

BUDAPESTI GAZDASÁGI EGYETEM

Kereskedelmi, Vendéglátóipari

és Idegenforgalmi Kar

A Larus étterem fenntarthatósági körülményeinek vizsgálata

Konzulens:

Balogh-Siposné Szócze Anikó

mestertanár

Készítette:

Tóth Anna Heléna

FOSZK TV

Vendéglátás szakirány

Nappali tagozat

2020

HALLGATÓI NYILATKOZAT A PROJECTMUNKA LEADÁSÁHOZ

18  57

BGE

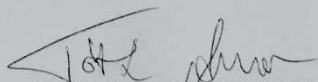
Budapesti Gazdasági Egyetem Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kar

Eredetiségi nyilatkozat a szakdolgozatról/projekt munkáról

Hallgató adatai			
Név, Neptun-kód	Tóth Anna Heléna		BRYN0X
Elérhetőség	Telefonszám:	+36 30 568 97 41	
	E-mail cím:	annahelna@gmail.com	
Levelezési cím (ir. sz., város) (utca, házszám stb.)	2094	Nagykovácsi	
	Szent Fábán utca 9		
Kar (rövidítve), tagozat, szak	KVIK	nappali	turizmus-vendéglátás FOSZK

Szakdolgozat/projekt munka adatai			
Szakdolgozat/projekt munka címe	A Larus étterem fenntarthatósági körülményeinek vizsgálata		
Témavezető	Balogh-Siposné Szócze Anikó		
Beadási határidő	2020. április 28	Oldalszám összesen:	37

Alulírott Tóth Anna Heléna..... nyilatkozom, hogy a csatoltan bírálatra és védésre beadott szakdolgozat/projekt munka teljes egészében a saját munkám. A felhasznált forrásokat az irodalomjegyzékben feltüntettem, a rájuk vonatkozó, szabályszerű hivatkozásokat a szövegben megtettem. A szakdolgozat/projekt munka más szakon vagy intézményben sem a saját nevemben, sem máséban nem került beadásra. Tudatában vagyok annak, hogy plágium (más munkájának sajátomként történő feltüntetése) esetén a szakdolgozat/projekt munka érvénytelen, ezért elutasításra kerül.


.....
(aláírás)

TARTALOMJEGYZÉK

Ábrajegyzék.....	3
Bevezetés.....	4
1.1 A témaválasztás indoklása.....	4
2.1 Problémafelvetés.....	4
3.1 A dolgozat célkitűzése.....	4
4.1 Kutatási módszerek bemutatása.....	5
5.1 Projectmunkám összefoglalt áttekintője.....	5
Szakirodalmi áttekintés.....	6
1.1 A fenntarthatóság.....	6
2.1 Zöld gazdaság.....	6
3.1 Helyi termékek fontossága és jótékony hatása a környezetre.....	7
1.1 Területi lehetőségekre támaszkodás.....	8
2.1 Lokális gazdaságok és szezonáltság.....	8
3.1 Nemzeti parki termék.....	9
4.1 A fenntartható vendéglátóhelyek.....	9
1.1 Felelős Gasztrohős kezdetek.....	9
2.1 Az alapítvány kritériumai.....	10
3.1 Műanyag STOP.....	11
5.1 Hulladékfeldolgozás.....	12
1.1 Csoportosítási fajták.....	12
2.1 A konyha által termelt szemét aránya.....	12
3.1 Fejlesztési opciók.....	12
6.1 A fenntarthatósággal kapcsolatos ismeretterjesztési lehetőségek.....	13
1.1 Határozatok és ténymegállapítás.....	13
2.1 A fiatalok útja.....	13
3.1 Gasztrohős Padtárs és Palánták Program.....	14

7.1	Út a fenntartható vendéglátás felé	14
1.1	A kezdeti szint, első találkozás	14
2.1	Következő segítségként.....	15
3.1	Akik már az élen járnak	15
8.1	Gyakorlati helyem, a Larus étterem bemutatása.....	16
1.1	A gesztenyés kert szívében kikapcsolódni.....	16
2.1	Rendezvények számtalan alternatívája	16
3.1	Környezettudatos törekvések	17
4.1	Személyes tapasztalataim és feladatköröm	18
	Kutatás és vizsgálatok	19
1.1	Elemzés egy korábban készült interjú alapján.....	19
2.1	„A fenntarthatóság a mindennapokban” kérdőív.....	20
1.1	Kérdések és azok kiértékelése.....	21
3.1	Következtetések a kutatások alapján	27
1.1	Szakirodalmak és határozatok konklúziója.....	27
2.1	Szakmai cikkek, kezdeményezések és riportok összesítése.....	28
3.1	Saját tapasztalatból és kutatásokból levont következtetések	28
	Összefoglalás.....	29
	Melléklet.....	30
1.1	Video riport tartalma.....	30
2.1	Kérdőív adatai.....	31
3.1	Képek letöltése.....	33
	Irodalomjegyzék.....	34
1.1	Szakirodalom	34
2.1	Szakmai cikkek.....	34
3.1	Internetes oldalak.....	34

ÁBRAJEGYZÉK

1. ábra: Élelmiszerlánc 1.	7
2. ábra: Élelmiszerlánc 2.	7
3. ábra: Élelmiszerlánc 3.	7
4. ábra: Helyi élelmiszertermelés	7
5. ábra: Diagramm a fenntarthatóságról	21
6. ábra: A szelektív hulladékgyűjtés diagrammja	22
7. ábra: Diagramm a komposztálásról	22
8. ábra: A közlekedési szokások diagrammja	23
9. ábra: Diagramm a műanyag csomagolásra vonatkozóan	23
10. ábra: A háztartási szokások diagrammja	24
11. ábra: Diagramm a környezettudatosságról	25
12. ábra: Fenntartható vendéglátás diagrammja.....	25
13. ábra: Diagramm az éttermek értékeléséről.....	26
14. ábra: Diagramm a minőség és az áruk beszerzési forrásának viszonyáról.....	26
15. ábra: A fenntartható fejlesztések indokoltságának diagrammja.....	27
16. ábra: A Larus étterem fenntartható vendéglátóhely minősítését igazoló tanúsítvány.....	33

BEVEZETÉS

1.1 A témaválasztás indoklása

Napjainkban véleményem szerint kevés aktuálisabb és fontosabb téma van, mint a fenntarthatóság. Számomra azért nagyon lényeges az ökológiai lábnyom csökkentésével foglalkozni, mert úgy gondolom, hogy ha ezt nem tesszük, nincs túl fényes jövője a Földnek. A természet által biztosított életfeltételeket – a hőmérséklet, továbbá a levegő, a víz és a talaj minősége – mind nagyban befolyásolja a társadalom egyre növekvő fogyasztása. Sokszor negatív hatással van ezekre még a mezőgazdaságban használt különféle szerek összetétele, illetve az ott üzemben lévő gépek káros gáz kibocsátása. Nem is beszélve a rengeteg egyszer használatos műanyag csomagoló anyagról, melyeknek lebomlása rettentően sok idő. A tudatosabb életmód (komposztálás, hazai termelők támogatása, szelektív hulladékgyűjtés, fenntarthatóság előtérbe helyezése) a mostani és a következő generáció környezetében jelentős pozitív változásokhoz vezet.

2.1 Problémafelvetés

Sajnos a jelenleg működő cégek nagyobb része tartozik azok közé, akiknek társadalmi felelősségvállalása és a fenntarthatóságra való törekedés mértéke igen elenyésző. Manapság nem elég személy gondolja úgy, hogy fontos, mit honnan vásárol egy vendéglátó egység tulajdonosaként vagy akár magánemberként. Nap, mint nap rengeteg étel-, és egyéb akár újra hasznosítható hulladék kerül a kommunális szemétbe. Az embereknek és a vállalkozást vezetőknél egyaránt fontos, hogy törekedjenek a természet jelenlegi helyzetének fenntartására, azonban ezt nem látták be még elegendően.

3.1 A dolgozat célkitűzése

Projectmunkám célja, hogy a lehető legtöbb irányból megvizsgáljam a fenntartható vendéglátást, valamint annak körülményeit és fejlődési lehetőségeit. A másik roppant fontos irányvonal a dolgozatomban a már jelenleg ilyen módon működő vendéglátó egységek teljes körű bemutatása. Mindezekkel azt a gondolatot támasztom alá, hogy érdemes időt és energiát fordítani a fejlődésre abban, hogy milyen eszközökkel lehet a természet által kapott javakat fenntarthatóan használni.

4.1 Kutatási módszerek bemutatása

Dolgozatom készítése során, többféle úton figyeltem meg és mértem fel a környezetkímélő megoldások alkalmazását a vendégátásban. Ez által minél pontosabb eredményeket, és széleskörű képet kaptam.

Kérdőíven keresztül elemeztem az általános helyzetet az online készített kérdéssor segítségével, hogy mi a véleményük a fenntarthatóságról. Elvégeztem egy interjú elemzést a gyakorlati helyem egykori kreatív séfjével, Várvidi Péterrel készült riport alapján. Az ő véleménye adta kutatásom után levont következtetéseim alapjának nagy részét.

Rengeteg videót néztem korábban készült eseményeken elhangzott beszámolókról, valamint visszahallgattam több a témát érintett rádióadást is. Illetve sok már a témában – külföldön és itthon is egyaránt – régebben felvetett kérdésekre kapott válaszok után is kutattam az interneten. Így nagyobb látószögem nyílt a fenntarthatóság gondolatáról, megfogalmazásáról és eszközeiről.

5.1 Projectmunkám összefoglalt áttekintője

A dolgozat következő részében először bemutatom a témát szakirodalom segítségével. Kezdve az alapokkal, hogy mi is a fenntarthatóság, mikor fenntartható valami és hogy a vendéglátás területén ez hogyan tud teljesülni. Valamint, hogy milyen opciók vannak a környezetkímélő megoldások megismertetésére a fiatalokkal. Ezen felül pedig, hogy melyek azok a kezdeményezések, melyek sikeresen rávilágítottak a fenntarthatóság fontosságára, az azt még nem ismerők körében.

Majd a gyakorlati helyem bemutatása kerül sorra. Mind az általános információkról, mind pedig a környezetbarát lépésekről is került szó. Különböző szemszögekből ismertetem az étterem környezeti terhelésének csökkentése érdekében tett változásait.

Végül összevettem a kutatások eredményeit, és összefoglaltam azoknak konklúzióit. Mind ezek után pedig felvettem a szerintem kivitelezhető lépéseket a fenntarthatóbb vendéglátás és vendéglátóegység üzemeltetése felé.

SZAKIRODALMI ÁTTEKINTÉS

1.1 A fenntarthatóság

Mi is a fenntarthatóság kicsit pontosabban? Többféle meghatározás található erre a fogalomra, viszont egyik sem egy pár szavas tömondat. Mivel ezt leginkább egy időben, és területben is nagy egységet felölelő jelenséghez, vagy folyamathoz lehetne hasonlítani, ezért minden esetben törekszenek a szakirodalomban, hogy a fogalmat minél pontosabban körül írják.

