

OTDK-dolgozat

2023.

BUDAPESTI GAZDASÁGI EGYETEM
KERESKEDELMI, VENDÉGLÁTÓIPARI ÉS IDEGENFORGALMI KAR

SZEMÉTMENTES ÉTTERMEK IRÁNTI ÉRDEKLŐDÉS
MAGYARORSZÁGON

INTEREST TOWARDS ZERO-WASTE RESTAURANTS AMONG
HUNGARIANS

Néző Eszter

Vácziné Dr. Takács Edit

Dr. Magyar Norbert

Kézirat lezárásának dátuma: 2021.11.08.

Tartalomjegyzék

Bevezetés.....	1
1 A SZEMÉTMENLESSÉG HÁTTERE.....	2
1.1 KÖRNYEZETSZENNYEZÉS	2
1.1.1 A vendéglátásból származó környezetszennyezés	3
1.2 KÖRNYEZETSZENNYEZÉS AZ EURÓPAI UNIÓBAN.....	4
1.3 KÖRNYEZETVÉDELEM MAGYARORSZÁGON.....	8
1.3.1 A magyar környezetvédelem hátráltatói a 19.században	8
1.3.2 Környezetvédelem Magyarországon napjainkban	9
1.4 FENNTARTHATÓSÁG	11
1.4.1 Fenntarthatóság a vendéglátásban.....	11
1.4.2 Fenntartható vendéglátóhely minősítés	13
1.5 ZERO WASTE-SZEMÉTMENLESSÉG.....	14
1.5.1 Csomagolásmentesség.....	15
1.5.2 A vendéglátásban keletkező hulladék csökkentése	15
1.5.3 Szemétmentes példák külföldről	18
1.5.4 Szemétmentes példa Magyarországról.....	19

2	HIPOTÉZISEK	19
3	MEGHATÁROZÓ KUTATÁSOK.....	20
4	MÓDSZEREK, KUTATÁSI MÓDSZERTAN	23
4.1	A VÁLASZTOTT KUTATÁSI MÓDSZERTAN	23
4.2	VIZSGÁLATI ALANYOK.....	24
4.3	DEMOGRÁFIAI KÉRDÉSEK	26
4.4	KÖRNYEZETI PROBLÉMÁK (KLÍMAVÁLTOZÁS, GLOBÁLIS FELMELEGEDÉS).....	26
4.5	HULLADÉKTERMELÉS.....	27
4.6	ÉTELPAZARLÁS.....	27
4.7	FENNTARTHATÓ VENDÉGLÁTÓHELYEK	27
5	EREDMÉNYEK	28
5.1	KÖRNYEZETI PROBLÉMÁK (KLÍMAVÁLTOZÁS, GLOBÁLIS FELMELEGEDÉS).....	28
5.2	HULLADÉKTERMELÉS.....	31
5.3	ÉTELPAZARLÁS.....	33
5.4	FENNTARTHATÓ VENDÉGLÁTÓHELYEK	37
5.5	HIPOTÉZISEK TESZTELÉSE.....	40
5.5.1	A próba feltételei.....	40
5.5.2	Hipotézis vizsgálatok eredményei.....	41
6	MÉLYINTERJÚ	44
7	KONKLÚZIÓK, JAVASLATOK	48
8	ÖSSZEGZÉS.....	50
	KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS.....	51
	IRODALOMJEGYZÉK.....	52

Táblázatok jegyzéke

1. táblázat A vendéglátás alrendszerének egymáshoz viszonyított hozzájárulása a környezeti terheléshez (Forrás: Papp & Lugasi, 2018, Baldwin et al. 2011 alapján)	4
2. táblázat A hipotézisek tesztelésére használt próbák és annak eredményei (saját szerkesztés)	41

Ábrajegyzék

1. ábra A keletkező élelmiszerhulladékért felelős szektorok (Forrás: Fusions, 2016).....	16
2. ábra Nemek eloszlása	24
3. ábra Végzettségek eloszlása	25
4. ábra Életkor szerinti eloszlás	25
5. ábra A lakhelyek eloszlása (saját szerkesztés)	26
6. ábra A vélemények megoszlása arról, hogy súlyos probléma-e a klímaváltozás (saját szerkesztés).....	28
7. ábra Vélemények megoszlása arról, hogy befolyásolni fogja-e a felnövekvő generáció életét a globális felmelegedés (saját szerkesztés)	29
8. ábra A kitöltők véleménye arról, hogy a környezeti problémák nem annyira súlyosak (saját szerkesztés).....	29
9. ábra A kitöltők véleményének összehasonlítása arról, hogy habár a környezeti problémák súlyosak, nem jelenteken veszélyt az egészségre vagy hogy veszélyt jelentenek (saját szerkesztés).....	30
10. ábra A kitöltők véleményének összehasonlítása arról, hogy a környezeti problémák könnyedén megoldhatóak, vagy csak radikális változtatásokkal (saját szerkesztés)	31
11. ábra Szelektív hulladékgyűjtés aránya (saját szerkesztés)	31
12. ábra Kitöltők véleményének megoszlásáról, hogy inkább választanának egy környezetbarát csomagolást a hagyományossal szemben, ha ugyanannyiba kerül és ha a fenntarthatóbb drágább (saját szerkesztés).....	32
13. ábra Az egyes szektorok élelmiszerhulladék termelése százalékban (Fusions, 2016).....	33
14. ábra A kitöltők véleményének megoszlása a svédasztalos éttermek betiltásáról (saját szerkesztés).....	34
15. ábra Vélemények megoszlása arról, hogy rosszul érzik-e magukat, mikor szembesülnek a vendéglátásban keletkező élelmiszerhulladék mennyiségével (saját szerkesztés).....	34

17. ábra Vélemények megoszlása arról, hogy a vendégek többet rendelnek, mint amennyit el tudnak fogyasztani (saját szerkesztés).....	35
16. ábra Vélemények megoszlása arról, hogy a kitöltők figyelnek-e arra, hogy low waste vendéglátóhelyeket látogassak (saját szerkesztés)	35
18. ábra Kitöltők véleménye arról, hogy az éttermek megnehezítik az adagok felezését (saját szerkesztés).....	36
19. ábra A kitöltők vélemények megoszlása arról, hogy nem érzik-e rosszul magukat, ha ételt hagynak a tányéron (saját szerkesztés).....	37
20. ábra A szeméttmentes életmód ismertsége (saját szerkesztés).....	37
21. ábra A szeméttmentes vendéglátóhelyek ismertsége (saját szerkesztés)	38
22. ábra A kitöltők véleménye arról, hogy figyelnek-e arra, hogy fenntartható vendéglátóhelyeket látogassanak (saját szerkesztés)	38
23. ábra A kitöltők véleménye arról, hogy inkább választanának-e egy fenntartható vendéglátóhelyet egy hagyományossal szemben (saját szerkesztés)	39
24. ábra Fenntartható Vendéglátóhely Minősítéssel rendelkező vendéglátóegységek elhelyezkedése Magyarországon (Forrás: gasztrohos.hu).....	43

