

# Étkezdék az ételhulladék ellen



### Alapelvek:

**A hatóságok/civil szervezetek dolgozóinak és az étkezdében dolgozók ösztönzése arra, hogy kevesebb élelmiszerhulladékot termeljenek.**

*Az étkezdék sok esetben az élelmiszerfogyasztás fő helyszínei, ám a legtöbb esetben nem fenntartható és nagyon pazarló módon működnek. Az emberek általában csak felületes és részinformációkkal rendelkeznek az étel és élelmiszer útjáról, valamint az élelmiszertermelésről, és egyáltalán nincsenek tisztában az étel és élelmiszer maradékok, hulladékok által okozott globális negatív hatásokkal. Így nem is törekednek a tudatos tervezésre, és a maradékok elkerülésére e téren.*

*Az alábbi akció célja, hogy csökkentse a keletkező ételhulladék mennyiségét az étkezdékben, és növelje a fogyasztói tudatosságot ezen a területen. Fontos annak tudatosítása, hogy mindennapi döntéseinkkel közvetlen hatással vagyunk a hulladéktermelésre, és már kis odafigyeléssel is nagy változást lehet elérni az étkezdékben. Az akció során a jó gyakorlatokat a vendégek „hazaviszik”, és otthon is alkalmazhatják. Így sokszorozódik az elért pozitív hatás. Éppen ezért az eszközök egy része az élelmiszer-fogyasztási szokásaink, magatartásunk megváltoztatására, a hulladékcsökkentéssel kapcsolatos tudatformálásra, és 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 „menedzsmet” népszerűsítésén keresztül az élelmiszerhulladék keletkezésének csökkentése.
- ▶ A fogyasztók és a szolgáltatók tudatosságának növelése az élelmiszer hulladék keletkezésének megelőzése terén.
- ▶ A vásárlók tájékoztatása a helyes élelmiszer „stratégiáról”, mellyel elkerülhető az élelmiszer hulladék keletkezése.
- ▶ Az emberek ösztönzése az otthoni élelmiszerfelesleg további felhasználására.

### Eszközök

#### **Asztalterítők, tányéralátétek az ételhulladék keletkezésének csökkentéséről**

▶ Mi ez az eszköz? Az asztalterítők, tányéralátétek feladata a fogyasztók tudatosságának növelése annak érdekében, hogy „fenntartható” mennyiségű ételt fogyasszanak (Jelmondat: „Ha ízlik az étel, inkább szedj kétszer!”). Az élelmiszerek tudatos fogyasztása az első lépés az élelmiszer hulladék keletkezésének elkerülése felé. Megfelelő üzenettel az asztalterítők és a tányéralátétek alkalmasak az ételhulladékkal kapcsolatos tudatosság növelésére. Utóbbi az első dolog, amit a vendég lát a tálcsáján miközben sorban áll a pénztárnál. Ez idő alatt alkalma nyílik elgondolkodni a problémán.

- ▶ Hogyan használható?
  - Használd ezeket a terítőket az asztalokon, alátéteket a tálcsákon.
  - Ismertesd meg a vendégeket a hulladékkeletkezés megelőzésének fontosságával.
  - Hívd fel a figyelmet a hulladék keletkezés megelőzésének fontosságára egyszerű üzenetekkel, számokkal és képekkel.
- ▶ Hogyan lehet mérhetővé tenni? A kihelyezett asztalterítők és tányéralátétek számával.



#### **Maradékos zacskók, dobozok**

▶ Mi is 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 tányérján lévő ételt, ösztönözni kell arra, hogy vigye magával a maradékát. Ehhez az étkezde munkatársainak közreműködésére is szükség van, hogy segítsék és ösztönözzék a maradékok hazavitelét.

- ▶ 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.
- ▶ Hogyan lehet mérhetővé tenni? A felhasznált maradékos zacskók, dobozok számával.



### Információs táblák, panelek

▶ Mi is ez az eszköz? A táblák bemutatják a fogyasztóknak, hogyan kerülhetik el az élelmiszer hulladékok keletkezését. (Gondold át, mit eszel!; Használd fel a felesleget!; A maradékot komposztáld!; stb.) A táblákat - funkciójuk szerint - különböző helyeken kell elhelyezni az étkezdékben. A helyiségbe belépőket az a tábla fogadja, amely az étkezés megtervezésével foglalkozik. Egyéb helyeken a felelős fogyasztásra 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.

▶ Hogyan lehet mérhetővé tenni? A kihelyezett információs táblák számával.



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

▶ Mi ez az eszköz? A receptkönyv megtanítja az olvasót, hogyan főzzön maradékok felhasználásával, ezzel is elkerülve az ételhulladék keletkezését. A kiadvány az étkezdékben kerül terjesztésre, hogy mindenki számára elérhetőek legyenek a bevált ötletek és jó gyakorlatok. A könyv tájékoztatja az embereket az ételhulladékokról, és cselekvésre ösztönzi őket otthonaikban is, így növelve a környezet-tudatosságuk szintjét.