Az egyik ilyen leírás szerint a fenntarthatóságot akárcsak egy többismeretlenes egyenletet, különböző elemek alkotják. Amikor minden feltétel egyszerre teljesül, akkor nevezhetünk valamit fenntarthatónak. Így hát ez egy olyan állapotot jelent, amikor egyensúlyba van az élővilág nyújtotta energiaforrások használata, illetve az ipar és a társadalom energiaszükséglete. (Dr. Bíró Tibor PhD, 2013) Valamint az ipari termelés során figyelembe kell venni a hulladéktermelés mennyiségét, és annak újra hasznosítási lehetőségeit. Minden fenntartható folyamat esetén a hasznos energia felhasználása során nem keletkezik újra fel nem használható melléktermék, vagy hulladék. Illetőleg, ha keletkezik bármilyen használatra alkalmatlan termék, akkor az elenyésző mennyiségű. (Kerekes, 2007)

Azonban ha csak annyi változás történik, hogy mindent újra hasznosítanak a cégek, amit tudnak, az sajnos nem elegendő. A végső megoldás a megújuló energiaforrások alkalmazásának maximalizálása.

A jövő generációinak, ezzel egyetemben a jelenlegi élhető körülmények szempontjából is meg kell őrizni a természetes erőforrásokat jelenlegi állapotukba, és állandó törekvések szükségesek a környezet megóvására.

2.1 Zöld gazdaság

2011-ben Magyarországon elindult az Új Széchenyi Terv, melynek céljai között szintén szerepel a zöld gazdaság fejlesztése és a gazdaságfejlesztésen keresztül elért fenntartható növekedés. Itt a programtervezetben az szerepel, hogy az országnak 2020. év végi energiafelhasználásának 14,65%-át megújuló energia fogja adni. (www.palyazatihirek.eu)

Az erőforrások hatékony felhasználására és Európa gazdaságának zöldítésére szintén ebben az évben (2011. szeptember) készült egy tervezet az *Erőforrás-hatékony Európa* névvel. A program egyes céljai a jövőre, hogy

különböző terveket dolgozzanak ki az energiaforrások fenntartható használatára. Illetve a zöld gazdaság minél eredményesebb kialakítására is törekszenek. Minden folyamat során különös figyelmet fordítanak arra, hogy azok mindvégig a lehető legkisebb negatív hatással legyenek a környezetre. A kezdeményezés része még, hogy a fogyasztás és termelés kapcsolatát is fenntarthatóvá tegyék. Ez magában foglalja azt, hogy a termékek beszerzésekor azok környezeti lábnyomát minimalizálják. (Horváth, 2016)

3.1 Helyi termékek fontossága és jótékony hatása a környezetre

Egyik jelentős lépés, amit bármilyen élelmiszert forgalmazó, vagy feldolgozó cég tehet ökológiai lábnyomának csökkentése érdekében, az a lokális termelők támogatása. A következő ábrákon (1., 2., és 3. ábra) jól látható, hogy az első három esetben hosszú utat tesz meg a termék, mire az elér a fogyasztóhoz.



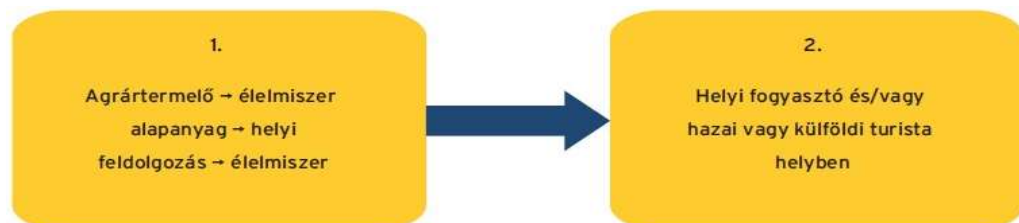
1. ábra: Élelmiszerlánc 1.



2. ábra: Élelmiszerlánc 2.



3. ábra: Élelmiszerlánc 3.



4. ábra: Helyi élelmiszertermelés

Minden egyes szállítás a szén-dioxid kibocsájtás növelését jelenti. Ezzel szemben, ahogy az utolsó ábrán is látható, a termék közvetlen a helyi gazdaságból

kerül a fogyasztóhoz. Ebből következik, hogy az áru frissebb, és jobb minőségű lesz, mint egy másik ugyan olyan élelmiszer, ami messzebről érkezett.

1.1 Területi lehetőségekre támaszkodás

A fenntarthatóságban történő fejlődéshez elengedhetetlen, hogy az adott régiók céljai között szerepeljen a környezeti adottságaikra való minél nagyobb támaszkodás. Az import erőforrások folyamatos csökkentése egyértelműen előre viszi az adott gazdaságot, vagy céget. Ilyenkor a természeti erőforrásokat gazdasági erőforrásokká alakítják át, és ez által függetlenebbé válnak. A fenntarthatóság viszont csak akkor tud hosszú távon ugyan olyan körülmények között működni, ha nagy figyelmet fordít az adott vállalkozás vagy gazdálkodás ezen adottságok minőségének szinten tartására. Ezt folyamatos kutatásokkal tudják elérni a tájgazdálkodás, a tájhasználat és a természeti ipar lehetőségei között.

(Dr. Bíró Tibor PhD, 2013)

2.1 Lokális gazdaságok és szezonális

Egyre több konyhán fedezhető fel a termőföldtől az asztalig elv előtérbe helyezése. Más néven a „farm-to-table” gondolat, mely elsősorban a helyi gazdálkodók élelmiszereire alapul. Ebben az esetben, amikor a termelőtől direkt módon jut el a termék a megrendelőhöz, az adott étterem rengeteg előnyre tesz szert. Ilyen feltételek között a frissesség magató értetődő. Legtöbbször – mivel a kisebb gazdálkodások a természeti adottságokat nagymértékben figyelembe veszik – az ilyen áruk organikusak és vegyszermentesek. Ez annak is köszönhető, hogy általában ezek a gazdaságok nem egy hatalmas étteremlánc élelmiszer szükségletét akarják kielégíteni, hanem (a körülményeikhez mérten) több kisebb, vagy akár csak egy vendéglátóhelynek termelnek. A séfnek így akár módjában áll a gazdálkodótól bizonyos áruk termelését kérni az ő szüksége szerint.

Mindezekből adódóan a helyi termelők áru szezonálisak is egyben, aminek előnyei és hátrányai is vannak. Pozitívum, hogy megvan a lehetőség változatos étlap kialakítására, ahol garantáltak az ízletes és sokoldalú ételek. Hiszen a kiváló minőségű alapanyagok már adottak, amiket kellő szakértelemmel elkészítve és kombinálva azokat nagyszerű ételek készülnek. Ilyen közvetlen üzleti kapcsolat során a termelő javaslatokkal tudja ellátni a séfet, az alapján melyik áru szerinte a legkedvezőbb számára. Hátulütője viszont, hogy ezek a gazdaságok nem tudnak minden terméket minden időszakban szállítani. Így az olyan vendéglátóhelyek

számára, akik inkább állandó étlappal dolgoznak, csak részben tudja fedezni a szükségletüket valószínűleg kisebb méretű beszállítással. (Vendéglátás magazin)

Összességében ez a direkt üzlet mindenkinek kedvező. Az éttermek egyenesen a vendégtől tudhatnak meg mindent, és adhatnak át a termelőnek az élelmiszereikről. Minden különböző igényt és annak mértékét, valamint hogy az eddig feldolgozott áruk hogyan teljesítettek, mi a véleményük az azt fogyasztóknak. Nem mellesleg, mivel a forgalmazó kimarad az élelmiszerláncból, így a megrendelő kedvezőbb áron kap mindent, a gazdaságnak pedig nagyobb bevétele lesz az üzletből.

3.1 Nemzeti parki termék

Az országban található 10 nemzeti park területe magában hordozza a sajátos természeti adottságait. Minden egyes természetvédelmi területre és a Natura 2000 besorolásba tartozó térségekre eltérő növénytermesztési, és állattenyésztési szokások jellemzők, melyek meghatározók azon a vidéken.

A Vidékfejlesztési Minisztérium létrehozott ezekre a területekre vonatkozólag egy Nemzeti Parki termék programot, mely védjeggyel látja el a helyi vállalkozások és gazdaságok által előállított termékeket. Az ilyen termékek mind jelképezik az adott térség hagyományait, valamint természeti és kulturális sajátosságait. Ezzel garantálva a közvetlen kapcsolatot az adott területhez. A védjegy feltétele, hogy elsődlegesen lokális nyersanyagokat használjanak fel az előállítás során.

Ezen termékek vásárlásával a vendéglátóegységek támogatják a környezeti és természeti értékek fenntartását, valamint eljuttathatnak a vendégekhez egy darabot az ország egy területére jellemző ízvilágból. (www.nemzetiparkitermek.hu)

4.1 A fenntartható vendéglátóhelyek

1.1 Felelős Gasztrohós kezdetek

2012-ben (a fent említett törekvések után) Varga Judit – az akkor még Budapesti Gazdasági Főiskola egykori hallgatója – létrehozta a Felelős Gasztrohós alapítványt. Egy külföldi önkéntesség alatt Judit felfigyelt arra, hogy bizonyos éttermek kitűnnek a többi közül. Mégpedig azzal, hogy látható helyen feltűntetik a vendégek számára, ők igenis odafigyelnek a környezetük megóvására. (Forbes)

Igy alakult meg Magyarországon is egy ehhez hasonló mozgalom, ahol az alapítvány vendéglátóhelyeknek ad bizonyos feltételek teljesülése után fenntartható

minősítést, melyre az éttermek pályázhatnak. Akad azonban olyan eset is, amikor a Felelős Gasztrohős önkéntesek tesznek ajánlást az étterem felé, ahol látják, hogy fogékonyak a témára. Ez az értékelés két évre szól, melyet követően új konzultációk történnek az alapítvánnyal. Az egyeztetés során felméri a környezetkímélő változtatások lehetséges megoldásait. Ezen felül pedig még megvizsgálják a jótékony tevékenységek lehetőségeit is. (Vendéglátás magazin)

Jelenleg már 50 fölött van a környezeti terhelését folyamatosan csökkenteni törekvő éttermek, bárok és kávézók száma. Valamint folyamatosan újabb és újabb vendéglátóhelyek csatlakoznak a mozgalomhoz.

2.1 Az alapítvány kritériumai

- nem használnak pálmaolajat, sem polisztirol csomagolóanyagot
- minimum egy környezetbarát tisztítószerrel kell alkalmazniuk
- legalább egy alapanyaguk szükséges, hogy bio minősítésű legyen
- legalább két vegetáriánus fogást kínálnak
- alapanyagaik minimum 30%-a hazai termelőtől van
- folyamatosan törekszenek környezetszennyezésük minimalizálására

(www.gasztrohos.hu)

Például véve az el nem használt pálmaolaj mennyiséget, ezzel minden vendéglátóhely nagyjából évente 45 millió fát óv meg attól, hogy kivágják azokat. Ugyanis az esőerdőket kiirtják azzal a céllal, hogy területet nyerjenek a pálmafák ültetéséhez. Így, minden vezető, aki csatlakozik a mozgalomhoz, ezzel közvetett módon megóvja több veszélyeztetett állatfaj otthonát is.

A kezdeményezés létrehozott mind a vendéglátóegységek, mind a tudatosságra törekvő vendégek körében egy olyan közösséget, akik számára fontos a jövő. Akiknek számít, mit tesznek a tányérra, és mit fogyasztanak el, és a következő helyzeten változtatni akarnak;

„Ez annak a fényében is nagyon fontos, hogy a jelenlegi élelmiszerrendszerek nem fenntarthatóak; az élelmiszerek iránti kereslet 10 éven belül 50%-al, a vízfelhasználás pedig 30%-al növekszik. A most használt erőforrások nagy részének termelési aránya alacsonyabb a fogyasztásnál, ezek az erőforrások a világ vízkészletének 70%-nak, az üvegházhatást okozó gázok 30%-nak felhasználásáért felelősek”

(Vendéglátás magazin 62. évfolyam, 2019. március, p.27-29.)

