



A vendéglátás munkacsoport második ülése

A Maradék nélkül projekt négy munkacsoportja (vendéglátás, élelmiszeripar, kereskedelem, civil közösségek) célul tűzte ki az adott szektorban keletkező élelmiszerhulladékok keletkezését mérséklő jó gyakorlatok összegyűjtését. A vendéglátás munkacsoport 2017 szeptemberére kidolgozta a jó gyakorlatokból álló, mindennapokban is könnyen használható segédletét a szektor szereplői számára.

A vendéglátás munkacsoport második ülésére 2017. szeptember 13-án került sor. Az ülésen a NÉBIH szakértőin felül képviseltette magát a Földművelésügyi Minisztérium, a Magyar Élelmiszerbank Egyesület, valamint a Horeca Marketing tanácsadó cég is.

Doma Eszter, a Maradék nélkül program szakmai titkára egy előadás keretében ismertette a közös munka eredményeképpen született Segédlet főbb tartalmi elemeit. Az anyag véleményezését követően a tagok elfogadták a Segédletet jelenlegi formájában.

Ezen túlmenően az ülésen az is elhangzott, hogy érdemes lenne a Segédlet tartalmát a vendéglátásban foglalkoztatottakkal részletesebben is megismertetni oktatásuk során, vagy tréningek keretében. A munkacsoport tagjai szót ejtettek arról is, hogy a vendéglátó-egységek környezettudatosságát és a fenntarthatóságra irányuló törekvéseit illetően az önkéntes vállalás lehet irányadó, amelyet erőteljesen motiválhat a civil szférának való megfelelés is.

A segédlet a Maradék nélkül program hivatalos honlapján hamarosan minden érdeklődő számára hozzáférhető lesz.