Bevezetés

A környezetünk szennyezettségéről, az éghajlatban végbemenő változásokról folyamatosan hallhatunk a médiában, iskolában, munkahelyen, baráti beszélgetések közben, tehát kijelenthetjük, hogy szinte az életünk minden területén. Folyamatos kutatások irányulnak ezen negatív változási folyamatok megállítására, a környezetszennyezés csökkentésére. Újabb és újabb előírások, rendeletek szabályozzák a társadalom egyes tagjainak tevékenységét, remélve, hogy a környezetünk ijesztő helyzete visszafordítható még, és élhető marad a következő felnövekvő generációk részére. A környezetvédelem nem véletlenül nagyon sokat tárgyalt téma, hiszen a felelősség és a változás lehetősége a mi kezünkben van, ugyanis a jövőnk és jelenlegi életünk, jólétünk, egészségünk a tét. A társadalom egy része igyekszik az élete részeit áttekinteni, hogy meglássa, hol szükséges kisebb-nagyobb változtatásokat bevezetni azért, hogy ökológiai lábnyomát csökkentse. Az életem egyik területe, tanulmányaim végett, a vendéglátó szektor, ezért különös felelősséget éreztem, hogy ennek hatásait vizsgáljam meg. Azzal a céllal, hogy pontosabb, átfogó képet kaphassak a környezetszennyezésben betöltött szerepéről, és hogy milyen törekvések indultak el, annak érdekében, hogy mérsékeljék a negatív befolyást. Mindig szomorúan szembesültem, milyen következményeket von maga után a vendéglátás jelenlegi működése, és hogy ehhez sok esetben milyen kevés felelősségvállalás társul. Itt gondolhatunk például az elpazarolt és kidobott ételre vagy a nem lebomló, egyszerhasználatos csomagolás mennyiségére. A kutatás hátterében az áll, hogy felfedezzem a vendéglátás területén viszonylag új, úttörőként megjelenő, a felelősséget nem másra hárító, fenntartható és szemétkes vendéglátó egységek hátterét, működését, és hogy a magyar társadalom mennyire érdeklődik ezek iránt. Ehhez körbejártam a környezetszennyezés, környezetvédelem, fenntarthatóság, csomagolásmentesség és szemétkes téma köréit. Mindeközben Magyarország helyzetét is bemutatom ezeken belül. Keresem a választ arra, hogy a magyar társadalom mit gondol a környezetszennyezés, klímaváltozás helyzetéről. Mennyire figyelnek az emberek arra, hogy környezetbarát csomagolást használjanak, fenntartható vendéglátóhelyeket látogassanak. Illetve vizsgálom, hogy mekkora a fizetési hajlandóság, ha a környezetünk védelme a cél. Összességében tehát, hogy a magyarok mennyire fogyasztanak tudatosan. Ennek kifejtése olvasható az alábbiakban.

1 A SZEMÉTMENLESSÉG HÁTTERE

1.1 KÖRNYEZETSZENNYEZÉS

„Immensely powerful though we are today, it’s equally clear that we’re going to be even more powerful tomorrow. And what’s more there will be greater compulsion upon us to use our power as the number of human beings on Earth increases still further. Clearly, we could devastate the world. As far as we know, the Earth is the only place in the universe where there is life. Its continued survival now rests in our hands.” (David Attenborough, 1984)

Az ember a leghatalmasabb élőlény a Földön, hatalommal rendelkezünk környezetünk felett. De a hatalommal arányosan nő a felelősségünk is. Ahogy David Attenborough is mondta, a Földünk, környezetünk sorsa a mi kezünkben van. Mára olyan mértéket öltött a környezetszennyezés a Földön, hogy már nem dönthetünk arról, akarunk-e foglalkozni a folyamatosan növekvő problémával, hanem ez kötelességünk is. De mi is pontosan ez a sürgető probléma, mi az a környezetszennyezés? Ahogy J. Jeffrey Peirce (1974) fogalmaz az *Environmental pollution and control* című könyvében, környezetszennyezés alatt a víz, a levegő vagy az étel olyan mértékű szennyezettségét értjük, ami valós vagy lehetséges veszélyt jelent az emberi egészségre és jólétre, vagy ami veszélyt, illetve kárt okoz a nem emberi természetben és élővilágban.

A környezetszennyezés gyökerét nem lehet pontosan meghatározni, van, aki a vallásokat, más a politikai berendezkedéseket vagy éppen a technológia és a tudományok fejlődését tartják a probléma hátterének. J. Jeffrey Peirce (1974) több aspektusból is megközelíti ezt a kérdést. Az egyik lehetséges magyarázata a környezetszennyezésnek a társadalmi/politikai berendezkedés. Hiszen gondoljunk csak a korai kapitalizmusra, aminek központjában a minél hatalmasabb magántulajdon, a termelés állandó növelése állt, a bér munkások és dolgozók kihasználása közben. J. Jeffrey Peirce (1974) arra keresi a választ, hogy vajon a nem kapitalista közösségeknek fontosabb-e a környezetük és a természet védelme. A Szovjetunió betekintést nyújtott a világnak egy olyan állami berendezkedésbe, amely egyáltalán nem foglalkozik a környezetre gyakorolt hatásával és a cselekedeteinek következményeivel. Az egyetlen célt a minél nagyobb mértékű termelés és ennek bármi áron történő elérése adta, emellett az okozott környezeti károknak fontossága eltörpült. J. Jeffrey Peirce számos példát hoz fel olyan kevésbé iparosodott közösségekre (Pennsylvania amish közössége), egyes észak-amerikai törzsek vagy az észak-európai finnugor népek, amelyekben az állatkultusz – totemizmus - a jellemző, s úgy tartják, hogy a természetnek, az élő-és növényvilágnak lelke és hatalma van.

Környezetükért nem tudatosan tesznek, cselekedeteiket a vallás motiválja. Végül a kérdésére a válasza az, hogy a demokratikus társadalmakban már régebb óta vannak törekvések, amelyek a környezet és az erőforrások megvédésére irányulnak. Példának említi az Amerikai Egyesült Államokat, ami véleménye szerint a levegő szennyezettségének szabályozásában 15 évvel előzi meg a többi fejlett országot. Így tehát nem okolható egyértelműen a kapitalizmus a környezetszennyezésért.

1.1.1 A vendéglátásból származó környezetszennyezés

A tanulmányaimból adódóan mindig érdekelt vajon a vendéglátásnak számokban mérve, milyen következményei és hatásai vannak a környezetre a vendéglátó szektornak? Ezért a környezetszennyezés általános vizsgálata után a vendéglátás ökológiai lábnyomáról szerettem volna többet megtudni. Először a mezőgazdaságot is vizsgálunk kell, hiszen a vendéglátásban mindennek az alapja a nyersanyag. Ehhez segítségemre volt J. Bellarby, B. Foereid, A. Hasting és P. Smith *Cool Farming: Climate impacts of agriculture and mitigation potential* (2008) tanulmánya. Ebben kiderül, hogy a globális mezőgazdaság az összes kibocsátott üvegházhatású gáz 12%-ért felelős. A földhasználatban bekövetkezett változások (például egy erdő átalakítása úgy, hogy az ültetvényezésre használható legyen) 17%-át adják ki az összes kibocsátott üvegházhatású gáznak. A mezőgazdaságban használt és forgalmazott vegyi anyagokból 1,4%, míg az egyéb mezőgazdasági műveletekből (mint például az öntözés) pedig 1.8%. Ha ezt összesítve nézzük, kijelenthetjük, hogy csak a mezőgazdaság az összes kibocsátott üvegházhatású gáz körülbelül 30%-áért felelős. Ebből látható, hogy a mezőgazdaság és annak különböző tevékenységei mennyire terhelik a környezetet. Ezután térjünk át a vendéglátás hatásaira.

Az első táblázatban (Baldwin et al. 2011) a vendéglátás négy alrendszerét láthatjuk: beszerzés, tárolás, ételkészítés és operatív tevékenységek: felszolgálat, épület-és üzemfenntartás, higiéné (Papp & Lugasi 2018). A legnagyobb környezeti hatással a beszerzési alrendszer bír. Ehhez köthető a legnagyobb mértékű földhasználat (97,2%), aminek következménye a talajsavasodás és eutrofizáció (65,1%), a beszerzési tevékenységekhez köthető a legnagyobb mértékű szervesetlen gáz kibocsátás is, aminek forrása lehet a nyersanyag szállítása. De megfigyelhetjük a táblázatban, hogy a legnagyobb százaléku rákkeltóanyag kibocsátásért (69,9%), az ökotoxicitásért (79%) és a fosszilis üzemanyag használatért (60,1%) az operatív tevékenységek felelősek. A táblázat rávilágít a környezet szempontjából kritikus pontokra az étel beszerzésen, tároláson, elkészítésen és az operatív tevékenységeken belül.

