



Útmutató

**az élelmiszerpazarlás csökkentéséhez
a rendezvény-vendéglátás területén**



Bevezető

A rendezvény catering a vendéglátás szektor speciális szegmense egy különleges ellátási láncsal, ahol a végső ügyfél (a fogyasztó vendég) általában nem maga választ a catering ajánlatok közül, hanem a megrendelő cég vagy szervezet felel az eseményszervezésért. Ez a rendhagyó helyzet a rendezvényeken sokszor egyfajta „virtuális igények okozta túlkínálat” paradox helyzetét eredményezi, és ez gyakran élelmiszerpazarláshoz is vezet.

Az Élelmiszer Érték Fórum (www.azelelmiszerertek.hu) égisze alatt megalkotott útmutató célja, hogy a rendezvény catering szervezés során a szervezés és megvalósítás egyes fázisaiban praktikus tanácsokat, javaslatokat adjon, melyek alkalmazásával csökkenthető az élelmiszerfeleslegek és –veszteségek mértéke.

Az útmutató és az abban foglaltakat alkalmazó „Élelmiszertakarékos rendezvények” során szerzett tapasztalatok alapján célunk egy új „piaci normarendszer” létrehozása, amit reményeink szerint minél szélesebb körben fognak majd alkalmazni Magyarországon.

Tartalom

1. Tervezés, előkészítés	3
Partnerek kiválasztása	3
Árazás, tervezés	3
Kinek főzünk?	3
Menü és technológia	4
A feleslegek megmentése	5
2. Megvalósítás	5
Felszolgálás, tálalás	5
A vendégek bevonása	6
3. Mérés, értékelés	6
4. „Extra” lehetőségek	7
5. Élelmiszertakarékos rendezvény logó használata	8
6. Zárszó	8
1. sz. melléklet - Élelmiszertakarékos rendezvény gyorslista	10
2. sz. melléklet - Élelmiszertakarékos rendezvény logók	11

1. Tervezés, előkészítés

Már a rendezvény szervezésének indításakor kerüljön be a projekttervbe az élelmiszerpazarlás csökkentése mint célkitűzés illetve döntési szempont és legyen kijelölve, hogy a szervező csapaton belül kinek a felelőssége, hogy ezt a területet irányítsa, felügyelje.

Szükség esetén (pl. első alkalom és/vagy nagyobb rendezvény esetén) javasolt bevonni külső tanácsadót is a megvalósításba.

Partnerek kiválasztása

A rendezvényhez kapcsolódó szolgáltatók – különösen a catering és kommunikációs tevékenységet végzők – kiválasztásánál hívjuk fel a szolgáltatók figyelmét a fenti célkitűzésre, határozzuk meg az ezzel kapcsolatos elvárásainkat és várjuk el az ebben történő együttműködésüket.

A fenti célkitűzés már a helyszín kiválasztásánál is fontos, amennyiben az adott helyszínen kizárólagos catering szolgáltató (vagy szolgáltatók) működik. Ebben az esetben javasolt a helyszín és catering egyben történő kiválasztása.

Árazás, tervezés

Mivel a rendezvény catering költségmodellje nem lineáris, ezért az árazás során a Ft/fő árazás helyett javasolt egy fix „alapdíj” és ezen felüli Ft/fő árazást alkalmazni, így egy esetleges nagyobb létszámváltozás esetén sem keletkezik nehezen feloldható üzleti érdekellentét a megrendelő és a szolgáltató között.

A catering típusának kiválasztásában a rendezvény formája, célja, helyszíne stb. mellett az élelmiszerpazarlás szempontját is vegyük figyelembe. (Alkalmas esetben egy tálcákon folyamatosan kínált „finger food” típusú étkeztetés például csökkentheti az élelmiszerpazarlást egy önkiszolgáló büféhez képest.)

A tervezés során ne csak a menü tartalmát nézzük át ebből a szempontból, hanem tekintsük át és tervezzük meg az összes többi kapcsolódó elemet is (előkészítés, tálalás, mérés, maradékok kezelése stb.)

