


AZ ÉLELMISZERPAZARLÁS KIHÍVÁSAI ÉS CSÖKKENTÉSI LEHETŐSÉGEI A VENDÉGLÁTÁSBAN



Karakasné Dr. Morvay Klára
Budapesti Gazdasági Egyetem KVIK



Fenntarthatóság
Gazdasági és Társadalmi
Hatásai Kiválósági Központ

18  57

BGE



01

A PROBLÉMA



AZ ÉLELMISZERPAZARLÁS SZÁMOKBAN

1300 M

Tonna elpazarolt élelmiszer a világban, ami az összes előállított mennyiség 33%-a.
Éhezés...



12%

<https://www.youtube.com/watch?v=hpM9qMu9FQ4>

10%

Hozzájárulás az üvegházhatású gázokhoz, 3,3 Mrd tonna CO₂ kibocsátás.





KÖRNYEZETI, GAZDASÁGI, TÁRSADALMI HATÁSOK
Rengeteg szervezet foglalkozik a kérdéssel.

02

KIHÍVÁSOK



VENDÉGLÁTÁS SPECIFIKUMOK

Mérés és elemzés hiánya

Amit nem mérünk, azt menedzselni sem lehet.

Üzemeltetői elkötelezettség

Kevés ismeret, tréningek hiánya, motivátlanság.
Kinek mi a feladata?
Nincs idő..., nincs célkitűzés...

Kiszámíthatatlan vendégszám

Szállodai foglaltság előrejelzés, külsős vendégek, rendezvények, eltérő vendégösszetétel.
Home office.

Fogyasztói szokások, vendég viselkedés

Plate waste.
Utazás alatti fegyelmezetlenség.
Kifizettem! Esküvő...
Eltérő gasztró kultúra.

Többlépcsős előállítási folyamat

Beszerzési mennyiségek, szállítás, raktározás, termelés. Sok szereplő, nagy erőforrás igény.

A maradék kezelési nehézségei

Szigorú HACCP előírások.
Újrahasznosítási nehézségek.
Adományozás túlbiztosítása.
Csomagolás.



03

MEGOLDÁSOK



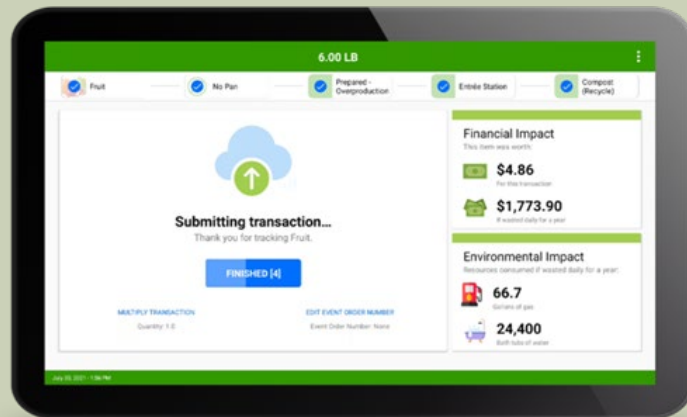
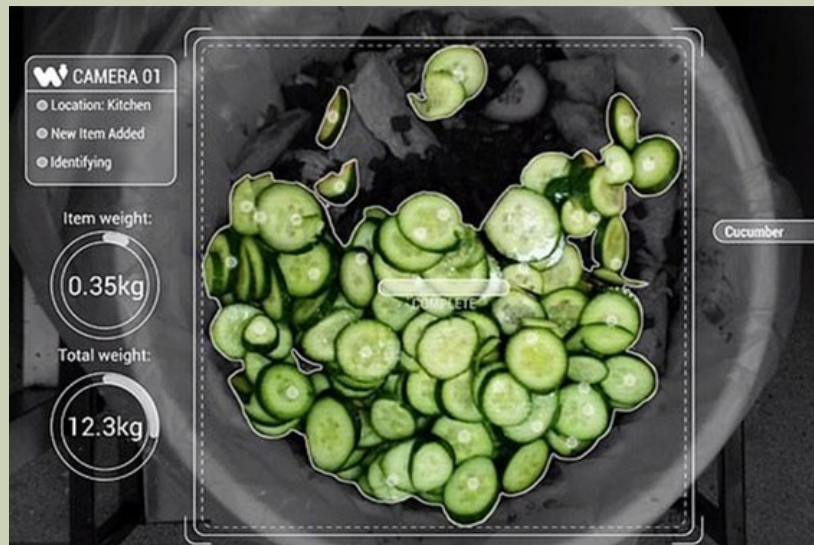
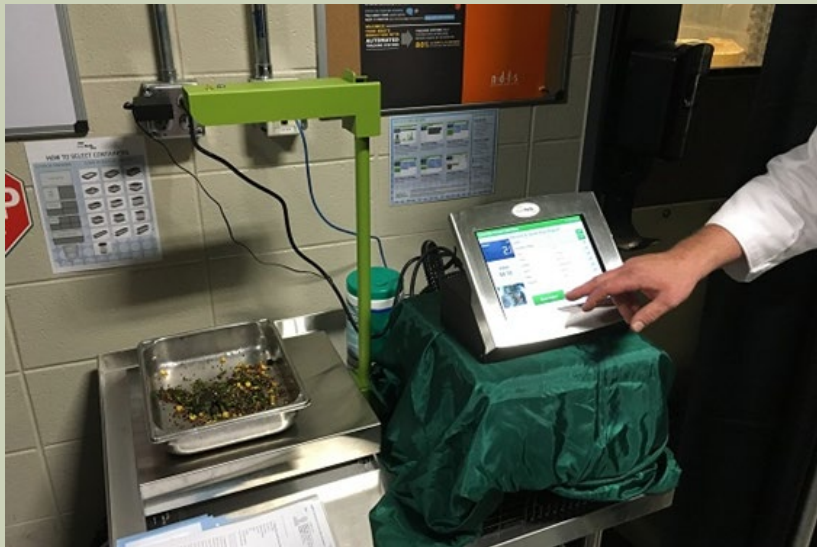
MÉRÉS ÉS ELEMZÉS