Akkor nevezhetünk egy kategóriát kritikusnak, amennyiben a vizsgált kategóriában (például operatív tevékenységek) értéke meghaladja a 10%-ot. Ebből következik, hogy az ételtárolás és előkészítés elhanyagolható mennyiségű negatív hatással van a környezetünkre.

Azért fontos tudni a pontos számadatokat, illetve, hogy mely tevékenységek a legkártékonyabbak, hiszen a környezetvédelem érdekében, ezekben kell a leggyökeresebb változásokat bevezetni.

	Beszerzés	Tárolás	Ételkészítés	Operatív tevékenységek
Rákkeltő anyag kibocsátás	23,9%	5,6%	0,6%	69,9%
Szervetlen gáz kibocsátás	84%	0,8%	1,4%	13,8%
Klímaváltozáshoz való hozzájárulás	52,6%	2,5%	3,4%	41,6%
Ökotoxicitás	13,6%	7,1%	0,2%	79%
Földhasználat	97,2%	0,05%	0,8%	2%
Fosszilis tüzelőanyag használata	32,5%	3,43%	4%	60,1%
Talajsavasodás, eutrofizáció	65,1%	3,4%	3,02%	30,1%

1. táblázat A vendéglátás alrendszerének egymáshoz viszonyított hozzájárulása a környezeti terheléshez

Forrás: Papp A., Lugasi A. 2018, Baldwin et al. 2011 alapján

1.2 KÖRNYEZETSZENNYEZÉS AZ EURÓPAI UNIÓBAN

A környezetszennyezés után fontos annak is utánanézni, milyen törekvések indultak el a negatív folyamatok mérséklésére, megállítására és visszafordítására. A következőkben bemutatom, hogyan próbáljuk a jelenlegi környezeti problémákat megoldani, milyen intézkedések vannak jelen az életünkben annak érdekében, hogy környezetünk még sok-sok generáció számára élhető legyen. Az intézkedésekről bővebben az Európai Parlament által kiadott Uniósszakpolitikák – A polgárok szolgálatában, környezetvédelmi tanulmányából informálódtam.

Korábban említettem J. Jeffrey, et. al., (1997) tanulmánya alapján, hogy az emberiség a forrása a környezetszennyezésnek, így tehát kijelenthetjük, hogy veszélyt jelentünk, nemcsak a bolygónk, de saját jólétünkre is.

Az Európai Unió 1972-óta igyekszik folyamatosan az életszínvonalat és a jólétet növelni, amihez hozzátartozik a környezetünk óvása, így a környezetvédelmi szabályozások is 1972-ig nyúlnak vissza. A cél az, hogy 2050-re is fent tudjuk tartani a jelenlegi állapotokat, anélkül, hogy a bolygónkat kimerítenénk és tönkretennénk. Ennek érdekében számos cselekvési program indult már el, az egyiket, nevezetesen „A hetedik környezetvédelmi cselekvési program- általános uniós környezetvédelmi cselekvési program 2020-ig” címűt 2013-ban fogadták el. „2050-ben jólétben, bolygónk ökológiai korlátait tiszteletben tartva élünk. Jólétünk és egészséges környezetünk egy olyan innovatív és körkörös gazdaságból származik, amelyben semmi nem megy veszendőbe, és amelyben a természeti erőforrásokkal való gazdálkodás fenntartható módon folyik, a biodiverzitást pedig társadalmunk ellenálló képességét fokozva védjük, értékeljük és helyreállítjuk. Karbonszegény növekedésünk már régóta független erőforrás-felhasználásunktól, és megszabja a biztonságos és fenntartható globális társadalom ütemét.” (Európai Bizottság, s.a., p.1). A cselekvési programban három fő célt találhatunk:

- A természeti tőke védelme, megőrzése és javítása
- Áttérés a körforgásos és alacsony szén-dioxid-kibocsátású gazdaságra
- Az emberek védelme az egészséget és a jólétet érintő környezeti kockázatoktól

(Európai Parlament, *Környezetvédelem*)

Habár rengeteg említésre méltó fejlődés történt, mind a három kategóriában, még mindig számos megoldásra váró probléma áll előttünk. Ezekre világít rá az European Environment Agency által kiadott *The European environment – state and outlook 2015 – synthesis report* (2020). A kiadvány szerint a természeti tőke védelmében egyelőre nincsenek teljes sikerek, habár a vizekben és a levegőben csökkent a szennyezettség mértéke, sajnos olyan komoly problémákkal még mindig szembe kell néznünk, mint a talajfunkció veszteség, a talajpusztulás és a klímaváltozás.

Az áttérés a körforgásos és alacsony szén-dioxid-kibocsátású gazdaságra az eddigi rövidtávú tendenciák alapján már sokkal eredményesebbnek tűnik. Hiszen 19%-kal csökkent 1990-óta az európai üvegházhatású gáz kibocsátás, pedig a gazdasági teljesítmény 45%-kal nőtt.

Az elmúlt évtizedben számos veszélyes szennyező anyagot távolítottak el a fürdő-és ivóvizekből, illetve a levegő minősége is mérhetően javult. Ennek ellenére leginkább a városi

területeken még mindig komoly egészségügyi problémát jelent a levegő szennyezettsége és a zajártalom. Illetve összefüggést találtak a fogyasztói termékekhez egyre gyakrabban használt kémiai anyagok és a folyamatosan növekvő számú endokrin megbetegedések között.

Számos kutatás irányul arra, hogy az európai lakosok milyen intézkedéseket várnak el különböző társadalmi problémákkal kapcsolatban, mint például a terrorizmus, a munkanélküliség, a migrációs problémák és még sok más, de ezek közé tartozik a környezetvédelem is. Az egyik ilyen lakosok felé irányuló kutatást az Eurobarometer Survey 98.2-t (Schulmeistere, et. al, 2018) az Európai Parlament végezte 2018-ban. Amikor a kérdés arra irányult, hogy mit gondolnak, elegendő-e az Európai Unió intézkedései a különböző problémákkal kapcsolatban, a környezetvédelmi intézkedésekről a következőket gondolták: 75% szerint többet kellene tenni a környezeti problémák ellen, mint jelenleg, 11% szerint kevesebbet, mint jelenleg, 8% szerint pontosan elég intézkedés van, illetve 6% nem tudott választ adni.

„Az Európai Unió működéséről szóló szerződés 191–193. cikkei értelmében az uniós környezetvédelmi politika célja a „magas szintű védelem”, és négy elven alapszik: az elővigyázatosság és a megelőzés elvén, a környezeti károk forrásnál történő elhárításának elvén, valamint a „szennyező fizet” elven. (Európai Parlament, 2019, p.5) A jogszabályok számos kategóriára kiterjednek, ilyen a levegő, vegyi anyagok, éghajlat, természet, hulladék és víz.

- **Levegő:** A levegőben található káros anyagoknak az emberi tevékenység mellett természeti eredetű forrása is van. Ezek a káros anyagok kedvezőtlenül hatnak a társadalom tagjainak egészségére, a környezetre és végül a gazdaságra. Ezért a törvénybe foglaltak számos levegőminőségi előírást, korlátozzák a nemzetek összes légszennyező anyag kibocsátását. Illetve szabályozzák a bizonyos forrásokból, mint például ipar, villamosenergia és hőtermelés, mezőgazdaság, hulladéktermelés stb. származó szennyezőanyag kibocsátást. (Bourguignon, 2018)
- **Vegyi anyagok:** A vegyi anyagokkal kapcsolatos szabályozásokról az Európai Parlament 1907/2006-os számú REACH rendeletében olvashatunk bővebben, melynek célja, hogy a környezet és az emberi egészség védelmét növeljék a korai felismeréssel. A REACH négy folyamatot ír elő ennek segítésére, amelyek a következők: a regisztrációja, az értékelése, az engedélyezése és a korlátozása a vegyi anyagoknak.