3.1 Műanyag STOP

A Felelős Gasztrohós programban résztvevő éttermek, bárók és kávézók mind azt a folyamatot segítik elő, hogy előrelépések történjenek a környezetbarát változások felé. Ilyen volt például a Szívószálmentes Augusztus program, melyet később a fenntartható vendéglátóhely feltételeivé is beiktattak. A kezdeményezéshez több budapesti szórakozóhely is csatlakozott, sőt a többszázezer vendéget befogadó Sziget fesztivál is részt vett a szívószálak csökkentésében. Az akkor csatlakozó club-ok jelentős része augusztus után is tartotta magát a szívószálmentes szokásához. (www.gasztrohos.hu)

Minden egyes szívószál – mely nagyjából 20 percig van használatban – majdnem 500 év eltelte után bomlik csak le teljesen. Akárhányszor nem adnak a vendéglátóhelyek az italokba, annyival kevesebb kárt okoznak a vízi élővilágba, ahova sokszor kerül a szívószál. Illetve ez által csökkentik az ökológiai lábnyomuk, ugyanis nehezen újrahasznosítható hulladék, így sokszor a személtlerakókban végzi.

Hasonló a helyzet az elviteles műanyagdoboz, vagy papírpohár esetében. Az ételhez szükséges csomagolóanyagok nagyjából 30 percig van használatban, a poharak pedig körülbelül 5 percig. Sokan felismerték ezt a problémát az üzemeltetők közül, és minden ilyen náluk használt terméket lecserélték úgynevezett „lebomló műanyag” változatokra. Az úgynevezett PLA (PolyLactic Acid - politejsav) műanyagot a magas keményítő tartalmú gabonafélékből állítják elő. Ez a folyamat viszont szintén terheli a környezetet, hiszen szükséges hozzá a gabonák feldolgozása. Továbbá egyszerhasználatosak, és elsőre úgy tűnhet, hogy jó helyettesítők lehetnek, azonban a komposztálásához nem elegendő egy általános komposztáló. Ennek az ipari változata szükséges a lebomláshoz, ahol adott a 70°C hőmérséklet, megfelelő páratartalom és fényviszonyok.

Mind ezek ellenére, ha egy étterem mégis ragaszkodik a plasztik termékekhez, akkor a PLA típusúak jobb választás, mint a nem lebomlók. Ugyanis a nem komposztálható típusú műanyagoknak 92%-al nagyobb a biológiai lábnyomuk a gabonákból készületekhez képest. Ezért szükséges a fenntarthatósághoz, hogy a vendéglátóegységek törekedjenek arra, hogy egyáltalán ne tartsanak egyszer használatos termékeket. Egy másik lehetőség még a betétdíjas rendszer kifejlesztése az elviteles tárolóeszközöknél. Így a vendégeknek lehetőségük lenne visszavinni a dobozokat, melyeket a higiéniai szabályoknak megfelelően fertőtlenítenek, és újra használják. (www.vendéglátásmagazin.hu)

5.1 Hulladékfeldolgozás

1.1 Csoportosítási fajták

A hulladékok besorolása két nagyobb szempont alapján történhet. Eredet szerint, illetve halmazállapotuk osztályozását tekintve. Eredetüket illetően lehetnek települési, termelési, vagy veszélyes hulladékok. A települési típusú szemét esetében a szilárd kategóriába soroltak közül például a biohulladék, illetve az úgynevezett háztartási szemét (italok és ételek csomagolása) egy részének keletkezéséért felelős a vendéglátás. Veszélyes hulladékok csoportjában inkább a folyékony halmazállapot a meghatározó, mint például a sütőolajok, vagy a savas / lúgos tisztítószeresek. (Dr. Buzás, 2004)

2.1 A konyha által termelt szemét aránya

Általánosságban elmondható, hogy a hulladék keletkezésének nagy részét – például egy szállodában, vagy akár konyhai részleggel rendelkező irodaházban – az étterem által termelt szemét teszi ki. Minden folyamat, amely a szemétszállítással, tárolással és szortírozással jár, környezeti és a költségvetési terheket von maga után. Ezt úgy lehet megelőzni, ha már a beszerzés során előre megtervezi a megrendelő, hogy pontosan mekkora mennyiségre és milyen minőségre van szüksége a helynek az adott árukból.

3.1 Fejlesztési opciók

Egyik módja a hulladéktermelés csökkentésének az egyesével csomagolt termékek mellőzése, mint például a vaj, a cukrok, a lekvár vagy a kávétejszín. Ugyan ez igaz a műanyag palackos üdítőkre egyaránt. Tökéletes helyettesítő lehet, és sok esetben jobb minőségű is, a gyümölcszörpök, nagy kiserelésű üdítők, vagy akár saját házilag készített limonádék és friss gyümölcslevek felvétele a kínálatba.

Mind ezek mellett a félkész konzerv, vagy mirelit áruk kerülése is jelentősen visszavetheti a keletkezett szemét mennyiségét. A friss élelmiszerekre való áttérés minél nagyobb arányban szintén minőségi javulást is eredményezhet, valamint a kész termékek beszerzése helyett a házikészítés előtérbe helyezése. (Dr. Bíró Tibor PhD, 2013)

Nagyon fontos, hogy a vendéglátóegységek napról napra, és különböző szezonálisokra vonatkozólag mérjék fel a vendégek igényeit, valamint a beszállítók forgalmazta termékek választékát. Ez az első lépés a hulladék termelésének redukálása felé.

6.1 A fenntarthatósággal kapcsolatos ismeretterjesztési lehetőségek

1.1 Határozatok és ténymegállapítás

Egy bizonyos Aarhusi Egyezmény – melyet az Európai Közösség Tanácsa hagyott jóvá – meghatároz egy bizonyos nemzedékek közötti méltányossági elvet, illetve a tiszta és egészséges környezethez való emberi jogot. Ez a határozat, mely az információ nyílt áramlásának fontosságát meghatározza a generációk között, Magyarországon 2001-ben lépett érvénybe. (Horváth, 2016)

Legtöbb esetben a fenntarthatóság tartós fejlődésének eléréséhez kutatások alapján a kisebb térségekre vonatkozó projekteken keresztül vezet az út. A lakosság szemét felnyitva információk szolgáltatása szükséges a helyi hatóságok és szervezetek által a környezettudatosság fontosságáról. Bele értve az oktatást is, hogy már a legfiatalabb generációhoz is elérjen a kellő tudás, hisz ők a jövő. Fontos az állandóan frissülő adatok begyűjtése, a folyamatos újításokkal lépést tartani, és a célravezető kommunikációs eszközök alkalmazása (Dr. Bíró Tibor PhD, 2013)

2.1 A fiatalok útja

Kiváló lehetőség a gyermekek interaktív tanulására az ÖKO-Pack Kft. által létrehozott Hasznos Hulladék Tanösvény, mely a Gellért-hegyen található. A túra során az *Ökocsibe mese* keretén belül az érdeklődők megismerhetik a környezetvédelem 5 lépcsőjét.

A mese első része az illegális személtelakásról tájékoztatja az olvasókat. „... mit üzenne a jövőnek? Vagy mit gondolnak majd rólunk az utánunk következő generációk? Milyen nyomokat, leleteket találnak majd a jövő régészei?” (www.okopack.hu/hasznos-hulladek-tanosveny)

Következő állomás az 5 szintes hulladékpiramis, amely segít kialakítani a prioritási sorrendet; első a megelőzés, második az újra felhasználás, utána az újrahasznosítás, majd az energetikai hasznosítás és végül az ártalmatlanítás.

A harmadik pont az *Újra hasznos!* rész, itt a szelektív hulladékgyűjtés, és a hulladékból termék elmélet kifejtésére kerül sor. Valamint, hogy ezzel a folyamattal mekkora mértékű nyersanyagot takarít meg az ember.

Negyedik fejezete az ösvénynek a komposztálás jótékony hatásáról szól. Nem messze az ösvénytől megtalálható egy úgynevezett komposztáló kas is, amit Gyulai Iván ökológus fejlesztett ki, és a helyi lakosok lerakhatják a zöldhulladékot.

Utolsó állomása pedig a tudatos vásárlás fontosságára figyelmeztet minket.

3.1 Gasztrohós Padtárs és Palánták Program

A külön alsó és felső tagozatos tanulók számára készült *Gasztrohós Padtárs Program* a Felelős Gasztrohós Alapítvány szervezése által megismerteti a gyerekekkel a tudatos vásárlás előnyeit, a helyi termékek előtérbe helyezésének fontosságát, a csomagoláson feltüntetett jelölések értelmezését, illetve az ételpazarlás csökkentésének és a komposztálásnak a jelentőségét. A foglalkozás kétszer 45 percig tart, az első részben párbeszédre és cselekvést igénylő feladatokon keresztül jutnak hozzá új információkhoz a gyerekek, a második tanórában pedig kézműves foglalkozást tartanak a gasztrohósok.

Óvodás korú kisgyerekeknek is tartanak hasonló foglalkozást, a környezetet védő témákat érintve a *Palánta Program* keretein belül, különböző játékos feladatokkal. A program végén pedig lehetőségük van közös kertészkedésre, akár ültetésre. (www.gasztrohos.hu)

A társadalom közös érdeke mindaz, hogy a fenntarthatóság témájába egyre több típusú előadás, program, szakkör, és tanítás legyen bevezetve nemcsak a gyermekek, hanem a felnőttek számára is. Ilyen kezdeményezés volt például a „*Nyisd ki a szemedet, és csökkentsd a szemetet*” jelmondatú Európai Hulladékcsökkentési Hét, mely 2009 óta kerül megrendezésre minden évben. 2019-ben 411 környezettudatos cselekvés történt Magyarországon, köztük a Budapesti Gazdasági Egyetemet is beleértve, ahol például a hallgatók online plakátot is készítettek. (www.hulladekcsokkenteshet2019.hu)

7.1 Út a fenntartható vendéglátás felé

1.1 A kezdeti szint, első találkozás

Egyértelmű feltétel az első lépések megtételéhez, hogy a vendéglátóhelyeken alkalmazott személyzet; a séfek és akár a marketingért felelős beosztottak is, illetve a vezetőség egyaránt nyitott legyen a környezetkímélő megoldások megvalósítása felé. 2015 óta rendezik meg a *Gasztro Randi* nevű esemény, mely a fenntarthatóság nevében az éttermeket és a termelőket hozza össze. Tökéletes kapcsolatot keresve látogat el ide a helyi gazda és a vendéglátóhely képviselője, ahol kiváló alkalom nyílik a hazai termelők termékeinek kóstolására, valamint az igények egyeztetésére. 2017-től az iskola Markó utcai épületébe szervezik a rendezvényt, ahol sok visszatérő séf és gazda volt jelen, és észrevehető az egyre nagyobb érdeklődés mindkét oldalról. (www.gasztrohos.blog.hu)

2.1 Következő segítségként

Szintén a kapcsolatteremtés nehézségeit igyekszik elhárítani az úgynevezett *Foodhub* nonprofit szervezet, melyet Debreczeny Balázs közgazdász álmodott és valósított meg. A kivitelezésbe közreműködik Horváth Boldizsár agrármérnök, aki jártas a biogazdálkodás terén, tanácsokkal látja el Balázst, illetve gazdálkodik a sári Csoroszlya Farmon.