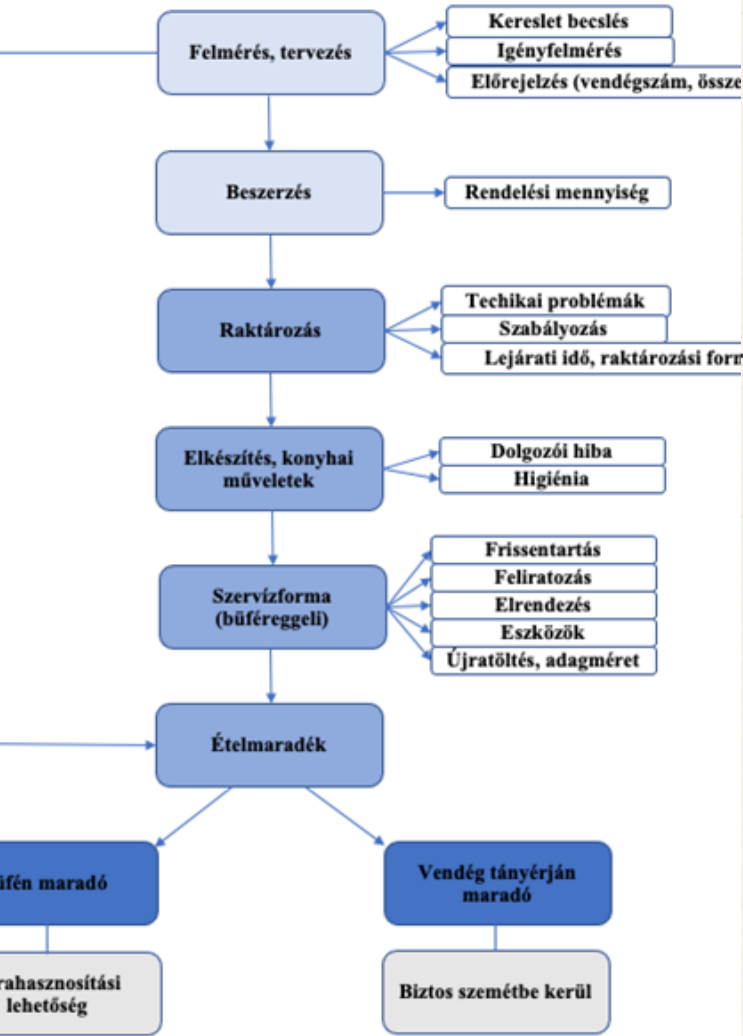
AI vezérelt technológia szoftvereket, intelligens mérlegeket és kamerákat kombinál a konyhákban keletkező élelmiszer-hulladék figyelésére és kiszámítására.