- Éghajlat: Az Európai Unió kibocsátási rendszerének (EU ETS) célja a gyárak és erőművek üvegházhatású gáz kibocsátásának megfigyelése és korlátozása, a klímaváltozás csökkentésének érdekében. Miután az Európai Unió a harmadik legnagyobb szén-dioxid kibocsátó a világon, ezért tűzte ki az ETS azt a célt, hogy 2050-re elérje a nettó zéró kibocsátást. (Európai Parlament, 2017)
- Természet: A föld biológiai sokszínűsége és sokfélesége folyamatos hanyatlásban van, köszönhetően részben az emberi tevékenységeknek, mint például: a természeti erőforrások kimerítése, az élőlények, élővilág élőhelyének csökkentése, a szennyezés, a klímaváltozás és az idegenhonos inváziós fajok behozatala. Az Európai Unió természetvédelmi szabályozásainak alapja a Madárvédelmi irányelv. A Madárvédelmi irányelv adta az alapját a Natura 2000 hálózatának is, mely lefed 788 000 km² természetvédelmi területet (ez nagyjából 18%-a az egész Európai Unió területének) és 318 000 km² tengert (ez nagyjából 5,9%-a az európai tengereknek). Olyan célokat tűztek ki maguk elé, mint például a biológiai sokszínűség pusztulásának megállítása (2020-ra), illetve a biológiai sokféleség és az ökoszisztéma-szolgáltatásainak védelme és megbecsülése (2050-re). Jogilag szabályozzák az idegenhonos inváziós fajok behozatalát, a peszticidek fenntartható használatát, a környezeti felelősségvállalást, a kereskedelmet és a genetikai források kutatását. (Bourguignon, 2016)
- Hulladék: Az Európai Unióban fejenként 5 tonna hulladék keletkezik évente. A helytelen hulladékgazdálkodás negatívan befolyásolhatja a környezetet, a klímát és az emberek egészségét. Az Európai Parlamenti Tanács 2008/98/EK irányelve a hulladékról és az egyes irányelvek hatályon kívül helyezéséről átfogó jogszabályi keretet biztosít a helyes hulladékgazdálkodáshoz. Itt olvashatunk olyan fontos, a hulladékgazdálkodáshoz kapcsolódó fő fogalmakról, mint például: a szennyező fizet elv, hulladékhierarchia és a hulladékstátusz megszüntetése. A szennyező fizet elv a következőt jelenti: „az adott hulladék ártalmatlanításának költségeit a hulladék birtokosának vagy korábbi birtokosának, vagy a hulladékot előidéző termék előállítójának kell viselnie” (2008/98/EK), „A hulladékhierarchia általában prioritási sorrendet állapít meg a legjobb általános környezeti választási lehetőségek között a hulladékkal kapcsolatos jogszabályok és politikák területén, ugyanakkor egyes hulladékáramok esetében szükséges lehet az ilyen hierarchiától való eltérés, amennyiben azt többek között a műszaki kivitelezhetőség, a gazdasági életképesség és a környezetvédelem indokolja.” (2008/98/EK)

- Víz: Jogszabályok vonatkoznak a felszíni és felszín alatti vizekre, az ivóvízre, a fürdővízre és az árvízkezelésre is. Az Európai Unióban folyamatosan küzdenek a felszíni és felszín alatti vizek szennyezettsége és az állapotromlása ellen, ezt foglalja magába a 2006/118/EK irányelv. Kiemelten figyelnek a fürdővizek minőségére (2006/7/EK a fürdővizek minőségéről és a 76/160/EK irányelv hatályaon kívül helyezéséről) és az emberi fogyasztásra szánt víz minőségére is (98/83/EK az emberi fogyasztásra szánt víz minőségéről).

Tehát látható, hogy 1972 óta töretlenül újabb és újabb szabályozások, törvények lépnek életbe, annak érdekében, hogy a környezetszennyezés mértéke mérséklődjön.

1.3 KÖRNYEZETVÉDELEM MAGYARORSZÁGON

1.3.1 A magyar környezetvédelem hátráltatói a 19.században

Dolgozatom következő részében Magyarország környezetvédelmi tevékenységeit és a történetet vizsgáltam szakirodalmak segítségével. „A környezetvédelem – mint intézményesült társadalmi tevékenység – Magyarországon csak az 1960-as, 1970-es években jelent meg. A tudatos környezetvédelmi cselekvés kialakulása a legfejlettebb országokban az 1950-es évek végére, az 1960-as évek elejére tehető...” (Magyar Elektronikus Könyvtár, 1996-2000; p. 127) Vajon mi lehet a forrása annak, hogy hazánkban évtizedekkel később kapott csak szerepet a környezetvédelem?

A legtöbb szakirodalom a Szovjetunió hatását tartja a legfőbb indoknak. Amikor a legtöbb, addig szovjet elnyomás alatt működő keleti ország felszabadult, a nyugat folyamatosan egyre több információt kapott a központosított, tervgazdálkodás okozta környezeti károkról. (Berg, 1999) Hiszen a szovjet gazdasági modellben kiemelt szerepet kapott a nehézipar és a termelésben inkább a mennyiségre, mintsem a minőségre helyezték a fókuszot (ez az elv már önmagában eszméletlenül káros a környezetünkre). Ez a termelési forma pedig hihetetlenül erőforrás- és energiaigényes. A környezetvédelmi rendelkezések, szabályozások ezeken a területeken egyáltalán nem jelentek meg, tehát napjainkban ezeknek az országoknak a hidegháborús iparosodás következményének betudható környezeti károkkal kell megküzdeniük. (Berg, 1999) „Az ipari környezeti ártalmak a század második felében legerősebben a borsodi iparvidéken (Sajó völgye), a közép-dunántúli régióban (Tatabánya, Várpalota, Ajka térségében), valamint a Komárom–Esztergom közötti Duna menti sávban jelentkeztek.” (Magyar Elektronikus Könyvtár, 1996-2000; pp. 127) De jelentősen megnövekedett a károsanyag kibocsátás az egyes ipari centrumok területén, mint például:

Százhalombatta, Dunaújváros és Pécs környékén. Komoly problémát jelentett a mezőgazdaság szempontjából aktívan használt területeken a talajvíz nitrátosodása és a talajsavasodás. Ehhez hozzáadódott még a motorizáció elterjedése is, ami tovább növelte a levegő szennyezettségét. Az ezt követő években a folyamatosan gyorsuló urbanizációhoz (Budapest többmilliós világárossá alakul, városi népesség aránya nő stb.) és gazdasági, ipari fejlesztésekhez nem társult szinte semmilyen környezetvédelmi intézkedés, szabályozás vagy egyáltalán nem jártak azok sikerrel. Igazi változást csak az 1990-ben bekövetkezett rendszerváltás hozott.

Az, hogy a termelés mértéke nagyon lecsökkent, együtt járt a GDP, az ipari termelés és ezáltal a károsanyag kibocsátás csökkenésével is.