Kinek főzünk?

A catering tervezés előtt a résztvevők számán túlmenően lehetőség szerint osszunk meg minél több információt a catering szolgáltatóval a résztvevőkkel kapcsolatosan (pl. életkor, ffi-nő arány, nemzetiség, vallás). Ha van rá lehetőség (pl. jelentkezési lapon), akkor kérjünk be és továbbítsunk információkat a speciális igényekkel kapcsolatosan is (vegetáriánus, ételallergia stb.).

Ne tervezze feleslegesen túl a várható létszámot, az „utolsó pillanatban beeső” vendégek mellett számoljunk a „természetes lemorzsolódással” is. Ha vannak korábbi hasonló

rendezvényről adataink (jelentkezők/tényleges résztvevők száma), akkor használjuk ezeket a tervezésnél.

Előre érdemes egyeztetni és lehetőség szerint összehangolni azokat a dátumokat (pl. jelentkezési határidő), amelyek a catering mennyiségének minél pontosabb tervezését lehetővé teszik.

A catering szolgáltató által adott legutolsó módosítási dátum előtt (különösen ingyenes rendezvény esetén) javasolt egy ismételt visszajelzés kérése résztvevőktől, arra vonatkozóan, hogy ha időközben mégsem tudnak részt venni a rendezvényen, akkor ezt jelezzék annak érdekében, hogy ne legyen túl sok felszolgált étel a résztvevők tényleges számához képest.

Menü és technológia

A menü lehetőség szerint ne legyen túl széles választékú. Minél szélesebb a választék, a „kínálati biztonság” miatt annál nagyobb az élelmiszerpazarlás kockázata, és kisebb az adományozhatóság esélye (mivel az esetlegesen megmaradó ételek így valószínűleg már nem a hinterlandban lesznek). Különösen igaz ez kisebb (1000 fő alatti) létszámú rendezvények esetén.

A menü tervezése során – főként a nyári időszakban - figyeljünk oda, hogy lehetőleg ne legyenek az ételsorban különösen érzékeny ételek (pl. nyers halat, nyers tojást tartalmazó ételek), vagy ha vannak, akkor ezek olyan mennyiségben legyenek jelen, ami biztosan elfogy a rendezvényen, mert ezen ételek megmentésének lehetősége (vagyis későbbi fogyaszthatósága) erősen korlátozott.

A menü tervezése során arra is érdemes odafigyelni, hogy esetleges feleslegek esetében az későbbi felhasználáshoz (pl. adományozáshoz) a csomagolás (pl. dobozolás) viszonylag könnyen megvalósítható legyen (pl. kis pohárban felszolgált falatkák, desszertek csomagolhatósága nehézkes).

Olyan rendezvény esetén, ahol valamilyen külső ok miatt (pl. kültéri rendezvény esetén az időjárás miatt) az átlagosnál nagyobb a megjelenő vendégek számából adódó kockázat, törekedjünk a cateringes partnerrel olyan megoldás kitalálására, melynek segítségével a „legrosszabb eset” bekövetkezése esetén sem lesz nagy az ételtúlkínálat (pl. frissen készített ételekkel vagy cook&chill technológia használatával).

Az időjárás előrejelzést javasolt a rendezvény előtt folyamatosan figyelemmel kísérni és a várható időjárás függvényében lehetőség szerint a mennyiségeken vagy akár a menü összeállításán is módosítani.

A „forró-hideg” (cook&chill) készítési mód (amikor az ételt a készítést követően lehűtik, majd csak az igényeknek megfelelő mennyiségben, folyamatosan, a helyszínen forrosítják fel újra tálalás előtt) nagy előnye, hogy az esetleges feleslegek hideg állapotban a hűtőlánc

megtartásával könnyebben és tovább fogyaszthatóak és/vagy adományozhatóak. Ahol lehetséges, ott javasolt e technológia alkalmazása.

Ha ételkészítést használnak ételek díszítéséhez, akkor ezt olyan formában tegyék, hogy a díszítés könnyen fogyasztható is legyen (pl. ne használjanak zöldségszobrot).

