacskók, dobozok használatára.

▶ Hogy lehet mérhetővé tenni? Felhasznált maradékos zacskók, dobozok.



## Információs táblák, panelek

▶ Mi ez az eszköz? A táblák bemutatják a fogyasztóknak, hogyan kerülhetik el az élelmiszerhulladékok keletkezését. (Gondold át, hogy mit eszel; használd fel a felesleget, a maradékot komposztáld, stb.) A táblákat különböző helyeken kell elhelyezni az étkezdékben funkciójuk szerint. A helyiségbe belépőket az a tábla fogadja, mely az étkezés megtervezésével foglalkozik. Egyéb helyeken a felelős fogyasztással és a maradékos zacskók, dobozok használatára felhívó tábla kerüljön ki. A kijárat felé pedig a hulladék megelőzés legyen a hangsúlyos.

▶ Hogyan használható?

- Tájékoztasd a vendégeket a tudatos élelmiszerfogyasztásról, hogy elkerüljék az ételhulladékok keletkezését.

▶ Hogy lehet mérhetővé tenni? Kihelyezett információs táblák számával



## Információs anyagok

### Receptkönyv: „Hogyan főzzünk maradékaink felhasználásával?”

▶ Mi ez az eszköz? A receptkönyv megtanítja az olvasót, hogy hogyan főzzünk maradékok felhasználásával, ezzel is elkerülve az ételhulladék keletkezését. Az étkezdékben kerül terjesztésre, hogy mindenki számára elérhetőek legyenek a jó ötletek és gyakorlatok. A könyv tájékoztatja az embereket az ételhulladékokról és cselekvésre ösztönzi őket az otthonaikban is, ezzel elérve a környezettudatosság növelését.

▶ Hogyan használható?

- A receptkönyvek az öko-étkezdékben kerülnek kiosztásra, hogy ösztönözzék az embereket az ételmaradékaik további felhasználására.

▶ Hogy lehet mérhetővé tenni? Kiosztott kiskönyvek számával



## Az akció előkészítése: kezdeti helyzetértékelés

### Egy hónappal az Európai Hulladékcsökkentési Hét előtt

Végezz egy felmérést a keletkező ételhulladék mennyiségéről és a vendégek számáról. Ez a felmérés segít felmérni az ételhulladék aktuális helyzetét az adott helyen, a kapott eredmény összehasonlítható korábbi hasonló kezdeményezések által kapott mennyiségekkel. Ez a felmérés térjen kis az ételelosztás teljes folyamatára, így pontosan meghatározhatjuk, hogy az információs panelek, a maradékos zacskók/dobozok hova kerüljenek kihelyezésre.

Az étkezdékben dolgozó munkatársakat informálni kell az akcióról és a különböző eszközökről, valamint be kell mutatni az élelmiszerhulladék megelőzésének fontosságát. A konyhán dolgozó munkatársak feladata lesz a többi alkalmazott tájékoztatása a maradékos zacskók és dobozok használatáról, akár egy félnapos workshop is tartható ezek előnyeinek bemutatásáról.

## Az akció előkészítése: előkészítés és megvalósítás



Az Európai Bizottság támogatásával



## **Három héttel az Európai Hulladékcsökkentési Hét előtt**

Minden kommunikációs anyagot el kell készíteni és ki kell nyomtatni, valamint a maradékos zacskókat, dobozokat elő kell készíteni a kiosztásra.

## **Néhány nappal az Európai Hulladékcsökkentési Hét előtt**

A szükséges anyagok kihelyezésre kerülnek az étkezdébe: információs táblák, a receptkönyvek, a maradékos zacskók, dobozok. Mindeközben a vendégeket már előre tájékoztatják a konyhán, kintinban dolgozók az akcióról. Az alkalmazottakat és amennyiben lehetőség van külsősök étkeztetésére, őket is bátorítjuk a csatlakozásra. Egy vizsgálat keretében pedig meghatározzuk, hogy mennyi ételhulladék termelődik naponta. (a kukák száma vagy az ételhulladék mennyisége alapján)

## **Az akció megvalósítása**

### **Az Európai Hulladékcsökkentési Hét alatt**

Az akció az Európai Hulladékcsökkentési Hét alatt kerül lebonyolításra, amikor is a kommunikációs anyagok felhasználásra és az emberek bevonásra kerülnek. Minden eszköz sorsát folyamatosan figyelemmel kell kísérni (biztos, hogy megfelelő helyre kerültek-e ki a táblák, a maradékos zacskókat, dobozokat és a receptkönyveket pótolni kell, ha elfogynak. Az étkezdében dolgozó munkatársak folyamatosan ösztönözzék a vendégeket a receptkönyvek és a maradékos zacskók, dobozok használatára.