▶ Hogyan használható?

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

▶ Hogyan lehet mérhetővé tenni? A kiosztott kiskönyvek számával.



### Információs anyagok

### Információs táblák, panelek

A táblák bemutatják a fogyasztóknak, hogyan kerülhetik el az élelmiszer hulladékok keletkezését. (Tervezd meg étkezéseidet!; Használd fel a felesleget is!; A maradékot komposztáld!)



### Terítők, tányéralátétek

Az asztalterítők, tányéralátétek feladata a fogyasztók tudatosságának növelése annak érdekében, hogy „fenntartható” mennyiségű ételt fogyasszanak (Jelmondat: „Ha ízlik az étel, inkább szedj(él) kétszer!”). Az élelmiszerek tudatos fogyasztása az első lépés az élelmiszer hulladék keletkezésének elkerülése felé. A megfelelő üzenet alkalmas az ez irányú tudatosság növelésére

Ennek lehetséges alternatívája egy újrahasznosított anyagból az asztal közepére helyezett kis tájékoztató tábla, mely tartalmazza az alátétben lévő információkat.



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

A receptkönyv megtanítja az olvasót, hogyan főzzön maradékok felhasználásával, ezzel is elkerülve az ételhulladék keletkezését. A könyv tájékoztatja az embereket az ételhulladékokról, és cselekvésre ösztönzi őket otthonaikban is.



## Az akció előkészítése: kezdeti helyzetértékelés

### Egy hónappal az Európai Hulladékcsökkentési Hét előtt

Végezz egy felmérést a keletkező ételhulladék mennyiségéről és a vendégek számáról adott idő alatt. Ez segít átlátni az ételhulladék aktuális helyzetét az adott helyen. (A kapott eredmény összehasonlítható korábbi hasonló kezdeményezések által kapott mennyiségekkel is.) A felmérés térjen ki az ételelosztás teljes folyamatára, így pontosan meghatározható, hogy az információs panelek, és a maradékos zacskók/dobozok hova kerüljenek kihelyezésre.

Az étkezdékben dolgozó munkatársakat megfelelő mélységben be kell vonni az akcióba a sikeres megvalósítás érdekében. Mindenképpen javasolt egyeztetni a dolgozókkal az alábbiakról:

- tájékoztatni kell őket az akcióról, részletezve az egyes lépéseket;
- a használt kommunikációs eszközökről, valamint be kell mutatni nekik, érzékeltetni kell velük az élelmiszer hulladék megelőzésének fontosságát.
- előzetesen egyeztetni szükséges, hogy hogyan tudják a dolgozók tájékoztatni a vendégeket az akció céljáról;
- a maradékos zacskók és dobozok használatáról a konyhán dolgozó munkatársak feladata lesz tájékoztatni, akár egy félnapos workshop is tartható ezek előnyeinek bemutatásáról.



### Az akció előkészítése: előkészítés és megvalósítás

#### **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 eszközöket ki kell helyezni az étkezdébe: információs táblák, receptkönyvek, maradékos zacskók és/vagy dobozok. A vendégeket már előre tájékoztatni kell a konyhán, kintinban dolgozók akciójáról. Az alkalmazottakat és amennyiben lehetőség van külsősök étkeztetésére, őket is bátorítsuk a csatlakozásra, valamint egy felmérés keretében határozzuk meg, mennyi ételhulladék termelődik naponta (a megtöltött kukák száma vagy az ételhulladék mennyisége alapján).

### Az akció megvalósítása

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

Az akció az Európai Hulladékcsökkentési Hét alatt kerül lebonyolításra, ekkor használjuk fel a kommunikációs anyagokat, és vonjuk be közvetlenül az embereket. Minden eszköz sorsát folyamatosan figyelemmel kell kísérni (biztos, hogy a megfelelő helyre kerültek-e ki a táblák, ill. 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 elvégezni, 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, valamint a kihelyezett táblák száma,
- ▶ a felhasznált receptkönyvek száma,
- ▶ a bevont munkatársak száma, és
- ▶ a megelőzött hulladék mennyisége.

Az ételhulladék mennyiségét a kezdeti állapot megállapításához hasonlóan a megtöltött kukák száma, vagy súlya 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 ételhulladék.

A Hetet követően fontos, hogy a munkatársak egy közös megbeszélés során megoszthassák egymással a tapasztalataikat, és együttesen 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/>
- [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 EWWR 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 Hét: [www.ewwr.eu](http://www.ewwr.eu) [contact@ewwr.eu](mailto:contact@ewwr.eu)