Egyik fő feladatuk, hogy hetente egyszer felvegyék a rendelést a velük kapcsolatban álló éttermektől, azt közvetítsék a gazdák felé, majd eljuttassák az árukat a vendéglátóhelyekre. A fővárosban található hűtőház és raktárhelyiség áll a szervezet – valamint a gazdák– rendelkezésére. A *Foodhub* vákuumcsomagolóját és címkézőjét is egyaránt használatba vehetik a termelők.

A társaság kulcsfontosságú feladatnak tekinti a tökéletes összhang megteremtését a vendéglátóhelyek és a gazdák, vagyis a kereslet és a kínálat között. Minden alapja a szezonális elfogadása és alkalmazása az ételek megalkotása során. A termelők hajlandósága is fontos a kínálatuk esetleges változtatását illetően, a konyhafőnökök felől pedig elvárt a tudatos ételsorok készítése az idénynek megfelelően.

Ebben segít a szervezet a velük kapcsolatban álló személyeknek, hogy a két fél között lévő kommunikáció folyamatos legyen, és a lehető legfrissebb információkat tartalmazza. (Vendéglátás magazin)

3.1 Akik már az élen járnak

Jelenleg Magyarországon két étterem van, akik a fenntarthatósággal kapcsolatos mindkét alapítvány tagjai egyaránt. A Fenntartható Vendéglátóhely minősítést is megszerezte, és a *Foodhub* szervezethez is csatlakozott a *HILDA*, és a *Bábel* étterem is. Veres István pedig a Michelin csillagot is elhozta a *Bábel*nek, ahol részben a fenntarthatóság gondolatának köszönhetően megalkottak egy hét fogásos állati eredetű hozzávalóktól mentes, végán fine dining menüsört is.

A tények magukért beszélnek, környezetkímélő feltételekkel, helyi alapanyagokból, szezonálisan váltakozó étlappal, és kellő odafigyeléssel a fenntarthatóság és a tudatos vendégkör elérhető. Akár még a Michelin csillag elérése is megvalósítható.

8.1 Gyakorlati helyem, a Larus étterem bemutatása

1.1 A gesztenyés kert szívében kikapcsolódni

Egy pár órát eltölteni a zöld környezetben – kiváló ételek fogyasztása mellett – mindig jó lehetőség a feltöltődésre. A Larus Budapest XII. kerületében található a Hegyvidék szélén, a Sas-hegy lábánál. Természeti adottságokra támaszkodva az étteremnek 3 különböző terasza, illetve saját szőlőültetvénye van. Napsütéses időszakban nem mindennapi hangulatúvá válik a helyszín.

Belső stílusára a termeknek a letisztultság és az elegancia jellemző. Fő helységének térézetét növelik a magas ablakok, melyek végig futnak az étterem park felőli oldalán, ahova így festői kilátás nyílik. Ezek együttesen világos, tágas, és ízlésesen díszített belteret alkotnak.

A családokra való tekintettel mindemellett kialakítottak egy kisebb játszóteret csúszdával és mászókával. Hétfőgőken pedig 12 és 15 óra között lehetőségük van három fogásos családi ebédmenő választására, külön menüsorral a felnőttek és a gyerekek számára. Ünneplés alkalma esetére sajátos ajánlattal rendelkezik az étterem, mely magában foglalja az egészségtudatos ételsort, egyedi programokat animátorok segítségével, igény szerint pedig ugrálóvár és mesetorta is kérhető. (www.larusetterem.hu)

2.1 Rendezvények számtalan alternatívája

Amennyiben az időjárás körülmények engedik, szinte minden rendezvény lebonyolítására van lehetőség szabadterőn és belső termekben egyaránt. Ugyanis a három terasz (az étterem verandája, egy rendezvényterasz és a sirály balkon) együttesen több mint 200 fő befogadására képes. Tökéletes helyszínt biztosítanak így esküvők, sajtóesemények, divatbemutatók, kiállítások, vagy akár kisebb fesztiválok megrendezésére. Ezen felül a fedett helyiségek befogadó képessége egyenlő az 500 fővel. (www.larusevent.hu)

Ilyen volumenű vendégkört jelentő eseményeknél kulcsfontosságú a hatékony, pontos, és kimagasló szervezetheg. Mindezt akkor mőködhet kifogástalanul, ha a Larus dolgozói között optimális összhang van, kiváló csapatmunkát eredményezve.

3.1 Környezettudatos törekvések

A Larus büszkén mondhatja el magáról, hogy folyamatosan törekszik egy fenntarthatóbb vendéglátás kialakításáért. Igyekszik a lehető legnagyobb felelősséget vállalni a társadalom iránt.

Alapanyagaik beszerzése során hazai termelőket, és környezetükre különös figyelmet fordító gazdaságokat támogatnak. Ezeket az élelmiszereket pedig minél hatékonyabban dolgozzák fel szezonális étlap alkalmazásával, hogy igencsak kevés hulladékot termeljenek. Mindemellett az ételek elkészítéséhez, és tálalásához szükséges élelmiszerek lehetőség szerint házi készítésű, és saját fűszerkertje is van az étteremnek. A keletkezett szemetet végül szelektíven gyűjtik, illetve szeparáltan a szerves hulladékot, és a sütőolajt is.

Minden kitelepülés, helyben tartott rendezvény, vagy nagyobb fesztivál során használt csomagoló anyaguk 100%-ban komposztálható anyagból készült, ami lebomlik. A higiéniai termékeket – úgy, mint a WC papír, szalvéta, kéztörölő, és általános törőlpapír) illetőleg is újrahasznosított típusúakat használ a Larus. Valamint legtöbb esetben, amikor megoldható az eldobható papírkészítményt textillel helyettesítik, melyeket saját mosodájukban tisztítanak.

Az energiafelhasználás terén is fontos lépéseket tett előre a vállalat. Ahol tudnak, és a körülmények adottak, led izzókat használnak. Több helyre mozgásérzékelő és időzített világítás van beszerelve, hogy elkerüljék az esetleges felesleges fogyasztást. Legkiemelkedőbb és egyedülálló fejlesztésük a hűtő-fűtő rendszerben történt, ahol a szennyvíz hőjét hasznosítják. Ezzel Magyarországon elsőként hoztak létre ilyen hálózatot. Az alap energiát a Jagelló úti általános főgyűjtő 15°C vize adja. Ez hosszú távon sokkal kiszámíthatóbb és költséghatékonyabb, mint ha gáz alapú rendszer. Így csökken az étterem elektromos áram fogyasztása, és megszűnik az általa kibocsátott szén-dioxid mennyisége. (www.larusevent.hu)

A Larus ezzel még a fenntartható vendéglátóhelyek közül is kiemelkedik az itthoni viszonylatban, hiszen nincs még egy olyan étterem, amely egyben rendezvényközpont is, és ennyit tenne környezeti terhelése csökkentése érdekében. Nagy felelősséggel jár mindez a partnerei, a vendégei és az alkalmazottai iránt is (eleget tenni az összes elvárásnak és feltételnek mindenki felől). Azonban a nagy felelősség nagy elismerést is eredményezhet.

4.1 Személyes tapasztalataim és feladatköröm

Gyakorlatom elvégzése során három hónapot töltöttem az étteremnél a cukrászok között, azonban szinte egy helyen dolgoztunk a szakácsokkal, így az összes konyhai feladatba is egyaránt betekintést nyerhettem.

Már az első napomon rám bíztak kisebb dolgokat, hogy önállóan csináljam, mint különböző tészták bekeverése. Szinte az első perctől megbíztak bennem, egy feltétel volt, hogy mindig kérdezzek, ha valamibe bizonytalan vagyok. Ugyanis minőségi alapanyagokkal dolgoztunk, és kisebb hibák megengedettek voltak, de a végeredmény el kellett érje az elvárt magas színvonalat.

Az étterem többszínűsége, illetve a „nyitottan az ízekre, nyitottan a világra” szellemisége hozzásegített ahhoz, hogy a cukrászat legkülönbözőbb formáit ismerhessem meg. Minden apró előkészület, szervezés és időzítés eredményezte szakmai fejlődésemet.

Rendezvényekre való cukrásztermékek elkészítése során például különösen kellett figyelni, hogy milyen desszertet mikor tálalunk, vagy díszítünk. Reggelente többször előfordult, hogy üzleti megbeszéléseket bonyolított le az étterem, ahova sós és édes péksüteményeket készítettünk, illetve pogácsákat. Nagyobb eseményekre pedig aprósüteményekből összeállított válogatást és volt, hogy tortát is kértek a megrendelők. Minden egyes általunk előállított termékre igaz volt, hogy a lehető legtöbb elemét házilag készítettük. A tésztáktól és piskótáktól kezdve, a kakaókrémen át, a gyümölcszósokat és a habokat is beleértve.

A szezonálisan változó étlapon szereplő tányérdesszertek elemeit külön, a cukrász tálalópultba kellett bekészíteni minden nap. Azok tálalására csak közvetlen a fogyasztás előtt került sor, ott helyben.

Egyéb megrendelések és kitelepülések esetében szintén jelentős szerepe volt az időzítésnek. Ezek rendszerint több száz fős rendezvények voltak, ahova általában több desszertet is kellett készíteni. Ezeket mind olyan kis edénykébe tálaltuk, melyek mindig visszajöttek az étterembe, így semmilyen szemét nem keletkezett.

A fő cukrász – Ónódi-Jánoskúti Frigyes – és a séfek, a kreatív séf vezetésével szüntelenül törekedtek a magyar termelők és cégek áruit előnyben részesíteni. Mindezt az új étlagra felkerülő, vagy ünnepi desszertek közös megalkotásakor is szintén figyelembe vették. Látható volt az egész csapat munkáján a környezettudatosság.

KUTATÁS ÉS VIZSGÁLATOK

1.1 Elemzés egy korábban készült interjú alapján

Szakmai gyakorlatom ideje alatt volt szerencsém megismerkedni Várvizi Péterrel, aki a kreatív séfje volt az étteremnek. Lehetőségem volt tanulni tőle egy kevés szakmai ismeretet, illetve apró betekintést nyertem a személyes gondolkodásmódjára és a konyha művészetéhez való hozzáállására. Valamint, hogy milyen kivitelezést és tervezést igényel egy ilyen étterem konyhai csapatának irányítása a sok teendő; előkészületek és utómunkálatok mellett.

Néhány hónappal az előtt, hogy elkezdtem a gyakorlatomat az étteremnél, a Felelős Gasztrohős alapítvány interjút készített a séffel. A riport témája a fenntartható vendéglátóhely minősítés. Péter elmondja, hogy a minősítés megszerzése törekvés a tudatosabb étteremvezetés felé. Mivel Várvizi Péter vezető szerepet töltött be a Larusnál a gasztronómiai részleget illetően, ezért bizonyos téren az ő szemléletmódja volt a meghatározó a séfek között is egyaránt. Egy részben ebből kifolyólag is csatlakozott az étterem a fenntartható vendéglátóhely mozgalomhoz. Az egyik meghatározó ok, amiért elkezdődött ez a folyamat, hogy a vezetőség tagjai között is vannak, akik a mindennapokban is fontosnak tartják a környezetkímélő megoldásokra való törekvést. (www.youtube.com)

Mikor bevezetésre kerültek a Larusban az alapítvány kritériumainak megfelelő folyamatok, eleinte kisebb nagyobb erőfeszítéseket igényelt. A szelektív hulladékgyűjtést például egész egyszerű volt megvalósítani, és gyorsan is akadt cég, aki az elszállítást kivitelezi. Tisztítószeres és a fertőtlenítés terén is elengedhetetlen volt néhány módosításra. Az élelmiszerek terén is történt néhány újítás, melyek több tervezést és energiát igényeltek. Áttértek a központi rendelés helyett a termelőktől direkt úton történő megrendelésre. Így minden egyes beszállítóval külön kellett felvenni a kapcsolatot, azonban a plusz munka kifizetődött. Érezhető ugyanis az ételeken a jobb minőségű alapanyag, és a nagyobb odafigyelés egyaránt.