- LeanPath
- Winnow

A személyzet a mérleg segítségével osztályozza és leméri az összes kidobott élelmiszert, a szoftver pedig mintákat azonosít a pazarlás minimalizálása érdekében.







TÖBBSZEREPLŐS FOLYAMAT

Az elkerülhető pazarlás a folyamat minden szakaszában megelőzhető.

- Nem csak a vendégszám, hanem az összetétel előrejelzése is.
- Igényfelmérés, elégedettségmérés.
- Egyszerűsített étlap, kevesebb összetevő.
- Tányér méret, adagolás.



29.09.2016	29.09.2016		
	Guest number	Captivity %	Forecasted breakfast couverts
Business individual No Contracted	46	75%	35
Business individual Contracted	17	86%	15
Business groups MICE	0	100%	0
Business groups Airlines	0	0%	0
Leisure individual No Contracted	209	76%	159
Leisure individual Contracted	96	100%	96
Leisure groups	21	100%	21
Personal others	8	100%	8
TOTAL	397	84%	333

PREFERENCIÁK

TOP 5 KEDVENC	5 LEGKEVÉSBÉ KEDVELT
GYÜMÖLCSÖK	BACON
HASH BROWN	PIRÍTOTT GOMBA
TOJÁSOS ÉTELEK	PARADICSOMOS BAB
GOFRI	VIRSLI / KOLBÁSZ
PÉKÁRU	HIDEG FELVÁGOTTAK



MANAGEMENT, SZEMÉLYZET



Vállalati szint ű elkötelezettség

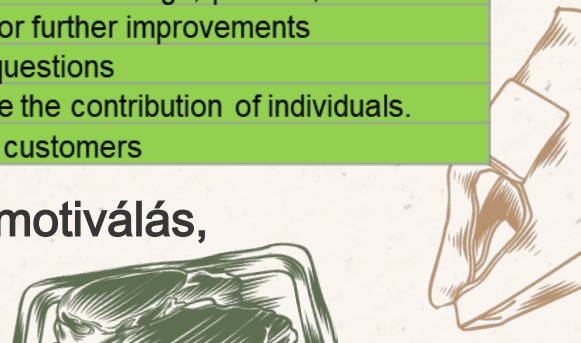












Guide , manuel , policy,
best practice , blog

Pontos akcióterv készítése

Set up a team and review waste data
Set waste prevention and recycling targets and share with staff
Make staff aware of the benefits of waste management, e.g. hold a waste awareness week
Train staff on how to prevent waste in their work area
Keep staff updated on progress –use team meetings, posters, etc
Encourage staff to put ideas forward for further improvements
Challenge wasteful behaviours –ask questions
Reinforce good practice and recognise the contribution of individuals.
Communicate your success with your customers