1.3.2 Környezetvédelem Magyarországon napjainkban

A magyarországi Innovációs és Technológiai Minisztérium kidolgozott 2020-ban egy klíma- és természetvédelmi akcióttervet, amelyben a következő évtizedek célkitűzéseit fejtik ki a környezetvédelem témakörében. Elsődleges kiemelték a Kárpát-medence teljeskörű védelmét. Hiszen ez a hely amellet, hogy egyedülálló természeti kincseket rejt, képes lehet erőforrást nyújtani, abban az esetben, ha az éghajváltozás miatt teljesen átalakulna a jelenben működő mezőgazdaság, gazdaság és ezáltal a társadalom ellátása. Az akciótterv végső célja, hogy 2030-ra 90%-ban szén-dioxid mentes legyen az előállított energia. Az akcióttervben nyolc pontot ismertetnek, ezek a következők (Innovációs és Technológiai Minisztérium, 2020):

- Az ország megtisztítása az illegális hulladéktól:

Az országban évente 328 000 m³ illegális hulladék képződik. Ennek megelőzésére hozták létre 2020 július 1.-jén a Hulladékgazdálkodási Hatóságot. Feladatuk az illegális hulladéklerakók felkeresése, megszüntetése és az illegális szemetelők tettenérése mellett az, hogy ösztönözzék a lakosságot az újrahasználató termékek használatára. Külön kitérnek az illegálisan szemetelők büntetésére is.

- Az egyszerhasználatos műanyagok gyártása és forgalmazásának betiltása:

Ehhez a ponthoz hozzátartozik, hogy a lakosságnak lehetőséget adnak a fémdobozok, műanyag palackok és üvegek visszaváltására, remélve, hogy nyolc év múlva 90%-a a műanyag palackoknak újrahasznosításra kerül. Szerencsére a rengeteg műanyag, fém és üveghulladék nagy része visszaforgatható a gazdaságba, és ennek a folyamatát szeretnék ösztönözni azzal, hogy a visszaváltott műanyag palackok, fémdobozok és üvegek árát a cégek visszaszolgáltatják.

Annak érdekében, hogy az egyszer, de tömegesen használt terméket (műanyag evőeszközök, poharak, fültisztító pálcikák stb.) le tudjuk váltani, az állam támogatja a

hazai kis- és középvállalkozásokat az, új, környezetbarát és újrahasznosított termékek gyártásában és forgalmazásában.

- Magyarország folyóinak védelme a külföldről belekerülő, majd ideérkező hulladéktól: Az Innovációs és Technológiai Minisztérium leginkább a Tiszát és a Dunát emelte ki, mint különösen szennyezett folyót. A Kárpát-medence egyik kincse a tiszta víz, ami a klímaváltozás végett egyre fontosabb szerepet tölt be, ezért is fontos a Kárpát-medence és élővilágának, biodiverzitásának fokozott védelme.
- A nagy multinacionális cégek ösztönzése környezetbarát technológia alkalmazására: Az állam erre a területre harminckét milliárd forintot szán, mellyel támogatja a kis- és középvállalkozásokat, annak érdekében, hogy azok megújuló energiát használjanak. Ajánlják a helyi, megújuló energiaforrások használatát (például napenergia), ami az energiafüggetlenséget is biztosítja a vállalkozásoknak.
Ehhez a célhoz tartozik egyebek mellett a Mátrai Erőmű környezetbaráttá alakítása. A terv az, hogy 2025-re a széntüzelés teljesen leálljon, de az alakítások úgy történjenek meg, hogy a hazai villamosenergia ellátás zavartalan legyen. A végcél, átállás a napelemes áramtermelésre, a villamosenergia tárolásra, illetve a hulladékégető kapacitásnak növelése.
- Évente egymillió fa ültetése: minden újszülött után legalább tíz fa:
A terv, hogy 2030-ra az ország 27%-a erdővel borított terület legyen. Faépítési programokat indítanak az erdőgazdaságokban, vasútvonalak mentén, illetve a honvédség által feleslegesnek ítélt területeken. Az erdőknek a környezetvédelemben kiemelten fontos a szerepük: a tiszta levegő mellett, kiváló szénlekötési kapacitással rendelkeznek.
- A naperőművek kapacitásának meghatszorozása az elkövetkező tíz évben:
2030-ra a terv szerint 6000 MW lesz a napenergia termelő kapacitás. Ennek érdekében az állam kedvezményes hitelekkel ajánl a háztartások és az energiatermelő erőműveknek napelemesítésre. Illetve települési szinten is támogatják a helyi, megújuló energiaforrások használatát, mint például napenergia, geotermikus energia és biomassza. Ezáltal 2030-ra az előállított energia 90%-ban semleges lesz.

- Olcsó elektromos autók megjelenésének és használatának támogatása:
Szigorú korlátozásokat vezetnek be a szennyező autók behozatalára és a cél, hogy az elektromos autók használata ne csak a gazdagok előjoga legyen. Illetve kiépítik a megfelelő infrastruktúrát az elektromos autókhoz, ezáltal minden irodaháznál és újjépítésű társasháznál lehetőség lesz majd ezek töltésére. Ehhez hozzátartozik, hogy a terv szerint 2030-ra minden második busz környezetkímélő legyen a nagyvárosokban. Ennek költségvetése harminchat milliárd forint az elkövetkező tíz évre. Ezáltal remélik, hogy nő a tömegközlekedést használók aránya is.
- Zöld Államkötvény bevezetése:
Az államkötvény vásárlásával, minden vásárló hozzájárul a környezetvédő, klímabarát programok sikerességéhez, hiszen minden a Zöld Államkötvényből befolyó összeget a környezetvédelemre fordítanak.

1.4 FENNTARTHATÓSÁG

„A fenntartható fejlődés a fejlődés olyan formája, amely biztosítani tudja a jelen szükségleteinek kielégítését anélkül, hogy veszélyeztetné a jövő generációk lehetőségeit saját szükségleteik kielégítésére. E komplex folyamat a fenntartható gazdasági, ökológiai és társadalmi fejlődést jelenti.” (Környezet és Fejlődés Világbizottság, 1987, p. 16) A Környezeti és Fejlődési Bizottság a Fenntartható Fejlődés című jelentésében kifejti, hogy a fenntartható fejlődés nem egy állandósult harmonikus állapot, sokkal inkább egy olyan változtatási folyamat, mely során a források kiaknázása, beruházások, technológiaifejlődés iránya és az intézményi változtatások megfelelnek, mind a jelen, mind a jövő igényeinek. (Környezet és Fejlődés Világbizottság, 1987)

1.4.1 Fenntarthatóság a vendéglátásban

A környezetvédelem és ezáltal a fenntarthatóság egyre nagyobb szerepet kap az életünk minden területén. A fenntarthatóság a vendéglátó szektort is elérte. Számos kutatás kapcsolódik ahhoz, hogy miként lehetne fenntarthatóbb a vendéglátás, milyen kihívások rejlenek ebben. Dolgozatomban korábban már rávilágítottam szakirodalmak segítségével, mennyire felelős a környezetszennyezésért a vendéglátás, de mégis ezeket milyen módon lehetne megoldani? A fenntartható és környezetbarát tevékenységeket három kategóriába tudjuk sorolni: egészség, környezet és társadalmat érintő hatások. (Ham & Lee, 2011)

Kovács Gyöngyi *A fenntarthatóság vizsgálata a magyar éttermek körében* cikkében fejt ki pár zöld, olyan éttermi praktikát, melyek hozzájárulnak egy fenntarthatóbb éttermi működéshez.