„ Azt látjuk, hogy érdemes rá áldozni, mert az ember észreveszi a jót. Miután megtapasztalja, hogy mi a jó, utána megérzi mi a nem jó.”
(www.youtube.com Felelős Gasztrohős alapítvány – Várvizi Péter a fenntartható vendéglátóhely minősítésről 2017.08.22.)

Amikor a vendég kiválasztja, melyik étterembe megy, szintén lényeges szempont lehet a fenntarthatóság. Mivel a Larus Budapest zöldövezetében található, egy kertvárosi részen, így ebből adódóan is nagyobb lehet a kereslet a környezetbarát vendéglátóhelyek felé.

Rendezvény szervezés szempontjából szintén kedvező lehetőségek nyíltak meg így a Larus előtt, ugyanis egyre több vállalkozásnak fontos a környezettudatosság. Ezek a vállalatok elvárják a partnereiktől is egyaránt, hogy hasonló mentalitásúak legyenek. Különböző rendezvények (kitelepülések) alkalmával, legyen szó akár esküvőkről, üzleti reggelikről, vagy nagyobb konferenciákról, esetleg szabadtéri eseményekről, az étterem csapata minden esetben törekszik a fenntartható szervezési lehetőségek megvalósítására. Mivel a rendezvények legtöbbször általában 50 fő feletti vendéget jelent, ezek alkalmával tudnak nagy lépésben is jelentős változásokat elérni. Ilyenkor tudják igazán csökkenteni a hulladéktermelést, az esetleges ételfelesleget, és ezeken az eseményeken számít igazán, hogy egyszer használatos / eldobható csomagolóanyagokat és dekorációkat használnak, vagy újra hasznosíthatót.

Várvízi Péter szerint, az innovációk elsőre kötelességnek tündek az alkalmazottak körében, bizonyos idő elteltével azonban szokássá alakultak. Minden előrelépést együttvéve – a sok kis lépés nagy változást eredményez elv alapján – a séf véleménye is alátámasztja, hogy a fenntartható vendéglátóhelyekhez való csatlakozás anyagi szempontból is jó döntés volt. Hosszú távon megéri így üzemeltetni az éttermet. A Larus partnerei és vendégei is egyaránt a vendéglátás egy következő szintjét kaphatják az étteremtől. Kapcsolatai kiépítésében pedig egy új teret nyitott meg a minősítés megszerzésének segítségével.

2.1 „A fenntarthatóság a mindennapokban” kérdőív

Dolgozatom kutatási részének a legnagyobb része a következő kérdőív, melynél 100 feletti kitöltött kérdőív érkezett vissza az ismerőseim köréből. A válaszadók életkora egész nagy skálán mozog, így a felmérés széleskörűnek tekinthető. Egészen 16 évestől 50 év feletti személyek is leadták a válaszaikat. Ugyan úgy a nemek aránya sem húz az egyik felé, változatos a megoszlás. Összesen 10+1 kérdést gyűjtöttem össze *A fenntarthatóság a mindennapokban* címmel, melyben a fenntartható vendéglátásra vonatkozó kérdéseket is írtam. Így mértem fel az általános véleményt a környezettudatosság témával kapcsolatban.

1.1 Kérdések és azok kiértékelése

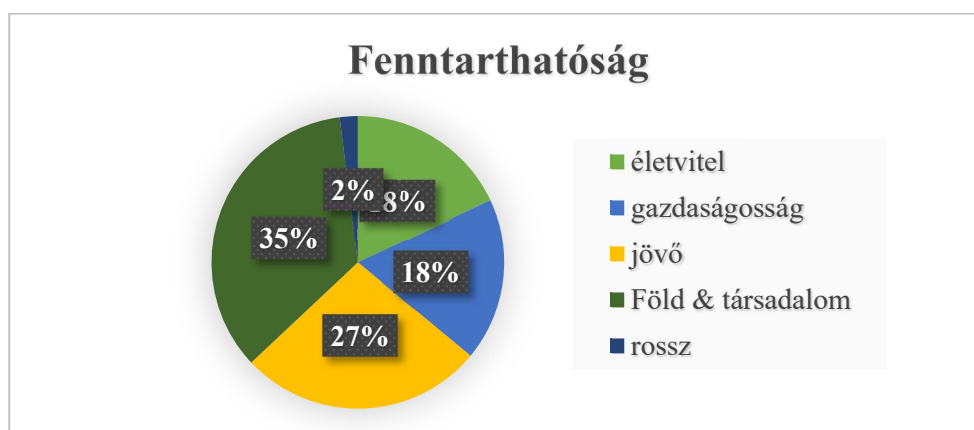
Első kérdésként felmértem az alapvető kérdést (5. ábra), hogy a válaszadók hogyan vélekednek általánosan a fenntarthatóság témájáról. Több egészen hasonló válasz is érkezett. Négy csoportba soroltam be a válaszokat, azok tartalma alapján.

Az emberek 18%-ának a fenntarthatóság valamilyen mértékletes életvitellel egyenlő. A lét és a létezés eleme, így lehet túlélni és életben maradni. Illetve elmondható még, hogy egy biztos pontot sugall nekik minden, ami fenntartható, egy támpont.

Következő válaszcsoportba a gazdaságosságot és a hatékony energiafelhasználást érintő vélemények tartoznak, mely a visszajelzések 17%-át fedi le. Néhányan a kereskedelmet is belevonták megfogalmazásaikba, olyan módon, hogy a fenntarthatóságot a lehető legeredményesebb üzletként tekintették.

A válaszok jelentős részét, egészen pontosan 27%-át határozza meg egy bizonyos jövőkép. Minden, ami a jövőhöz köthető, fejlődést, állandó körforgást, megújulást, vagy újra hasznosítást jelent. Ezek a megfogalmazások álltak a legközelebb a szakirodalmakban is olvasható fogalmakhoz. Több oldalról közelítették meg itt a válaszadók a fenntarthatóságot. Mint például, hogy miként lehet a környezet erőforrásait a lehető legkedvezőbben használni, semmilyen maradandó kárt nem okozva ezzel. Valamint, hogy a jövő generációjának életkörülményei biztosítottak kell, hogy legyenek.

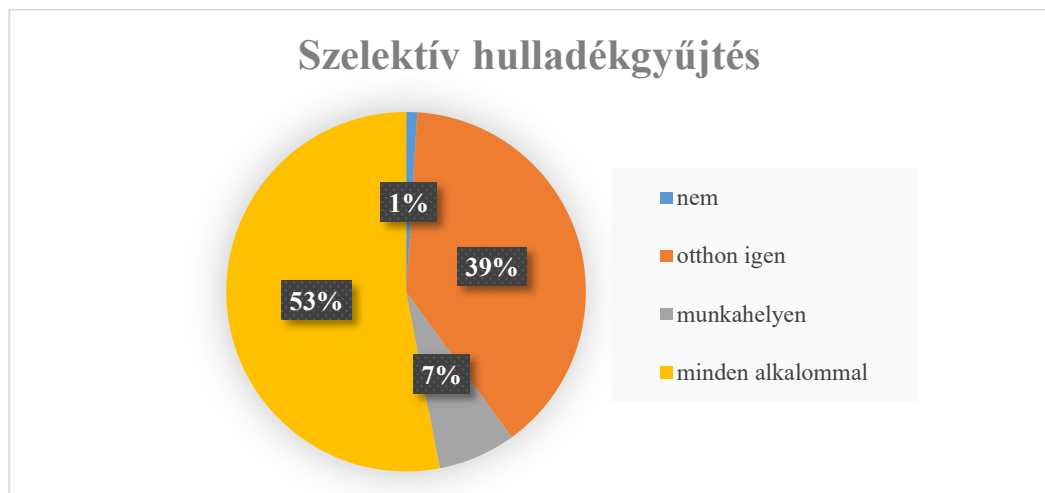
Döntő többségben, a feleletek 35%-a az utolsó elképzeléshez kapcsolható, melynek lényege, hogy a Föld és a társadalom között szoros és felelőségteljes kapcsolat van. Egy olyan állapot, amely mentes minden környezeti terheléstől (hulladéktermelés, szennyezés, energiák túlzott kihasználása). Fontos, hogy megóvják a bolygónk és környezete jelenlegi állapotát.



5. ábra: Diagramm a fenntarthatóságról

Következő kérdéseim csoportja a környezetszennyezésre irányultak. Így megtudtam, mennyire figyelnek oda az emberek a hulladéktermelés minimalizálására, és miként próbálják óvni a természetet, ha egyáltalán törekszenek erre.

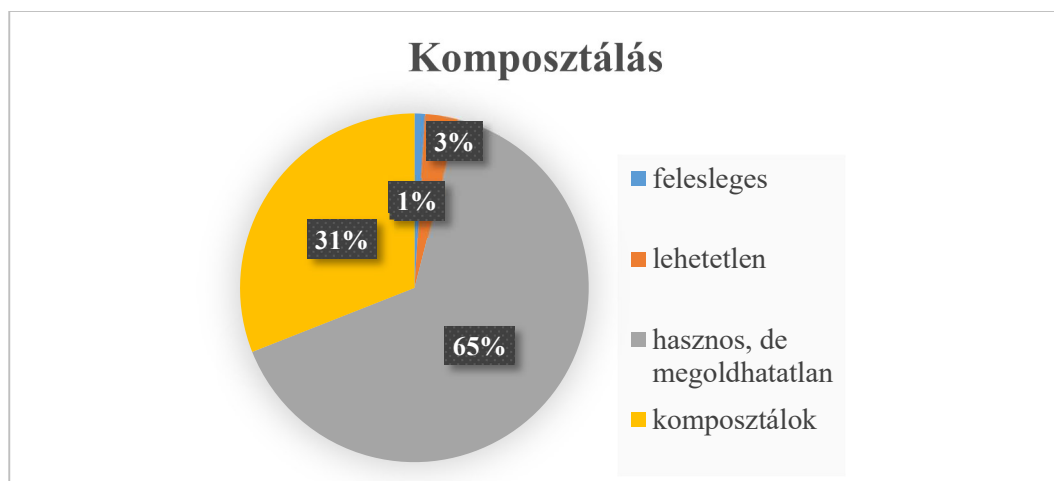
A szelektív hulladékgyűjtéssel kapcsolatosan a megoszlás pedig a következő képpen alakult (csak egy választ jelölhettek meg);



6. ábra: A szelektív hulladékgyűjtés diagrammja

Látható (6. ábra), hogy a megkérdezettek több mint fele, 53%-a amikor csak lehetősége van, külön gyűjti az újrahasznosítható szemetet.

