

nébih

termőföldtől
az asztalig

Élelmiszerbiztonság és fenntarthatóság a vendéglátásban

*Tóth Dávid
osztályvezető
Nébih ÉTbI*

2024. Március 5.

Miért fontos?



Egyszer használatos műanyagok kiváltása a vendéglátásban



- *Az egyes egyszer használatos, valamint egyes egyéb műanyagtermékek forgalomba hozatalának korlátozásáról szóló **301/2021. (VI. 1.) Korm. rendelet***
 - **Evőeszköz (villa, kés, kanál, evőpálcika), tányér, szívószál, italkeverő pálcika forgalomba hozatalának tiltása**
 - **EPS elviteles doboz forgalomba hozatalának tiltása**
- *Az egyes műanyagtermékek környezetre gyakorolt hatásának csökkentéséről szóló **349/2021. (VI. 22.) Korm. rendelet***
 - **Díjmentesség korlátozása**





- **Környezetkímélő eszközök/csomagolás**
- **Visszaváltható rendszer (dobozközösség)**
- **Saját edény használat**



- **Fertőtlenítő mosogatás**

- Előre tervezhető esetben pl. menü rendszer (elegendő hely, idő, személyzet)
- Csere rendszer

- **Tányérba adagolás – fogyasztó helyezi a dobozba**

- **Tálcára helyezett, fogyasztó által kinyitott doboz (kézzel, szedőeszkőzzel ne érintsék az edényt)**



Van élet a „balatoni hekk”-en túl

- Választási lehetőség
- Helyi termelők alapanyagai az étlapon
- Szezonális termékek
- Egyszerű, rövid étlap
- A kevesebb több



- **Nagyon gazdag a hazai élelmiszerválaszték**
- **Használjuk jól**

Helyi értékek ***helyi termékek***



A **helyi termék fogalma**: nincs merev szabályok és fogalmi definíciók közé szorítva.

Fő jellemzője:

a termelés, feldolgozás és az értékesítés,
valamint a fogyasztó a lehető legközelebb vannak egymáshoz,

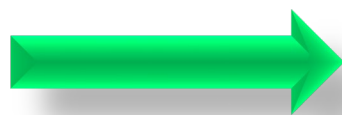
REL rövid az ellátási lánc.

A helyi termékek keresletének megerősödése

fejleszti a helyi gazdaságot,
támogatja a helyi szereplőket

környezeti és társadalmi szempontból

a fenntartható gazdálkodáshoz vezet.



Közétkeztetés

- **676/2020. (XII. 28.) Korm. Rendelet** a közétkeztetés tárgyú közbeszerzések tekintetében alkalmazandó eljárások sajátos szabályairól

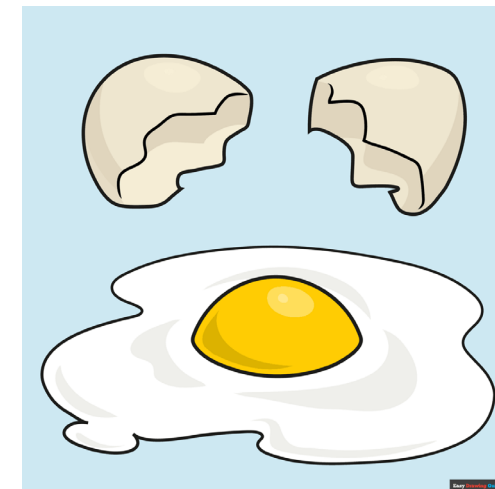
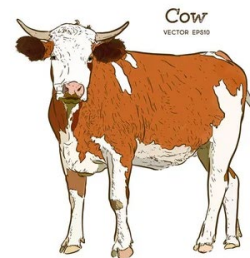
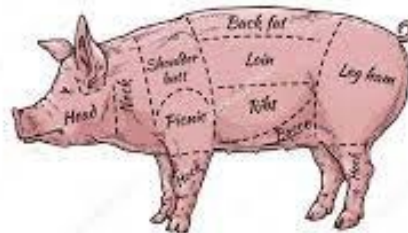
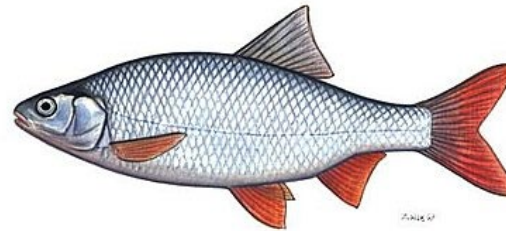


Egy köztes szereplő



Ki mit (nem) eszik

- Vegán
- Vegetáriánus
- Ovo-vegetáriánus
- Lakto-vegetáriánus
- Ovo-lakto vegetáriánus
- Pescatárius
- Pollotárius
- Flexitáriánus



Fogyasztói igények változása

- Vendéglátásban igény a húsmentes ételekre – van élet a rántott zöldségeken túl
- Vegán élelmiszer – nem jogszabályban meghatározott fogalom
- Alapvető fogyasztói elvárás, hogy egy vegán étel ne tartalmazzon semmilyen állati eredetű összetevőt
- Végtelen számú vegán logó

Házhoz szállított vegán készételeket vizsgálata

- A 13 vendéglátó egység (5 pizza, 5 hamburger, 3 snickers szelet)
- Pozitívum: szállítóbox felületéről, ételek dobozáról vett törletminták nem utaltak szennyezettségre
- Helyszíni ellenőrzés 6 vállalkozásnál:
 - 4 esetben hatósági eljárás indult többek között élelmiszerhigiéniai hiányosságok miatt
 - 1 esetben az ételkészítő és forgalmazó tevékenység azonnali felfüggesztése
- A tesztben résztvevő ételek 7 esetben tartalmaztak állati eredetű fehérjét: a vizsgálatok tej és/vagy tojás jelenlétét mutatták ki
- Húsdetektálás/Állati eredetű DNS nem volt kimutatható
- **Allergén jelölés probléma**

Köszönöm a megtisztelő figyelmet!