Ezeket a praktikákat három szempont szerint csoportosította: víz és hulladék, ételek, végül pedig az egyéb beavatkozási pontok. Az első kategória a víz és hulladék. Ezen belül elsőként tér ki az édesíz felhasználására és megőrzésére. Cél az édesvíz spórolása leginkább a főzés és a mosogatás során használt víz mennyiségének csökkentésével és optimalizálásával. Szóba kerül még a „piszkos”, fogyasztásra alkalmatlan víz hasznosítása, például a WC öblítésére, virágok öntözésére. A hulladéktermelés és újrahasznosítás témaköre a következő fontos pont. A hulladékkezelés során az egyik legnagyobb kihívást a rengeteg felesleges csomagolóanyag jelenti (a csomagolásmentességre a dolgozatomban egyik későbbi pontján térek ki részletesen), erre megoldási javaslat a nagyobb mennyiségben történő alapanyagok rendelése. Hiszen minél nagyobb a kisserelés, annál kisebb a csomagolóanyag mennyisége. (Kovács, 2013) A Chef&Pincér magazin *Így lehetne műanyagmentes a vendéglátás* cikkében a műanyag hulladék kezelésére vonatkozó javaslatokat olvashatunk. A Street Food Egyesület, a Zöld Övezet Társulat és a Doremi.Today által létrehozott No Plastic Fantastic Szövetség célja, hogy megmutassa a vendéglátó egységeknek, mit kellene tenniük a hulladékmentesség elérése érdekében, illetve, hogy rávilágítsanak arra, hogy rendezvények nagyrésze lehetne teljesen hulladéktól mentes. Kiemelt szerepet kap az újrahasználat, azonban ez sok vendéglátó egység esetében kivitelezhetetlen, ezért felhívják a figyelmet arra, hogy az egyszerhasználatos csomagolásokról, evőeszközökről a fenntarthatóbbakat válasszák. Ilyen például a politejsavból (PLA) készült poharak. Ezeket a poharakat cukorból és keményítőből állítják elő, tehát megújuló erőforrásból. Külön előnye, hogy mivel előállítható azokkal a gépekkel és berendezésekkel, melyekkel a „hagyományos” PS és PP-poharak, ezért nem igényel új gyártási infrastruktúrát. Emellett azok a vendéglátó egységek, melyek PS és PP poharakat használnak, 57 Ft/kg környezetvédelmi termékdíjat kötelesek megfizetni. Azonban a PLA poharakat használók mentesülnek a környezetvédelmi termékdíj megfizetése alól. A cikkben többek között olvashatunk a hulladékgazdálkodási technológiák és a hulladékkezelés infrastruktúrájának hiánya következtében kialakuló problémáról, miszerint sok esetben a szelektált csomagolóanyagok nem jutnak el a megfelelő helyre. Ezáltal hiába törekszik valaki a szelektív hulladékgyűjtésre például egy rendezvény során, ha ennek még nem épült ki az infrastruktúrája. Megoldás lehet ezekre a problémákra, ha a vendéglátó egységek területén törvény által előírtan gyűjtőkarantént kellene létesíteni a PLA hulladék gyűjtésére, illetve a szelektív hulladékgyűjtést a rendezvényeken (például fesztiválok) is szigorúbb szabályozás alá kellene vonni. Emellett, ha adókedvezményekkel támogatná az állam azokat, akik átállnak a PLA termékek használatára, illetve, ha felhívnák a figyelmet az átállás fontosságára és arra, hogy ezzel, hogy járulnak hozzá a vendéglátók a környezetünk védelméhez. Sokat segítene

abban, hogy a vendéglátás zöldebb legyen, ha lehetőség lenne nemcsak a zöldhulladék, de a komposzt elszállítására is. (Chef&Pincér, 2018)

A komposzt egy kulcspontja a zöld vendéglátásnak, hiszen a konyhai hulladékok komposztálhatóak. A nem tökéletes állapotú, de érintetlen ételek pedig jótékonyági cézzal eladományozhatóak. Ezzel az ételpazarlás mértéke csökkenthető. Felvetődik a moslék hasznosítása, azonban az Európai Parlament és a Tanács 1069/2009/EK rendelete értelmében, az állatokat élelmiszerhulladékkal (moslék), továbbá élelmiszerhulladékot tartalmazó vagy abból származó takarmánnyal tilos etetni. (1069/2009/EK, (XI. 14) Európai Parlament és Tanács rendelet, 11§ b) Azonban az élelmiszerhulladék mennyisége, a kínált adagok csökkentésével, is mérsékelhető. (Kovács, 2013)

A zöld éttermi praktikák következő kategóriája az ételekhez kapcsolódik. Itt mind az étel minősége, mind a fenntarthatósága is alapvető. Elsődlegesen javasolt az étlap feltöltése vegetáriánus/vegán ételopciókkal. A húsmentes ételek jóval kevésbé terhelik környezetünket. Ezenfelül célszerű helyi alapanyagokkal dolgozni, termelők, farmerek közreműködésével, a kis- és nagykereskedők kizárásával. A helyi termelőkkel való üzleti kapcsolat mindamellett, hogy fenntartható, a térség gazdasági növekedéséhez is hozzájárul. Az alapanyagok sokszáz kilométerről importálása óriási széndioxid kibocsátással jár, mi több, a termék minőségének romlásához vezet. „A termék minél kisebb beszállítótól származik, annál biztosabb, hogy nincsen génmódosítva, hormonokkal, növényvédőkkel kezelve, az állatok etikusan voltak tartva.” (Kovács, 2013, p. 41)

Ajánlott ezek mellett a Fair Trade termékek értékesítése. Ezzel is mutatva, hogy az adott hely nem támogatja a helyi dolgozók kizsákmányolását a nagy multinacionális cégek által. Ez javarészt a kávé-, kakaó-, teaültetvényen dolgozókat érinti, akik a forgalmazott termékek árának minimális hányadát kapják meg munkájukért cserébe.

1.4.2 Fenntartható vendéglátóhely minősítés

A Felelős Gasztrohős Alapítvány nevéhez köthető a fenntartható vendéglátóhely minősítés. A fenntartható vendéglátóhely címre azok pályázhatnak, akik tesznek a környezetbarátabb, zöldebb működésért. Céljuk, hogy kontrollálják az energia- és vízhasználatot, a hulladék mennyiségét és optimalizálják az alapanyag beszerzésnek módját.

A következő kritériumoknak kell megfelelni, amennyiben egy vendéglátóhely pályázni kíván a címre: a pálmaolaj használat elkerülése, kiiktatása, legalább két vegetáriánus fogás az étlapon, a felhasznált alapanyagok és élelmiszerek minimum harminc százaléka hazai, legalább egy bio minősítésű alapanyaggal rendelkeznek, a polisztírol csomagolóanyagok, szívószálak

elkerülése, kiiktatása, a használt tisztítószerből legalább egy környezetbarát minősítésű és a vendéglátóhely a környezetterhelését folyamatosan igyekszik csökkenteni. A fenntartható vendéglátóhely minősítés olyan előnyökkel jár, mint például: kedvezmények, hiszen sok beszállító akár 5-15% kedvezményt is kínál a minősítést elnyert vendéglátóhelyeknek, emellett mind magyar, mind külföldi sajtóban nagy publicitást nyernek ezek a vendéglátó egységek, ezáltal egy új vendégkört is megnyerhetnek maguknak. Ezenfelül ez egy remek kapcsolatépítési lehetőség, a közös kampányokon, rendezvényeken keresztül és a környezetbarát rendezvényszervezők is előnyben részesítik a minősítést elnyert vendéglátóhelyeket. Nem utolsósorban pedig a környezetvédelmi törekvések hitelességét is tanúsítja, ami sok esetben a fogyasztók számára nagyon lényeges. A minősítés díja, amit az azt elnyert vendéglátóhelyeknek kell megfizetnie, öt alkalmazottig: 5000 Ft/ hónap, hat és tíz alkalmazott között: 8000 Ft/ hónap, végül pedig tíz alkalmazott felett 10 000 Ft/ hónap. (gasztrohos.hu)