Soron következő kérdésem a szerves hulladék témájáról alkotott véleményt mérte fel, szintén csak egy választási lehetőség volt megengedett. (7. ábra)

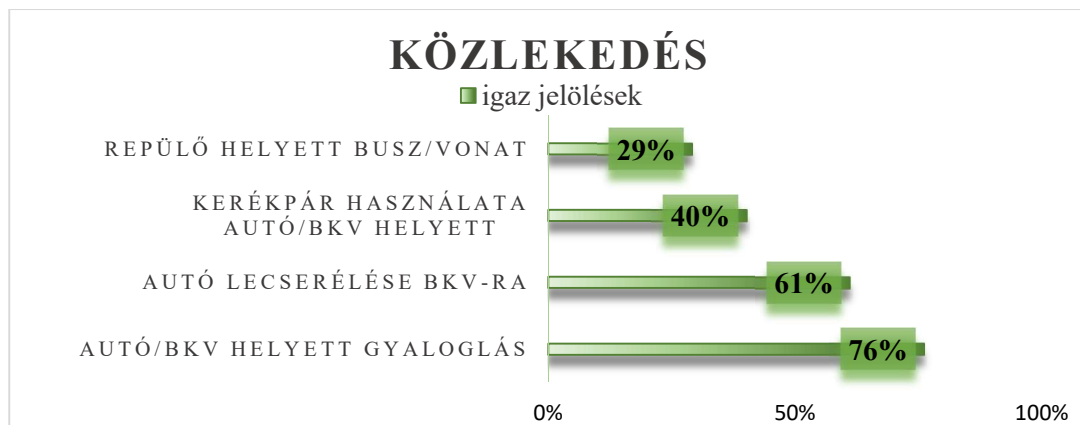


7. ábra: Diagramm a komposztálásról

Az eredmény leszűkíthető az egyik válaszra, miszerint a válaszadók 65%-a gondolja úgy, hogy a komposztálás folyamata előnyös, azonban nem megoldható.

Legtöbbször azok a személyek vélekednek így ebben a témában, akik társasházban, vagy lakásban laknak, és nincs kertjük. Ellenben ilyen módon sem lehetetlen.

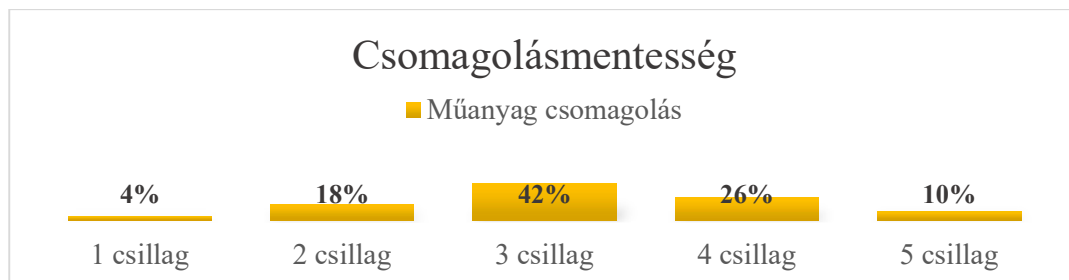
Az úgynevezett karbonlábnyom témaköre is része volt a kérdéssornak, ahol a megkérdezettek mindennapi szokásait mértem fel a következő szempontokon át;



8. ábra: A közlekedési szokások diagrammja

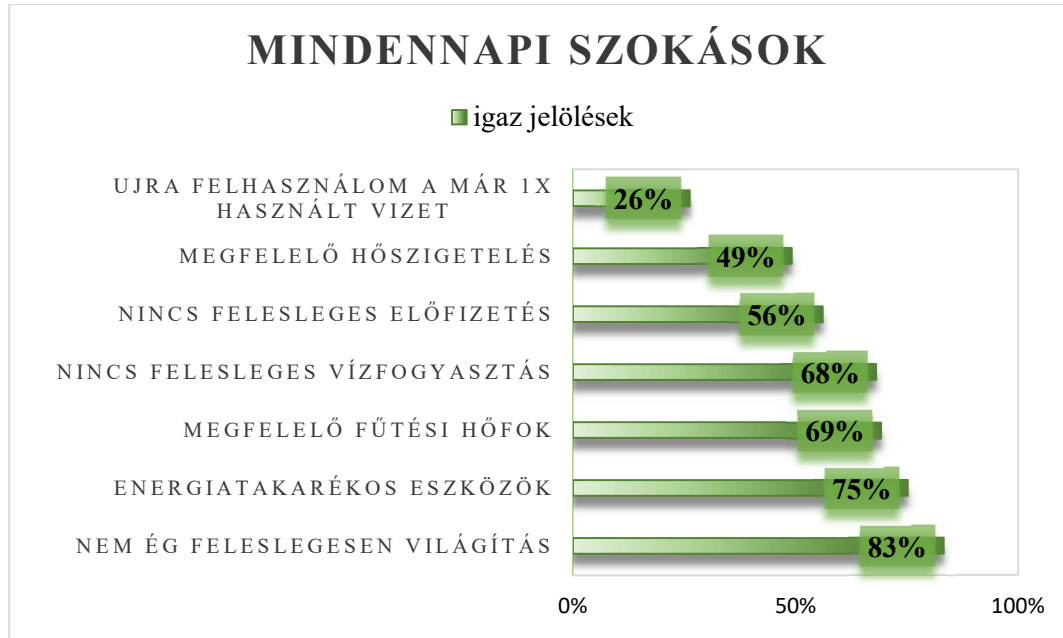
Több opciót is meg lehetett jelölni egy embernek. A végeredmény szerint (8. ábra) legnagyobb arányban, ha a személygépjárművel való közlekedést gyaloglás vagy tömegközlekedés is kiválthatja, a válaszadók több, mint 61%-a hajlik a gyaloglás, vagy BKV használata felé (max. 76%) személygépjárműjükkel szemben. Kerékpárral is egészen nagy arányban – a megkérdezetteknek 40%-a – mentek autó helyett, ami kevesebb szén-dioxid kibocsátással jár, és kiváló egészségmegőrző testmozgás is. A legkisebb csoport az, akikre jellemző lenne a repülőgépek mellőzése. Csupán 29%-ra igaz, hogy mondott már le repülőgép igénybevételéről. Ez a közlekedési forma az utaskilométerenként grammban mért szén-dioxid kibocsátásban a vezető. Így ez szennyezi leginkább a környezetet. Azonban lehetséges, hogy a 29% azért is annyi, mert keveset repülnek az emberek.

Következő kérdésem a műanyag csomagolások használatára vonatkozott, hogy mennyire kerülik azt a megkérdezettek. Súlyozott átlagot számolva, az emberek 3.2 csillagra értékelték magukat az 5-ből. (9. ábra)



9. ábra: Diagramm a műanyag csomagolásra vonatkozóan

Felmérést végeztem a kitöltők otthoni szokásait illetően is, hogy mennyire figyelnek oda a mindennapokban az energiatakarékosságra, és hogy mennyire hatékonyan használják fel azokat. (10. ábra) Illetve, hogy eszükbe jut vajon, hogy milyen lehetőségek vannak a zöld háztartás létrehozására.

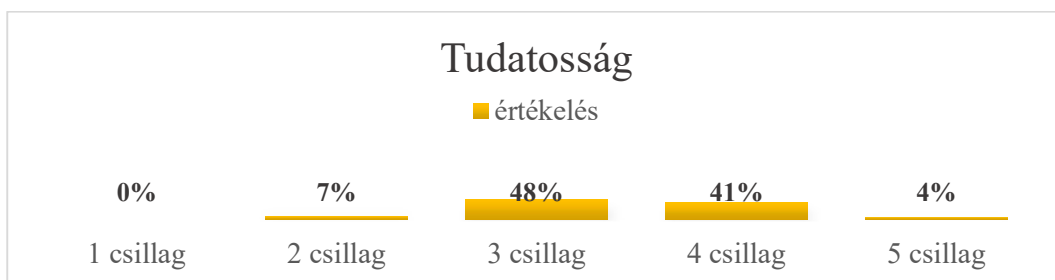


10. ábra: A háztartási szokások diagramja

Legnagyobb arányban a világítás terén próbálnak gazdaságosabb energiafelhasználást kialakítani. Legyen szó a felesleges világítás minimalizálásáról, vagy a környezetbarát izzók használatáról. Következő két nagyobb csoport is az közmű szolgáltatók területére vonatkozik. A víz és a gáz (fűtés) fogyasztással is ugyanúgy takarékoskodnak a válaszadók.

Amire, az emberek csak 26%-a figyel, az a már egyszer használt, de még felhasználható víz újra hasznosítása. Erre pedig rengeteg féle lehetőség adott, egyszerű példa a növénylocsolás esete. Főzővíznél kifejezetten jó a növényeknek is, ha mondjuk, azzal a vízzel locsoljuk, amiben tojás, vagy a tészta főtt, mert a tojás héjának magas kalcium tartalma jót tesz a növényeknek. Amiben pedig a tészta főtt, az a víz is tele van jótékony ásványi anyagokkal.

Összesítő kérdésként a mindennapi cselekvések tekintetében megkérdeztem, hogy mennyire tekintik magukat környezettudatosnak (11. ábra)

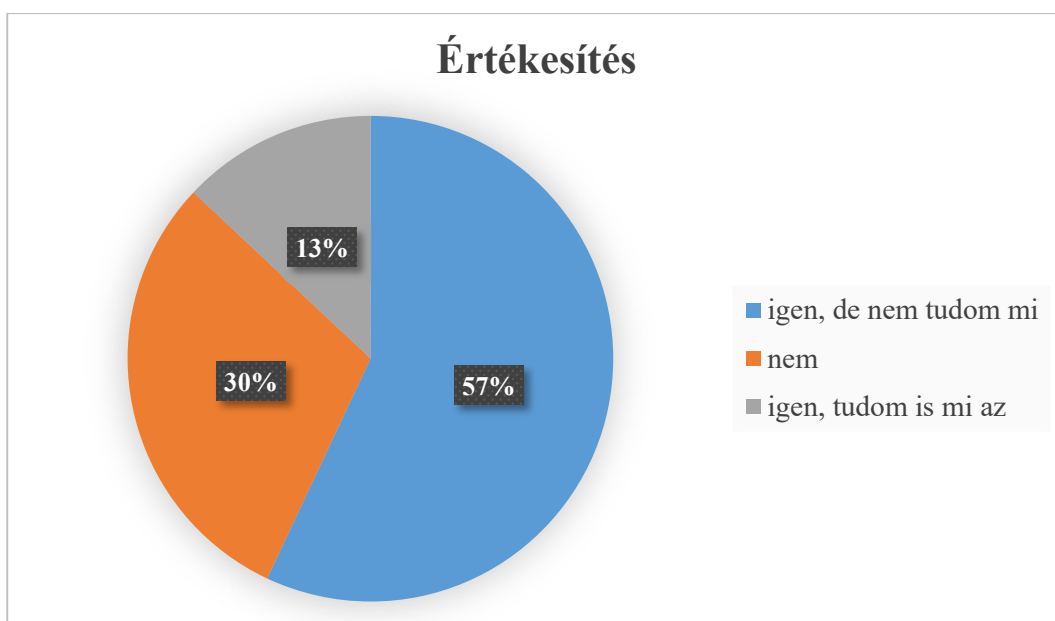


11. ábra: Diagramm a környezettudatosságról

Az eredmények súlyozott átlagát tekintve 3,4 csillagra értékelték magukat a megkérdezettek az 5 csillagos rendszerben.

Az utolsó négy kérdés konkrétan a fenntartható vendéglátóhelyek témájára irányult, hogy pontosan milyen véleménnyel vannak az emberek a környezettudatos étteremvezetéssel kapcsolatban, ha egyáltalán tudják mi is az.