A feleslegek megmentése

Javasoljuk, hogy még a rendezvény előtt készüljön terv, hogy mi történik a rendezvényen esetlegesen megmaradó, még fogyasztható ételkészítéssel. A felmerülő lehetőségek:

- o Személyzeti étkeztetés
- o A feleslegek felajánlása vendégek számára
- o A feleslegek adományozása

A fentiekhez legyen előre megszervezve a szükséges kommunikáció (helyszíni kommunikáció és/vagy „készenléti” elszállító partner, megfelelő elérhetőséggel) és logisztika (csomagolóanyagok, személyzet, termoboxok, csomagoláshoz hely és idő a hinterlandban stb.)

Az ételkészítési feleslegek adományozásával kapcsolatosan a megvalósítás részleteiről egy külön útmutató készítése folyamatban van.

Az emberi fogyasztásra alkalmatlan ételkészítések/ételek elszállításához javasolt lehetőség szerint állati felhasználás, bioüzemanyag és/vagy komposztálási céllal történő átadása, illetve az ezekhez szükséges partner(ek) és eszközök előkészítése.

2. Megvalósítás

Felszolgálás, tálalás

Büfé jellegű tálalás esetén lehetőség szerint minél kevesebb és minél kisebb mennyiségeket javasolt egyszerre feltálalni a büféasztalra, a folyamatos utántöltés biztosítása mellett. Nagyobb létszámú rendezvény esetén javasolt az étkezés elején várható nagyobb terhelés után a csökkenő terheléssel párhuzamosan csökkenteni a tálaló felületek számát/méretét (pl. csévingek számának csökkentésével és/vagy a csévingekben feles betétek használatával)

Darabos ételek esetén javasolt a kisebb méretek, porciók feltálalása, ezzel is lehetőséget biztosítva a vendégeknek, hogy több ételt is megkóstolhassanak kisebb mennyiségben, tányérmaradék nélkül.

Az étkezéshez – főételek esetében is - javasolt kisebb méretű tányérok használata, ezzel is „segítve a vendégeket”, hogy egyszerre ne vegyenek túl sokat a tányérjukra.

A klasszikus tányérszervíz élelmiszertakarékossági szempontból nem javasolt. Ugyanígy nem javasolt a tálakban történő tálalás sem. Amennyiben a rendezvény jellege nem engedi meg a büfé jellegű tálalást, javasoljuk megfontolásra a kiszolgáló általi helyben tálalást vagy legalábbis két különböző méretű adag készítését és a felszolgáláskor ezek közül választási lehetőség felajánlását a vendégeknek.

Köztes megoldást jelenthet a vegyes tálalás, melynek esetén a levesek csészében történő tányérszervízes tálalása a főételek büféasztalon történő tálalásával párosul (ahol a büféasztalra is lehet még felkészíteni levest annak, aki másodszor is fogyasztana belőle).

Minden esetben ügyeljünk arra, hogy a még fel nem szolgáltatott ételek megfelelő körülmények között legyenek tárolva (hűtés, melegentartás).

A vendégek bevonása

A rendezvény előtt és alatt fontos a vendégek informálása az élelmiszerpazarlás elleni törekvésről és egyben a résztvevők bevonása is. Fontos, hogy a vendégek is megértsék és egyetértsenek a céllal, és partnerek legyenek annak elérésében, azzal együtt, hogy (helyesen) azt gondolják, hogy ez egyben anyagi megtakarítást is jelent a szervező számára (hasonlóan a szállodákban a törölközőkhöz, amelyekre a vendég nem kér cserét)

A vendégek bevonásának fő célja, hogy minél kevesebb tányérmaradék keletkezzen. Ennek érdekében fontos a vendégek figyelmét felhívni arra (pl. az étkezések előtt a rendezvény során illetve a büféasztalon és/vagy asztalokon elhelyezett anyagok segítségével), hogy egyszerre csak annyi ételt kérjenek/vegyenek maguknak, amennyit biztosan el fognak fogyasztani.