## **Mérési módszerek**

### **Az Európai Hulladékcsökkentési Hét után**

Hasonló felmérést kell elkészíteni, mint amelyet az Európai Hulladékcsökkentési Hét elején készítettünk. Ez tartalmazza a keletkezett ételhulladék mennyiségét, valamint az étkezdében megfordult vendégek számát.

Az akció sikerességének méréséhez az alábbi szempontokat kell figyelembe venni:

- ▶ A felhasznált asztalterítők, alátétek száma.
- ▶ A felhasznált maradékos zacskók, dobozok száma. A kihelyezett táblák száma.
- ▶ A felhasznált receptkönyvek száma.
- ▶ A bevont munkatársak száma.
- ▶ A megelőzött hulladék mennyisége.

Az ételhulladék mennyiségét a kezdeti állapot megállapításához hasonlóan a kukák mennyiségének vagy súlyának alapján lehet meghatározni.

A felhasznált maradékos zacskók, dobozok száma szoros kapcsolatban áll a megelőzött ételhulladék mennyiségével. Ha elviszik a vendégek a maradékot, feltehetően nem keletkezik hulladék.

A Hetet követően fontos, hogy a munkatársak egy közös megbeszélés során megoszthassák egymással a tapasztalataikat, és közösen értékeljék az akciót és a használt eszközöket.

## **További információk**

- ▶ Tájékoztató anyagok
  - Tippek az ételhulladék csökkentéshez: <http://szelektalok.hu/fokuszban-az-etelhulladek/>
  - Élelmiszer hulladék és hatásai: <http://szelektalok.hu/fokuszban-az-etelhulladek/>



Az Európai Bizottság támogatásával





# Célzott Kommunikációs Eszköztár | Belső célcsoport

- [www.hulladekcsokkenteshet.hu](http://www.hulladekcsokkenteshet.hu)
- [www.elelmiszerbank.hu](http://www.elelmiszerbank.hu)
- [eselytazetelnek.hu](http://eselytazetelnek.hu)

## ► Példák az akcióra

- Covar 14 Eco-restaurant, winning action in administration category EWWR 2012: [www.ewwr.eu/docs/case\\_studies/EWWR\\_2012\\_Case\\_studies\\_Administration\\_Italy.pdf](http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case_studies_Administration_Italy.pdf)
- ADEME & SYCTOM, l'Agence métropolitaine des déchets ménagers: The Anti-waste Kitchen, France, 2010 [www.ewwr.eu/docs/case\\_studies/EWWR%202010\\_Case%20Study\\_Admin\\_France\\_0.pdf](http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR%202010_Case%20Study_Admin_France_0.pdf)
- Waste Watchers Cookoff, Playbusters, United Kingdom, 2012 [www.ewwr.eu/docs/case\\_studies/EWWR\\_2012\\_Case%20Studies\\_Association\\_Scotland.pdf](http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case%20Studies_Association_Scotland.pdf)
- BARCELONA FOOD BANK FOUNDATION: Turning municipal market and supermarket chain leftovers into local solidarity resources, Catalunya, Spain, 2011 [www.ewwr.eu/docs/case\\_studies/EWWR\\_2011-Case%20studies\\_NGO\\_Catalonia.pdf](http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2011-Case%20studies_NGO_Catalonia.pdf)
- Ecoscience Provence: Launch of the "Eco-Management" action for the itinerant market, France, winning action in EWRR 2013 edition [www.ewwr.eu/docs/case\\_studies/FR\\_Association\\_Trophees\\_CSF.pdf](http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/FR_Association_Trophees_CSF.pdf)

## ► Hasznos linkek

- Last Minute Market: [www.lastminutemarket.it](http://www.lastminutemarket.it)
- Eco Ristorazione Trentino: [www.eco.provincia.tn.it/Ecoristorazione\\_Trentino/](http://www.eco.provincia.tn.it/Ecoristorazione_Trentino/)

► Európai Hulladékcsökkentési Európai Hulladékcsökkentési Hét: [www.ewwr.eu](http://www.ewwr.eu) [contact@ewwr.eu](mailto:contact@ewwr.eu)



Az Európai Bizottság  
támogatásával