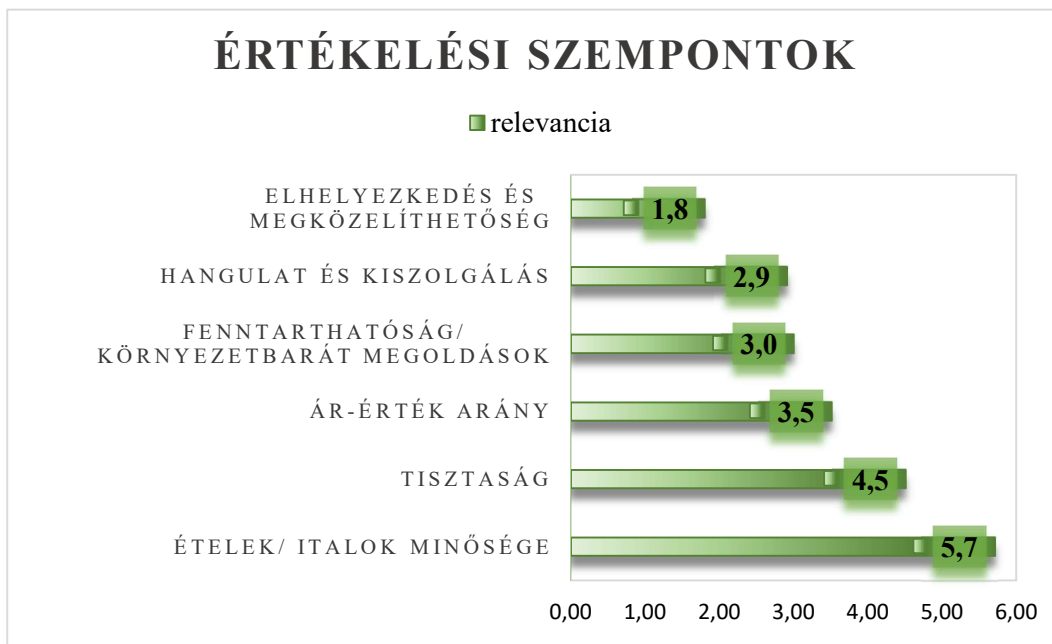
Elsőként az általános véleményt mértem fel, hogy mennyire ismerik a zöld vendéglátás fogalmát. A három válasz közül választhattak egyet (12. ábra).



12. ábra: Fenntartható vendéglátás diagrammja

A kitöltők több mint fele (57%-a) valamilyen módon értesült arról, hogy létezik ez a mozgalom, vagy jelentsen bármit is, mivel pontosan nem tudják a mögötte álló tartalmat. Ezzel szemben 13%-a az embereknek pontosan tisztában van a mozgalom jelenlétével. Mind ezek mellett, már volt is vendégként környezetkímélő elveket követő étteremben, kávézóban vagy bárban.

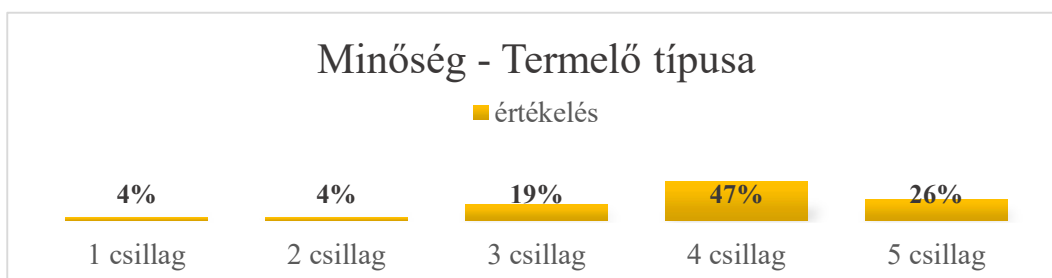
A következő hat szempontot fontossági sorrendbe kellett állítani az alapján, hogy mi az elsődleges egy étterem értékelésénél. (13. ábra)



13. ábra: Diagramm az éttermek értékeléséről

A szempontok relevanciája 0-tól 6-ig terjedő skálán van értékelve, mert összesen 6 darab szempont van. Így a 6 egyenlő a legfontosabbal, az első helyvel. A 0 pedig a lista végét jelenti, hogy mi nem olyan releváns. Majdnem mindenki az első helyre tette az ételek és italok minőségét. A környezetbarát megoldásokat pedig átlagosan a negyedik helyre sorolták a lényegesség szempontjából.

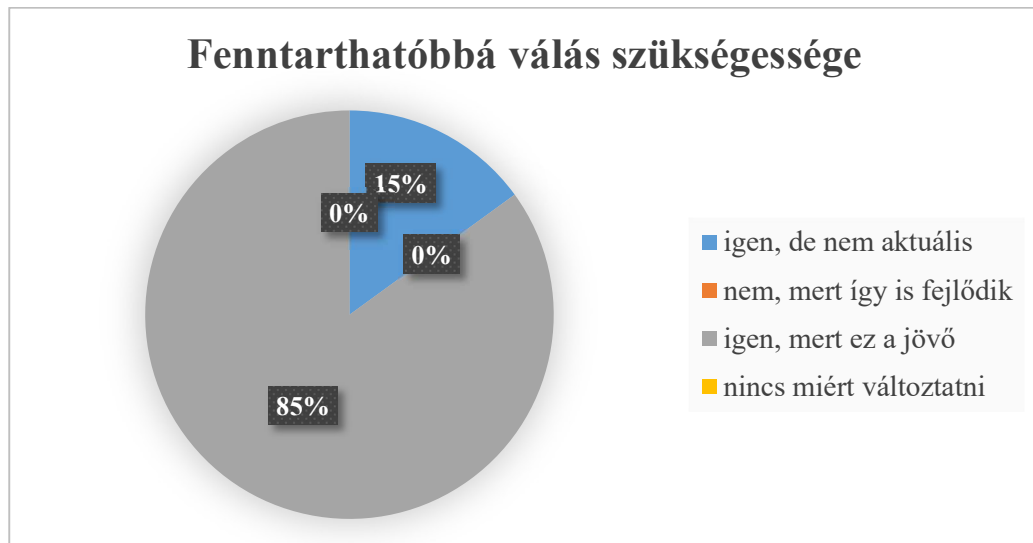
Vizsgáltam a kapcsolatot a frissesség, a minőség, vagy akár a vegyszermentesség vonatkoztatásában. Még pedig hogy mennyire függenek ezek a tényezők – a válaszadók szerint – attól, hogy a vendéglátóhelyek kistermelőtől vagy nagyobb cégtől szerzik be az árut. (14. ábra)



14. ábra: Diagramm a minőség és az áruk beszerzési forrásának viszonyáról

Az eredmény súlyozott átlaga alapján 3,9 csillag lett az 5-ből.

Az utolsó kérdés a változás szükségére vonatkozott a vendéglátást illetően, hogy a kitöltők szerint a fenntarthatóságban indokoltak fejlesztések, vagy valamilyen más területen, vagy nem szükségesek változtatások.



15. ábra: A fenntartható fejlesztések indokoltságának diagramja

Szinte a legkevésbé megosztó kérdés volt ez. A válaszadók 85%-a egyetért azzal, hogy a környezettudatosságban történő fejlődés egy kulcsfontosságú lépés a szakmában. Maradék 15%-a a véleményeknek szintén a változás szüksége mellett van, azonban más újításokat fontosabbnak tart.

Mindent összevetve az összes válasz egyetért azzal, hogy a vendéglátás környezetre való terhelésének csökkentése elengedhetetlen ahhoz, hogy a gazdaságosság színvonalának fellendüléséhez.

3.1 Következtetések a kutatások alapján

1.1 Szakirodalmak és határozatok konklúziója

A fenntarthatóság témájában kiadott könyveket összegezve, és a környezetvédelemre vonatkozó határozatokat tekintve elmondható, hogy már 20 éve is felfedezték, hogy az akkori energiafelhasználás és gazdálkodás terén változtatni kell a társadalom és természet jövője érdekében. Valamely területeken történt pozitív fejlődés, de a jelenlegi termelést és fogyasztást, illetve az ebből adódó hulladéktermelést tekintve a környezet terhelése továbbra is jelentős.

Az Európai Unió által kezdeményezett projektek állandóan újulnak, azonban az ahhoz esetlegesen szükséges technikai újítások bevezetése lassabb, mint a környezetszennyezés mértéke. A már régóta fennálló rendszert körülményes például megújuló energiaforrás alapúra átformálni és kiépíteni.

2.1 Szakmai cikkek, kezdeményezések és riportok összesítése

Magyarországon 8 éve jöttek létre kisebb nagyobb szervezetek, akik támogatják és segítik a vendéglátás átalakulását a fenntarthatóság felé. Az érdeklődés folyamatosan nő az ilyen módú étteremvezetés iránt, 5 éve jelentős mértékben gyarapodik a fejlődésre nyitott vendéglátóegységek száma. Ehhez a mozgalmat támogató alapítványoknak, valamint az éttermek tulajdonosainak befogadónak kell lennie. Minden alkalmat meg kell ragadni az innovációra.

Állandóan nő a környezetkímélő opciók száma, akár az energiatakarékos eszközöket tekintve, akár a tisztítószeres változatait, vagy a bio minősítésű élelmiszerek kínálatát illetően. Ezek megvalósítása a figyelmességgel, a tudatosság felé való igyekezettel, és a célravezető kommunikációval megkönnyebbül.

A vendéglátóhelyekről kapott kép, és a felhasznált Várvidi Péterrel készült interjú alapján sok szakács és konyhafőnök egyaránt értékeli a minőségi, kistermelőktől érkezett vegyszermentes hozzávalókat. A szezonalitást egyre fontosabbnak tartják, nemcsak az étterem érdekeit tekintve, hanem a vendégeket is. Ugyanis egyre nő a tudatosan fogyasztó vendégkör, jelentős szempont az emberek számára az alapanyagok származási helye, és azok tartásának, termesztésének és előállításának körülményei.

3.1 Saját tapasztalatból és kutatásokból levont következtetések

A szakmai gyakorlatom ideje alatt azt tapasztaltam, hogy a Larus étteremnél alkalmazkodnak a hazai természeti adottságokhoz, és az esetleges különleges helyzetekhez is. Inkább eltérnek kissé az eleinte tervezett menüsortól, vagy kínálattól, ha azzal kevésbé terhelik a környezetet. Hiszen a rugalmatlanság meglehet, hogy jobban hátráltatja a munka gördülékenységét, mint amennyire az eredetileg kitűzött cél megvalósítása előre vinné a vendéglátóhelyet.

Mind ezek együtt jártak azzal, hogy az összes apró részfolyamat gondosan meg volt tervezve előre, a szakmailag kiváló munkaerőnek köszönhetően. A saját területén a csapat minden egyes tagja precízen, körültekintően és gyorsan végzi a munkáját, a vezetőség pedig a fenntarthatóságot figyelembe véve irányítja az embereket.

Folyamatos fejlődés érzékelhető a Larus környezetbarát intézkedéseit illetően, amely köszönhető a személyzet mentalitásának is, valamint a témában kezdeményezett állandó újításoknak.

ÖSSZEFOGLALÁS

Minden adatot, projektet, kezdeményezést, törvényhozást és interjút egybe véve a fenntarthatósággal kapcsolatos cselekvések már egy jó ideje jelen vannak országunkban. Ami továbbra sem egyértelmű, hogy vajon elegendőek az intézkedések, illetve, hogy ezek valóban mennyire hatásosak. Vajon tudunk eleget tenni környezetünkért, (akár mint magánszemély, vagy vendéglátóhely vezetőjeként egyaránt) talán előfordulhat, hogy már túl késő.