A kommunikáció során hívjuk fel a figyelmet azokra az elemekre is, amelyeket a szervezés és megvalósítás során teszünk, hogy tudják, értsék, mi miért történik a catering során (menü, felszolgálás elemei, adományozás, mérés stb.)

Az italok esetén is hívjuk fel a figyelmet és adjunk lehetőséget arra, hogy a vendég kisebb mennyiséget kérjen/kapjon, hiszen az italok is élelmiszerek, ezekkel is fontos csökkenteni a pazarlást.

3. Mérés, értékelés

A rendezvény végén javasolt mérni a vendégek által el nem fogyasztott ételek és italok mennyiségét, külön-külön mérve a

- később még fogyasztható élelmiszereket/ételeket (ha ezt valóban felhasználják akár a cateringes, az ügyfél vagy adományozás útján, akkor ez nem minősül veszteségnek)
- a moslékot (lehetőség szerint külön mérve az ételt és italt).

A mérés fontos segítséget adhat azon pontok meghatározásában, amelyeknél a veszteségek még tovább csökkenthetőek. A későbbi összehasonlítás megkönnyítése érdekében érdemes a mérési adatokat minden rendezvényről egy helyen gyűjteni, tárolni.

A rendezvény értékelésekor javasoljuk az eredmények kiértékelését, korábbi rendezvényeken szerzett tapasztalatokkal való összehasonlítását, valamint a jövőre vonatkozó hasznos tapasztalatok és tanulságok levonását.

Ha a rendezvény az élelmiszerpazarlás csökkentése szempontjából is sikeresen zárult, akkor javasoljuk ennek kommunikálását a rendezvény résztvevői felé is – hiszen ők is részt vettek ebben a „munkában”.

4. „Extra” lehetőségek

„Bevallalósabb” rendezvényszervezők (pl. fenntarthatósági témájú rendezvények esetén) megcélozhatják azt is, hogy egyáltalán ne rendeljenek tartalékot, vagy „vész esetére” esetleg olyan tartalék élelmiszereket biztosítsanak, amelyek megmaradás esetén biztosan megmenthetőek (pl. csomagolt keksz). Ennek része lehet annak a felvállalása is, hogy a menü egyes elemei menet közben elfogynak, nem tartanak ki az étkezés végéig. Ezekben az esetekben különösen fontos az ez irányú kommunikáció a vendégek felé.

„Flexibilis menü” alkalmazásakor lehetőséget biztosíthatunk a cateringes partnernek, hogy adott esetben bevonhasson az étkezésbe olyan alapanyagokat vagy félkész ételeket, ami a rendezvény előtt közvetlenül nála vagy beszállítójánál rendelkezésre áll (például egy előző rendezvény előkészítéséből), és ezek fel nem használása esetén élelmiszervesztéség keletkezne. A flexibilis menü természetesen nem kell, hogy minőségi csökkenést jelentsen, pusztán csak az ételsor vagy annak egyes elemeinek megváltozását az alapcélok megtartásával (pl. vegetáriánus étel nem cserélhető húsosra).

A rendezvények végén megmaradó ételek (és italok) tekintetében alkalmazható az elcsomagolás és vendégek által saját fogyasztásra történő elvitel („doggy bag”) is. Ennek alkalmazása esetén egyrészt a rendezvény előtt fel kell készülni az ehhez szükséges csomagolóanyagok rendelkezésre állására, illetve a csomagolás megvalósításának módjára és idejére. Természetesen ügyelni kell az élelmiszerbiztonságra, ezért könnyen romlandó ételt nem javasolt ebben a formában megmenteni. Az élelmiszerbiztonságot az ételek összetevőin és az elkészítés módján túlmenően befolyásolhatják a rendezvény körülményei is (pl. külső hőmérséklet, az étkezést követően a vendégek távoznak vagy még további programokon vesznek részt, stb.)

5. Élelmiszertakarékos rendezvény logó használata

Annak érdekében, hogy a jelen útmutatót alkalmazó rendezvények megkülönböztetett figyelmet kapjanak, az ezt alkalmazó rendezvények egy erre a célra készült logót használhatnak a rendezvény kommunikációja során. A logó magyar és angol nyelvű változata az útmutató mellékletében található.