Tájékoztatás, képzés, motiválás,
verseny



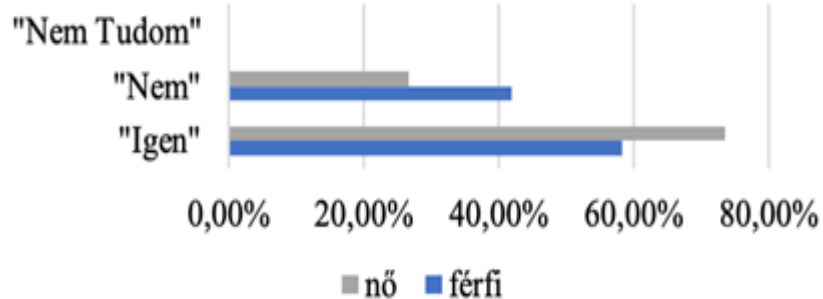
	EMPLOYEES 	GUESTS 	F&B 	BUILDINGS 	PARTNERS 	COMMUNITIES 
15 REQUIRED ACTIONS	<ol style="list-style-type: none"> Designate a person in charge of PLANET 21 Train staff on respecting the values and ethical rules of the Group Train staff on eco-friendly behaviour specific to their jobs 	<ol style="list-style-type: none"> By default, reuse sheets for stays longer than one night Offer at least 2 eco-friendly welcome products (bath gel, soap, shampoo) Display key PLANET 21 messages determined for each brand 	<ol style="list-style-type: none"> Ban the use of overfished species 	<ol style="list-style-type: none"> Measure and analyse water and energy consumption on a monthly basis. Act if there are any malfunctions Meet the water flow standards for all showers, taps and toilets Ensure waste water is treated Use energy-efficient light bulbs Recycle hazardous waste Recycle 2 types of waste: paper, glass, cardboard or plastic 	<ol style="list-style-type: none"> Participate in the "Plant for the Planet" program Roll out a WATCH program on protecting children 	
+ A CHOICE OF ACTIONS TO GO FURTHER	<ol style="list-style-type: none"> Institute a staff committee on "Health, Safety and Well-Being" 4 Implement collective planning for work schedules 3 Implement a concrete measure on diversity 3 Train staff on health and well-being at work 2 Train staff on appropriate behaviour and attitudes at work 2 Facilitate staff's commutes between home and work 2 Facilitate staff lodging 2 Raise awareness internally on the fight against staff illiteracy 1 	<p>PRODUCT</p> <ol style="list-style-type: none"> Roll out the "Meeting 21" offer 4 Use at least 2 eco-labelled cleaning products or non-chemical cleaning 3 Offer eco-friendly sheets or bedspread covers 3 Provide eco-friendly towels 3 Have eco-designed bedding in guest rooms 3 Offer at least 2 eco-friendly products: toilet paper, tissues, paper towels or printing paper 2 Offer an alternative to plastic water bottles 2 Use eco-friendly paint and carpet 2 Highlight the PLANET 21 commitment on a dedicated wall mural or a wall with plants 1 Offer eco-friendly or solidarity products in the hotel shops 1 Provide eco-friendly or solidarity welcome gifts 1 Use eco-friendly magnetic key cards for guest rooms 1 Display (additional) PLANET 21 messages about made by the hotel 1 <p>SERVICES</p> <ol style="list-style-type: none"> Implement at least one measure to systematically reduce printing on paper 2 Organise a guest awareness raising event around PLANET 21 or SOLIDARITY 2 Offer a charging station for electric cars 1 Offer eco-friendly transport services 1 Offer sustainable trips nearby the hotel 1 Publicize the hotel's PLANET 21 measures on social networks 1 	<ol style="list-style-type: none"> Roll out a program to fight food waste 4 Respect the Healthy and Sustainable Food Charter 4 Install an urban garden 4 Use local products 3 Offer food products with third-party labels (organic, fair trade...) 3 Recycle food waste 2 Use "Plant for the Planet" food products 2 Offer vegetarian foods 1 Offer honey from beehives installed around the hotel 1 	<p>WATER & ENERGY</p> <ol style="list-style-type: none"> Have a 5-year water/energy investment plan, with ROI calculated 2 Install a system to automatically collect and analyse water/energy/temperature data (meters, sub-meters, sensors) 4 Insulate all equipment and hot and cold networks 3 Put in place water/energy preventive maintenance basics 3 Implement water and energy "quick wins" 2 Introduce a process for managing occupied and unoccupied modes for rooms and public areas 3 Commission an expert to perform a water/energy diagnosis on the hotel once every 5 years 2 Have a controlled system for collecting and recycling rainwater 2 Have a controlled system for recycling household water 3 Take advantage of equipment changes to improve their performance 3 Have a renewable energy generation system 4 Provide 100% renewable electricity 3 <p>ENVIRONMENT</p> <ol style="list-style-type: none"> Have a low-carbon certification for construction & renovations 4 Have a certification on sustainable buildings 3 Be ISO14001 certified 3 Use eco-friendly landscape maintenance products or ban chemical treatment 1 Use eco-friendly products and processes for pool water 1 <p>WASTE</p> <ol style="list-style-type: none"> Recycle paper, glass, cardboard and plastic 3 Install recycling bins in guest rooms and meeting rooms 3 Collect and recycle cooking oil 2 Recycle coffee capsules 1 Install a trash compactor 1 Install grease bins to recycle cooking grease 1 	<ol style="list-style-type: none"> Follow the Ethics and CSR checklist for purchases made directly by the hotel 4 	<ol style="list-style-type: none"> Support local communities close to the hotel 3 Donate products being phased out for reuse or recycling 3 Donate unused food products 3 Implement fundraising operations 2
						<p>LEVELS</p> <ul style="list-style-type: none">  Bronze Required actions + 29 points  Silver > 30 points  Gold >70 points  Platinum > 110 points



A VENDÉGEK

A vendégek bevonása és edukálása lehetséges!
Maguktól még nem környezettudatosak ...