1.5 ZERO WASTE-SZEMÉTMENTESÉG

A zero waste kifejezést először az ipar területén, Paul Palmer használta. Paul Palmer, egy kémikus, később pedig a Vacaville-ben található Zero Waste Institute alapítója lett. A szeméttmentesség iránt való érdeklődésének a háttérében pénzügyi és tudományos indokok álltak. Megfigyelte, hogy az akkoriban még újonnan kialakuló Szilícium Völgyben számos, még használatra alkalmas vegyszerek kerülnek kidobásra. Ennek következtében valósított meg egy olyan céget, amely a kidobott termékeket forgalmazta. A cég új felhasználási módokat határozott meg a Szilícium-völgyben kidobott készítményeknek. Palmer úgy írta körül a szeméttmentességet, hogy az árukat újra kell használni ahelyett, hogy egy használat után kidobásra kerüljenek. Abban különbözik az újrahasznosítástól, hogy itt nem az a kérdés, hogy hova kerüljön a termék, miután már használhatatlan, sokkal inkább az erőforrás visszaszerzéséről szól, és hogy miként tudnánk tovább használni valamit, ahelyett, hogy azt elégetnék, kidobnák. A zero waste értelmében az újrahasznosítás fogalma elavult, és a hulladék csak egy „tervezési hiba”. Az újrahasznosítás közel sem hatásos, mivel nehéz sikeresen újrahasznosítani. Sok esetben hozzátartozik, hogy veszélyes melléktermékek képződnek a folyamat során, emellett rendkívül fejlett és jelentős szállítási infrastruktúrát és rengeteg energiát igényel. (Mauch, 2016)

1.5.1 Csomagolásmentesség

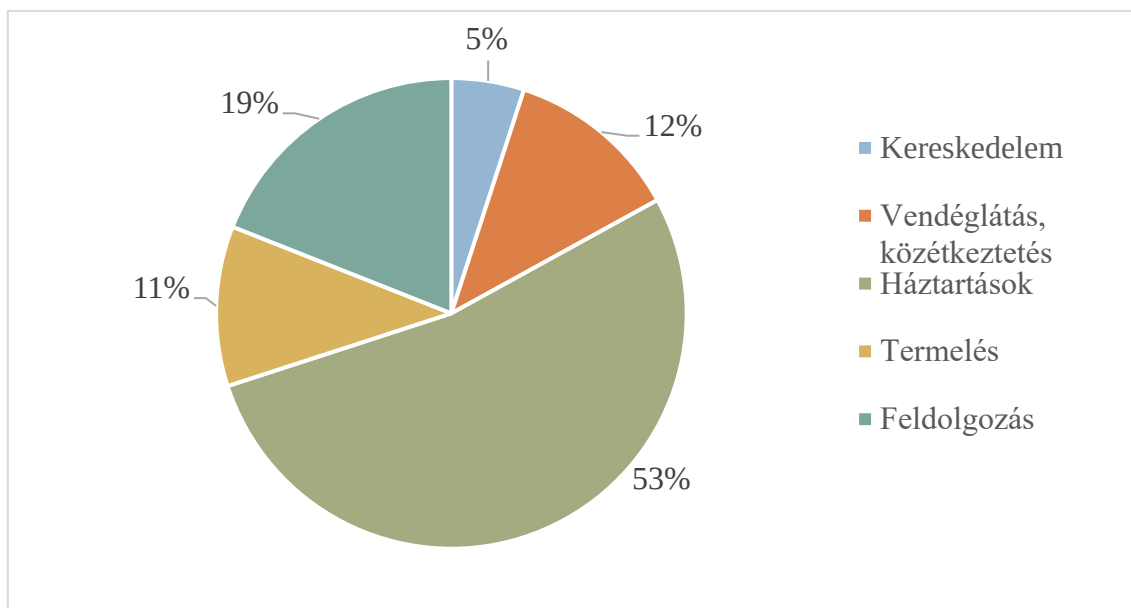
A szemétkétség előfutára a csomagolásmentesség. Rengeteg ember ezzel indul el a szemétkétes életmód felé vezető úton. Mára már nagyszámú csomagolásmentes bolt nyílt az érdeklődő, környezetvédő fogyasztók számára. Ezen boltok lényege, hogy ösztönözzék a fogyasztókat arra, hogy a mindennap használt alapanyagokat csomagolásmentesen szerezzék be a saját vászontáskáikba, dobozaikba, üvegeikbe és tárolóedényeikbe. Az Európai Unióban történt egy átfogó kutatás a csomagolásmentes boltok helyzetéről. Ebből kimutatható, hogy a csomagolásmentes boltok egyenként évente körülbelül egy tonna csomagolást spórolnak meg, így a számítások szerint 2023-ra hozzávetőlegesen 5500 tonnával kevesebb hulladék keletkezne a csomagolásmentes üzleteknek köszönhetően. (Beechener, 2020)

1.5.2 A vendéglátásban keletkező hulladék csökkentése

A vendéglátásban óriási mennyiségű szemétké képződik nap mint nap. Ennek több oka is van, ilyen például az élelmiszerbiztonsági, kényelmi és hatékonysági tényezők. Az embereknek jellemzően kevés idejük van, folyamatosan mennek és sietnek, ehhez alkalmazkodnia kell a vendéglátásnak is. Ezzel magyarázhatóak az egyszer használatos evőeszközök, táányérok térnyerése. Ez időben hatékony mindkét fél számára. Hiszen a vendéglátónak alig kell a takarításával időt tölteni, mindössze csak a szemétkébe kell dobni, így nem kell nagy mennyiségű munkaerőt alkalmaznia, és nincs probléma a tárolással sem (tányérok, evőeszközök, poharak). A fogyasztó pedig nagyon gyorsan és időhatékonyan tud étkezni ezáltal. (Chew, et.al.,2019) Azonban ez a környezetünkre óriási csapásokat mér. A legtöbb folyóirat és tanulmány a két legfőbb problémaként a vegyes kommunális hulladékot és az elpazarolt/kidobott ételmennyiséget említi.

A vegyes hulladék csökkentésére megoldást jelenthet a szelektív hulladékgyűjtés, továbbá a fenntartható, környezetbarát csomagolás használata, ami korábban említettem. A Rakun dobozközösség egyik kitüntetett célja a hulladékmentes ételvitel. „Ha minden debreceni lakos heti egyszer kidob egy műanyag dobozt, azok egy év múlva egymás mellé rakva elérnek az óceánig” (rakun.hu, s.a) A dobozközösség lényege, hogy egy olyan körforgást alakítsanak ki, mely mind a vendéglátónak, mind a fogyasztónak megéri. A fogyasztó havi előfizetéssel hozzájut egy Rakun dobozhoz, amit, amikor betér egy vendéglátóhelyre, amely tagja a közösségnek, bevesznek, és a rendelt ételét egy tiszta Rakun dobozban kaphatja meg. A műanyagdoboz elkerülésével évi közel 19 200 Ft-ot lehet spórolni (amennyiben heti háromszor, két dobozba történik az étel csomagolása). Különös figyelmet fordítanak a közösség tagjai a higiénára, minden használat után fertőtlenítő mosásba kerülnek a dobozok. (rakun.hu, s.a)

Az Európai Unió huszonnyolc tagállamára készült, Fusions 2016 becslések alapján az összes keletkező élelmiszerhulladékért a következő szektorok felelősek:



1. ábra A keletkező élelmiszerhulladékért felelős szektorok (Forrás: Fusions, 2016)

Az élelmiszerpazarlás visszafogása nagyban enyhítené a környezetünkre, éghajlatra, vizekre és földekre helyezett nyomást. (maradeknelkul.hu, 2019) De mégis hogyan lehetne ezt a csökkenést elérni?

Az Élelmezési és Mezőgazdasági Szervezet 2013-ban adott ki egy útmutatót az élelmiszerhulladék ökológiai lábnyomának csökkentésére. Az útmutatóban egy hulladékhierarchia piramist mutatnak be, ami egy prioritási sorrend keretén belül taglalja az élelmiszerhulladék kezelésének tevékenységeit. A piramis a következőképpen épül fel (a leghatékonyabb módszertől a „legrosszabb” módszerig) (Élelmezési és Mezőgazdasági Szervezet, 2013):

- Megelőzés
- Újrahasználás
- Újrahasznosítás
- Hulladéklerakóban elhelyezés

1. Megelőzés: Ez a leghatékonyabb, legegyszerűbb megoldás, hiszen minél messzebb vagyunk a feldolgozás folyamatában, annál több az elpazarolt energia és nyersanyag mértéke.

