

## Kedves Szülők!

A Hungast Csoport több évtizedes fennállása alatt mindig finom és tápláló ételeket kínált fogyasztóinak, azonban a modern kor elvárásai nem korlátozódnak kizárólag az ízletes ételek köré. Cégcsoportunk elkészítette Fenntarthatósági Kézikönyvét, amelynek elsőként futó két alprojektje is szembeötlő változást jelent majd a fogyasztók számára a hétköznapi életben. Ahogy korábbi tájékoztató levelünkben is írtuk, a heti rendszerességgel bevezetett **húsmentes szolgáltatási napokkal** jelentősen csökkentjük majd a közétkeztetés karbonlábnyomát, a másik hatalmas kihívásunk pedig az **élelmiszer-hulladék mérséklésének** kérdésköre

A jelenlegi számok sajnos aggasztó képet mutatnak, hiszen a közétkeztetésben felhasznált élelmiszerek húsz százalékából keletkezik hulladék, amely ötvenezer tonnát jelent évente. Ezen adatok alapján elmondható, hogy minden közétkeztetésben résztvevő fogyasztó után ötven kg étel kerül a kukákba minden évben. Ha figyelembe vesszük, hogy legnagyobb részben fejlődésben lévő szervezetek táplálásáról van szó, illetve azt is, hogy a hulladék csökkentése alapvető célkitűzése az emberiségnek a környezetünk védelme okán, akkor nem is lehet kérdés, hogy a legjobb étel az, amit a gyermekek teljes egészében el is fogyasztanak.

Ezt célozva Cégcsoportunk a lehetséges megoldások vizsgálatába kezdett, melyek közül a skandináv példából kiindulva megkezdte a hazai közétkeztetésben szinte forradalminak tekinthető **svédasztalos tálalás** bevezetésének előkészítését. Természetesen nem szerettünk volna kizárólag külföldi példára hagyatkozni, ezért a közelmúltban életre hívtunk egy úgynevezett **micro pilot projektet**, amelynek keretein belül néhány saját szolgáltatási területünkön mi magunk is kipróbáltuk a szabadszedéses tálalást.

Büszkén mondhatjuk, hogy ez a próbaidőszak nagyon biztató eredményeket hozott, ugyanis a fogyasztók pozitív fogadtatása mellett az élelmiszer-hulladék is jelentős mértékben csökkent: a normál tálalás rendszeréhez képest fele annyi étel került a szemétkosárba.

Mit jelent a svédasztalos tálalási mód a gyakorlatban?

- Több választási lehetőséget biztosítunk, hogy biztosan megtalálja mindenki a számára kedvelt ételt
- A fogyasztó dönti el, hogy miből mennyit és milyen sorrendben szeretne fogyasztani, egyetlen feltételünk, hogy az étkezés befejezésével üres legyen a tányérja, ne kelljen a megmaradt ételt kidobnunk
- Akár többször is szedhet az ételekből, sőt javasoljuk, hogy inkább szedjen többször keveset, mint elsőre túl sokat.
- Az étterem minimális átrendezése mellett természetesen felügyeletet biztosítunk a projekt teljes időtartama alatt, illetve folyamatosan mérjük a felszolgált és a megmaradt ételek mennyiségét.
- Hisszük, hogy ezáltal egy felelősen gondolkodó felnövekvő nemzedék érdekében a pedagógusokkal közösen részt vállalunk a gyermekek tanításában is.

### **Hol tartunk most a projekttel?**

Az első pozitív eredményeket követően a hatásvizsgálat részeként a pilot programot országosra kiterjesztett formában folytatjuk tovább: szolgáltatási területeinken újabb, összességében 19 intézményt vonunk be a projektbe azzal a nem titkolt céllal, hogy még részletesebben tanulmányozhassuk azt, mielőtt a módszert a szolgáltatásunk új elemeként végleges formájában bevezetjük.

**Örömkre szolgál, hogy az előzetes egyeztetések alapján az Önök gyermekének intézménye is a projektben résztvevők körébe került, így immáron az Önök gyermekeivel közösen folytathatjuk megkezdett munkánkat.**

Ezúttal is fontosnak tartjuk kiemelni, hogy a szolgáltatásunkat érintő minden változás természetesen továbbra is megfelel a 37/2014. (IV.30.) EMMI rendeletben foglaltaknak.

Szakembereink olyan döntést hoztak, amely ugyanúgy összhangban van a jogalkotói szándékkal, mint korábban, azonban piacvezető céggént irányt mutat versenytársainknak egy környezettudatosabb, fenntarthatóbb jövő felé.

Bízunk benne, hogy kezdeményezésünk az Önök oldaláról is támogatásra talál. Az eredményekről természetesen szélesebb körben is tájékoztatást nyújtunk majd.

Üdvözlettel:

-----  
területi vezető