Az összes eddig leírt gondolat azt mutatja, hogy igen, tényleg eredményesebben kellett volna fellépni ezekkel a problémákkal szemben, ugyanis a környezetszennyezés már régóta fennálló nehézség. Azonban továbbra is az napról napra, és igaz, hogy egyre több törekvés van a megoldás felé, de nem ért el elég emberhez az információ, hogy cselekedni kell.

Amire a legnagyobb hangsúlyt szükséges fektetni, az a még nem fenntarthatóan cselekvő és gondolkodó emberek felé történő ismeretterjesztés. Minél több vendéglátóegység, üzletlánc, oktatási intézmény, vállalat, és minden személy, illetve család és háztartás kezd a környezettudatosság útjára lépni, annál sikeresebb lesz minden ilyen téren tett előrelépés. Az emberek – ahogy a kérdőív válaszaiból is kiderült – fogékonyak a természetük megóvására. Tudatni kell velük, hogy ez a társadalom közös érdeke, mindenkié egytől egyig. Szükség van még több újításra, alapítványra, önkéntesre, és arra, hogy felnyissák a világ szemét a cselekvés aktualitásának mértékére.

Társadalmi szempontból nézve a jövőt illetően, felelősséget kell vállalnia mindenkinek. Akár az is sokat számít, ha a mindennapos vásárlások során hazai gyártókat választanak az emberek, és megpróbálják a bio, illetve csomagolásmentes termékeket és élelmiszereket választani. Ezeknek a szokásoknak a bevezetése már nagy arányban lecsökkenti a környezeti terhelés szintjét.

Az élet minden területén törekedni kell a környezetkímélő megoldásokra, mert mindenhol van hulladéktermelés, mindenhol használnak a természetre káros vegyszereket, és mindenhol jelen van a felesleges energiafogyasztás. Nemcsak a vendéglátásnak van szüksége további változtatásokra és újításokra, hanem az összes szakmában, munkahelyen, hivatalos szerveknél és az összes otthonban együttesen. Ezt pedig a legkisebb egységtől könnyű elkezdeni, hogy minden ember külön önállóan nagyobb figyelmet fordít környezetének megóvására. Így lesz a világ fenntarthatóbb.

MELLÉKLET

1.1 Video riport tartalma

A minősítésnek a megszerzése, hogy fenntartható hely lettünk, ez egyrészt egy törekvés. Jó néhányan a menedzsmentből így élünk, hogy eleve a hétköznapijainkban is odafigyelünk ezekre a dolgokra. Az étterem számára pedig megpróbáljuk ezt a gondolkodásmódot – mindig azt gondolom, hogy az a legfontosabb – átadni a többi ember számára is, hogy ne csak akkor történjen valami, amikor valami jutalom jár érte, hanem ez beépüljön a mindennapokba.

Tehát, hogyha mondjuk, kijövünk egy helyiségből, akkor kapcsoljuk le a villanyt. Szóval ezek ilyen nagyon alapvető dolgok. Most már szoktam mondani, hogy nem kell nekem ahhoz ott lenni, hogy valaki ezeket meg tudja csinálni, és azt látom, hogy a srácok, meg a kollégáim egyre inkább odafigyelnek ezekre a dolgokra. Ami egy étterem esetében, ami 363 nap nyitva van egy évben, és nagyjából ugye reggel 8 órától, vagy 6 órától egészen éjfélig jelen vagyunk, ezek jelentős anyagi dolgok. Aztán óvjuk vele a környezetet is.

Szelektív hulladékgyűjtés és ezekből fakadó dolgok, ezek egészen könnyen végig vihetők voltak. Nagyon könnyen is találtunk egyébként az elszállításhoz és minden egyéb dologhoz kapcsolatokat, partnereket, illetve cégeket, akik ezzel foglalkoznak. A fertőtlenítés és a konyhai tisztítószer tekintetében is ugrottunk egy nagyot.

Az étlapon szereplő húsaink közül például minden egyes típusú hús (a csirke, a fűrj, a bárány, a marha), mindegyik direkt termelőtől érkezik. Ezekre nagyon büszkék vagyunk. Ez nagy munka egyébként, a rendelés leadásokban, a partnerek megkeresésében, de azt látjuk, hogy érdemes rá áldozni. Merthogy igazából egyszerűen az ember észreveszi a jót. Megtapasztalja, hogy mi a jó, utána megérzi, hogy mi a nem jó.

Direktbe én így ritkán kapom meg ezt, hogy most nagyon nagyon örülünk annak, hogy itt minden fenntartható. Viszont azt gondolom, hogy a választás esetében, amikor eldöntik, hogy hova menjenek étterembe, akkor ez fontos. A Larus étteremnek van egy rendezvényes oldala és a partnereink számára egyre fontosabb, hogy ezt a zöld irányt, ezt ők hol tudják – amit egyépként a cégükben is elvárnak, hogy kövessenek – maga a rendezvény helyén is elvárják, hogy így történjenek a dolgok. Az utolsó partner party, amit rendeztünk, az teljesen a zöld jegyében zajlott.

2.1 Kérdőív adatai

1) *Mit gondol, mi pontosan a fenntarthatóság?*

maximum 500 karakter a megengedett

2) *Szelektíven gyűjti a hulladékot?*

- a) a szemét az szemét – minden mehet egybe
- b) otthon igen
- c) utazás közben, és a háztartásban is
- d) csak a munkahelyen

3) *Mi a véleménye a komposztálásról?*

- a) felesleges
- b) lehetetlen kivitelezni
- c) nagyon hasznos, de nehezen megoldható
- d) én is komposztálok

4) *Jelölje meg azokat a válaszokat, amik igazak szokásaikra.*

- előfordult már, hogy rövidebb útra autó / tömegközlekedés helyett gyalog indultam el
- volt már olyan, hogy autó helyett a tömegközlekedést használtam
- mentem már kerékpárral tömegközlekedés / autó helyett
- hosszabb távolságnál választottam már buszt / vonatot a repülővel szemben

5) *Mennyire törekszik a műanyagba csomagolt/ abból készült termékek mellőzésére?*



egyáltalán nem

maximálisan

6) *Jelölje meg az otthonára, és az ottani szokásaira igaz állításokat.*

- mindig le van kapcsolva a lámpa abban a szobában, ahol épp senki sincs
- van néhány energiatakarékos berendezés (izzó, tölthető elem, hűtő, mosógép, víztakarékos csaptelep)
- a fűtés sosincs a szükségesnél nagyobb hőfokra állítva
- fogmosás / mosogatás során nem folyik feleslegesen a víz
- nincs felesleges előfizetés egy szolgáltatónál sem
- megfelelő a hőszigetelés a nyílászárókon
- van, hogy a már használt, de még tiszta vizet újra felhasználom

7) *Mennyire tartja magát környezettudatosnak?*



egyáltalán nem

maximálisan

8) *Hallott már a fenntartható vendéglátóhelyekről?*

- a) igen, de nem tudom, pontosan mit takar
- b) nem
- c) igen, voltam is már ilyen helyen

9) *Mi a fontossági sorrend az alábbi szempontok közül egy vendéglátóegységénél, ahova fogyasztó vendégként megy?*

- ↕ az ételek / italok minősége
- ↕ tisztaság
- ↕ ár-érték arány
- ↕ fenntarthatóság / környezetbarát megoldások
- ↕ hangulat és kiszolgálás
- ↕ elhelyezkedés és megközelíthetőség

10) *Mennyire függ a minőség/ frissesség/ vegyszermentesség attól, hogy a beszállító kistermelő vagy nagyobb cég?*

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

egyáltalán nem maximálisan

11) *Mit gondol, Magyarországon szükség van a vendégátásban fejlődni a környezetkímélőbb módszerek felé?*

- a) igen, ugyanis ez hosszútávon kifizetődő és pozitív következményekkel jár
- b) igen, de nem fontos minél hamarabb (inkább más területen kell fejlődni)
- c) a vendéglátásnak nincs nagy környezeti terhelése, ezért nincs rá szükség
- d) nem, mert évről évre így is nő a turisták száma, így a vendégforgalom is

3.1 Képek letöltése

- 1. ábra: <https://agrarium7.hu/data/kepek/0/eredeti/664.jpg>
 - dátum: 2020.03.20
- 2. ábra: <https://agrarium7.hu/data/kepek/0/eredeti/665.jpg>
 - dátum: 2020.03.20
- 3. ábra: <https://agrarium7.hu/data/kepek/0/eredeti/666.jpg>
 - dátum: 2020.03.20
- 4. ábra: <https://agrarium7.hu/data/kepek/0/eredeti/667.jpg>
 - dátum: 2020.03.20
- 16. ábra:
https://larusevent.hu/application/files/pic_cache/static_rendezvenyslide_thumbnailz_1000x585_6fc6210b9ff033e2c6c04cc4403b6ee4.jpg
 - dátum: 2020.04.04.



16. ábra: A Larus étterem fenntartható vendéglátóhely minősítését igazoló tanúsítvány

IRODALOMJEGYZÉK

1.1 Szakirodalom

- Dr. Buzás Gizella et al. (2004) – A környezet-gazdaságtan alapjai
- Dr. Bíró Tibor PhD et al. (2013) – Legjobb gyakorlatokkal a zöld gazdaságért p.45., p.123-132., p.172-173.
- Horváth Zsuzsanna (2016) – Fenntartható fejlődés p.65, p.184-185.
- Kerekes Sándor (2007) – A környezetgazdaságtan alapjai p.17-19.

2.1 Szakmai cikkek

- Vendéglátás (2019.március) p.22-25., p.34-35.
(2019.szeptember) p.46-47.
- Forbes (2019.10. szám) p.52-53.

3.1 Internetes oldalak

- <https://www.palyazatihirek.eu/napi-palyazati-ertesit/58-palyazati-hirek-eu/2923-2014-2020-kozott-tobb-mint-760-milliard-forint-all-rendelkezesre-energetikai-fejlesztesekre>
- <https://gasztrohos.hu/tip/hogyan-mentunk-meg-masfel-gellert-hegynyi-esoerdot-a-kivagastol/>
- <http://nemzetiparkitermek.hu/mainpage.html>
- <https://gasztrohos.hu/fenntarthato-vendeglatohelyek/>
- <https://gasztrohos.hu/tip/szivoszalmentes-augusztus/>
- <https://vendeglatasmagazin.hu/kornyezetbarat-megoldasok-szigeten/>
- <https://vendeglatasmagazin.hu/hova-bomlik-lebomlo-muanyag/>
- <http://okopack.hu/hu/cikkek/2014/11/11/felrevezetoe-k-a-biologiai-lebomlasra-utalo-cimkek-a-nejlonszatyrokon>
- <https://www.youtube.com/watch?v=5xKavJb-Tks>
- <https://larusetterem.hu/rolunk/>
- <https://larusevent.hu/kornyezettudatosag-larusban>
- <https://www.surveio.com/survey/d/W1D3Q3T8J4T9B0W5P>
- <http://nrgreport.com/cikk/2019/03/22/amit-erdemes-tudni-a-gepjarmuvek-szen-dioxid-kibocsatasarol-az-eu-ban>
- <https://hulladekcsokkenteshet2019.hu/>

- https://gasztrohos.blog.hu/2017/07/25/az_ev_leggusztabb_randija_gasztro_randi
- <https://www.agraroldal.hu/teszta-fott-a-vizben.html>