Megváltoznak az étkezési szokásai az utazásai alatt?



BEVONÁS, EDUKÁCIÓ



Did you know that 1/3 of all food produced globally goes to waste? **TAKE ALL YOU CAN EAT BUT EAT ALL YOU TAKE**

VISIT THE BUFFET MORE TIMES

Oléo
pazzo
mediterranean bistro

MAKE A PLAN BEFORE EATING

ENCOURAGE OTHERS TO BECOME MORE CONSCIOUS

Every plate counts! Our hotel works hard against food waste, you can too!



EGY KAMPÁNY HATÁSA

Mérés	1. Mérés	2. Mérés	6 nap átlaga
Reggelizők száma (átlag, fő/nap)	191	162	176,5
Átlagos 'plate waste' (gramm/fő)	24,1	20,3	22,3
Átlagos fogyasztás (gramm/fő)	473	556	511
'Plate waste' aránya a fogyasztásból (%)	5,09	3,65	4,37





A TAKARÉKOSSÁG MILLIÓKAT ÉR

Nem vesszük meg, nem szállítjuk, nem űjük, nem mossuk, nem főzzük, nem tartjuk melegen, nem fizetünk az elszállításért...



ÉTELHULLADÉK KEZELÉS

Kreatív újrahasznosítás

Alaplevek, gyümölcs saláta, sütemények...
Személyzeti étkezés.
Dogy bag.

Komposztálás

Háztartási és ipari méretekben.
Regeneratív, Net pozitív, Körkörös vendéglátás.



Adományozás

A Magyar Élelmiszerbank Egyesület készétel mentő kezdeményezése.



ÖNT IS ZAVARJA A MARADÉK? ADJA ÁT JÓTÉKONY CÉLRA!

- ✓ A megmaradt, még fogyasztható készleteket
- ✓ A pékárut, zöldség-gyümölcsöt, csomagolt élelmiszereket
- ✓ A fel nem használt alapanyagokat



A SZAKTUDÁSTÓL AZ ESZKÖZÖKIG MINDENT MI BIZTOSÍTUNK!

- ✓ A megvalósításához szükséges (NÉBIH-hel is egyeztetett) módszertani segítséget;
- ✓ Az adományok elszállítását és nélkülözőknek történő eljuttatását;
- ✓ Az átvett ételek megfelelő hűtésének biztosítását;
- ✓ A dobozokat, amikbe az ételek csomagolhatók;
- ✓ A dokumentációt, nyomonkövetést és a teljeskörű felelősségvállalást;
- ✓ Visszajelzéseket az adományok felhasználásáról;
- ✓ Társasági adókedvezményre jogosító adóigazolást.

MÓDSZERÜNK TÉNYLEG MŰKÖDIK ÉS TELJESEN BIZTONSÁGOS!

- ✓ 19 éve foglalkozunk élelmiszermentéssel, túl vagyunk százmillió kiló adományozásán.
- ✓ A módszertanunkat a NÉBIH-hel is egyeztetjük és laborvizsgálatokkal is igazoltuk.
- ✓ A hűtési láncot Európa első készlet-mentő teherautójával és számos sokkóló hűtővel tartjuk.
- ✓ Száznál is több bevetésen jártunk, több mint 40 ezer adag melegélt mentettünk.
- ✓ Az adományokat átlátható módon, hiteles karitatív szervezeteken keresztül osztjuk ki.
- ✓ Ezt a szakma is elismeri: turisztikai Fenntarthatósági Díjat nyertünk 2024-ben.

Ha Ön is szívesen segítene, keresse munkatársunkat!

Hajnal Henriett - fejlesztési vezető

hajnal.henriett@elelmiszerbank.hu | 06-30-225-0233

www.elelmiszerbank.hu

Magyar
Élelmiszerbank
Egyesület



ÉTELT MENTÜNK, HOGY ÉLETET MENTSÜNK.





KÖSZÖNÖM A FIGYELMET!

Karakasnemorvay.klara@uni-bge.hu



BGE



CREDITS: This presentation template was created by [Slidesgo](#) including icons by [Flaticon](#), and infographics & images by [Freepik](#)



Fenntarthatóság
Gazdasági és Társadalmi
Hatásai Kiválósági Központ