A logó használata az alábbi feltételekhez kötött:

1. Az esemény előzetes regisztrálása, melynek során a rendezvény szervezője vállalja, hogy az adott esemény során törekszik az útmutatóban foglaltak megvalósítására.

A regisztráció az alábbi felületen lehetséges:

<https://goo.gl/forms/IRsN14PpeodNxGv53>

2. Az esemény szervezése és megvalósítása során az „Élelmiszertakarékos rendezvény” logó használata (nem kötelező minden kommunikációs felületen, de fontos, hogy a rendezvény élelmiszertakarékos voltára a résztvevők figyelmét a rendezvény előtt és alatt is felhívják)

6. Zárszó

Bízunk benne, hogy útmutatónkban mindenki talált jól hasznosítható, megvalósítható ötleteket, javaslatokat. Kérjük, segítsék munkánkat, osszák meg velünk is eredményeiket, tapasztalataikat illetve azt is, ha bármilyen további ötletük, javaslatuk van, amivel bővíteni tudjuk az anyagot.

Elérhetőségünk:

www.azelelmiszertek.hu

E-mail: forum@elelmiszerbank.hu

Az útmutató az „Élelmiszer érték – Fórum az élelmiszerpazarlás és –veszteségek csökkentéséért” (www.azelelmiszertek.hu) égisze alatt, a Magyar Élelmiszerbank Egyesület (www.elelmiszerbank.hu) koordinálásával, az EU REFRESH projektjének (www.eu-refresh.org) támogatásával jött létre. A projekt megvalósításában partnerként vettek részt a Magyar Vendéglátók Ipartestülete (www.mvi.hu), a BCSDH (Üzleti Tanács a Fenntartható

Fejlődésért Magyarországon – www.bcsdh.hu), valamint együttműködtünk a NÉBIH által vezetett „Maradék nélkül” projekt (www.maradeknelkul.hu) vendéglátás munkacsoportjával is.

A jelen útmutatóban nem tárgyalt, vendéglátás általános élelmiszerbiztonsági szempontjainak tekintetében a minden érintett figyelmébe ajánljuk az „Útmutató a Vendéglátás és Étkeztetés Jó Higiéniai Gyakorlatához” (a továbbiakban: Vendéglátás Útmutató) vonatkozó fejezeteit. Az Útmutató elérhetősége: <http://portal.nebih.gov.hu/-/vendeglatas-ghp>

1. sz. melléklet - Élelmiszertakarékos rendezvény gyorslista

Átgondolandók/teendők:

- ✓ Élelmiszertakarékos rendezvény regisztráció
- ✓ Együttműködő catering szolgáltató választása
- ✓ Részletes információk megadása a catering szolgáltatónak
- ✓ Létszámhoz igazított, rugalmas menükínálat
- ✓ Utolsó pillanatos létszám ellenőrzés és megadás
- ✓ Terv az esetleges feleslegek mentésére
- ✓ Megfelelő adagméretek, tálalás
- ✓ Vendégek bevonása, kommunikáció, logóhasználat
- ✓ Mérés, értékelés, adatleadás

Catering szolgáltató feladatai (javasolt már a catering ajánlatkéréskor jelezni, mint elvárás a szolgáltató felé):

- Élelmiszertakarékos rendezvény elveinek megfelelő menükínálat és tálalás tervezése;
- Részvevői létszám végső módosításának lehetősége legkésőbb 48 órával a rendezvény kezdete előtt;
- Előzetes terv az esetleges feleslegek mentésére, újrahasznosítására;
- Mérés, információk megadása a megrendelő felé a 2. sz. mellékletben megadott tartalommal.

2. sz. melléklet - Élelmiszertakarékos rendezvény logók

Magyar nyelvű logó:



Angol nyelvű logó:



Amennyiben a logóra vektoros formátumban van szükségük, akkor kérjük, hogy ezt jelezzék a forum@elelmiszerbank.hu címen.