2. Újrahasználás: Amennyiben az ételekből felesleg képződik, a legokosabb megoldás, ha ezt az emberi élelmiszerláncban tartjuk, ameddig lehetséges. Erre tökéletes példa a megmaradt étel rászorulóknak adományozása. Ezzel az étel az eredeti funkcióját fogja szolgálni. Amennyiben

ez emberi fogyasztásra nem alkalmas, akkor állati takarmányként, így elkerülhető lenne a gyárilag előállított állati takarmány használata.

3. Újrahasznosítás: Az újrahasznosítás lehetőségei közé tartoznak a következők: melléktermék újrahasznosítás, anaerob biológiai lebontás („az elkülönítetten gyűjtött biohulladék ellenőrzött körülmények között, oxigén kizárása mellett történő lebontása, mikroorganizmusok segítségével, biogáz előállítás céljából, szilárd lebontási maradék keletkezése mellett” (chem.science.unideb.hu/fogtar/hulladek.html)) vagy komposztálás. Ami nem komposztálható, annál szóba jöhet az energetikai hasznosítással történő égetés, hiszen az itt képződő hő hasznosítható, például ipari-gőzként és villamos-energiaként. (fkf.hu/hulladek-abc, s.a) Ezekkel a megoldásokkal energiát és tápanyagot nyerünk vissza, így jóval több előnnyel jár, mint a szemétkerakók használata.

4. Hulladéklerakó használata: A szerves hulladékok a szemétkerakókon, lebomlásuk során olyan gázokat bocsátanak ki, mint például metán, üvegházhatású gáz. A hulladéklerakó használatának, csak legvégső megoldásként kellene szerepelnie, a környezetszennyezés mellett a fokozott földhiány miatt is. (Élelmezési és Mezőgazdasági Szervezet, 2013)

A *The clean plate club: about 92% of self-served food is eaten* tanulmány szerint az emberek a saját maguknak kiszedett ételük nagyrésztét, pontosan 91,7%-át elfogyasztják. Azonban az előre elkészített adagoknál jóval több maradék keletkezik. (Wansink & Johnson, 2015) Ebből következtethetünk arra, hogyha a fogyasztók maguknak mérnék ki adagjaikat, kevesebb fölösleg keletkezne. Mivel az étel mennyisége fogyasztóként eltérő, ezért törekedni kellene az adagok méretének alakítására a vendégek igényeihez mérten. Ahol nem lehetséges önkiszolgáló rendszer kialakítása, ott a több adagméret opció megoldást jelenthet. (maradeknelkul.hu, 2019) Fenntartható irány lenne továbbá, ha a hotelekben és az egyéb kereskedelmi-vendéglátóhelyeken az egyesével csomagolt és porciózott termékeket, ételeket (szószok, cukor, dzsem), központi adagolókra cserélnék le. Így nagy mértékű élelmiszerpazarlás és hulladék termelődés lenne elkerülhető.

Azok a vendéglátóegységek, melyek külön gyűjtötték a képződött hulladékokat, szembesültek a kialakult szemétmennyiséggel, ezáltal általában őket sokkal nagyobb tudatosság jellemzi.

Nehézséget jelent a vendéglátásban a folyamatos kiszámíthatatlanság és a folyamatosan változó kereslet. Éttermeknél egy rosszabb forgalmú nap (pl. kedvezőtlen időjárás miatt) hatalmas mennyiségű élelmiszerhulladékot képezhet. Azon vendéglátóhelyek, melyeken működik foglalási rendszer, sokkal könnyebben tudnak előre számolni, hogy megközelítőleg mennyi étel fog elfogyni, ez különösen olyan termékeknél fontos, amelyek gyorsan romlanak. Egy büfé esetében a legtöbb fogyasztó igényli, hogy minél több étel elérhető legyen, ezért jóval többet

kell előkészíteniük és rendelniük, mint amennyi a valóságban el fog fogyni. Éttermeknél problémát jelenthet az étel túlfőzése, ami sok esetben szintén kidobáshoz vezet. Továbbá az élelmiszerhulladék csökkentésére pozitívan hatna, ha a vendéglátóhelyek hangsúlyoznák a maradékok elcsomagolásának lehetőségét. Amennyiben ösztönöznék a vendégeket erre, akkor eloszlatnák a kétélyeket azokban, akik úgy gondolják, elítélendő, kellemetlen ilyesmit kérni. (maradeknelkul.hu, 2019)

1.5.3 Szemétmentes példák külföldről

Fontosnak tartottam, hogy bemutassak pár példát mind külföldről, mind itthonról. Nem titok, hogy a fenntartható vendéglátó egységek elterjedése külföldön jóval hamarabb elkezdődött, ezáltal ott már sokkal több példát találtunk. A Cambridge-i Egyetem vendéglátóhelyei 2015-ben váltottak át a Vegware komposztálható csomagolásokra, annak érdekében, hogy előbb-utóbb teljesen szemétmentesen tudjanak működni. Mielőtt a komposztálható csomagolásra váltottak, igyekeztek mindent szelektíven gyűjteni, azonban ez a szennyezettség miatt eléggé nehéz, sok esetben kénytelenek voltak visszatérni a szemétkerakók használatához. Viszont a Vegware csomagolásoknál a szennyezettség problémája nem áll fent. A csomagolás növényi alapú, így együtt komposztálható a szerves hulladékokkal. Ők voltak az elsők az Egyesült Királyságban, akik a vendéglátóhelyeiken törekedtek a szemétmentesség elérésére. Azzal, hogy átváltottak a komposztálható csomagolásra, minden hónapban 1,5 tonna szén-dioxidot, 710 kiló nyersanyagot takarítanak meg, emellett 1,5 tonna használt csomagolást komposztálnak. (University of Cambridge, s.a.)

Justin Vransy 2012-ben nyitotta meg a Sandwich Me In éttermét Chicagóban, két évvel a nyitás után még nem kellett szemétkerakót igénybe vennie és szemetet kidobnia. A nyitás pillanatától kezdve komposztálható csomagolásokat használnak, így minden szerves hulladékot és a csomagolást is komposztálják (csakúgy, mint a Cambridge-i Egyetemen). Az ételeket porcelán táányérokön viszik ki és hagyományos evőeszközöket használnak, melyet folyamatosan tisztítanak és elmosnak. Nyugtát csak nagyon ritkán állítanak ki (hiszen ez is hulladék), és csak akkor, ha a vendég kéri. Mivel a tulajdonos korábban olyan étteremben dolgozott, ahol a nyersanyagok 75%-a helyi beszállítóktól származott, ezáltal sikerült jó kapcsolatot teremtenie a helyi kereskedőkkel. A cikk megírása idején azt nyilatkozta Justin Vransy, hogy jelenleg 7-10 helyi kiskereskedővel, gazdával dolgozik. Az, hogy mindig ugyanazoktól szerzi be a nyersanyagot, lehetővé teszi, hogy a saját tárolóedényeit használja szállításra. Azonban ez a nyitás utáni első évben problémát jelentett, hiszen minden beszállítónak magyaráznia kellett, hogy nem küldhetnek neki akármiben nyersanyagot, mert akkor azt nem fogja tudni

komposztálni. Elmondása szerint a nyitás utáni két évben 8 gallon (8 amerikai gallon, körülbelül 30 liter) nem lebontható szemetet termelt az étterem, melyet egy művész vitt el, aki hulladékból épít különböző szobrokat. A tulajdonos elmondása szerint a 8 gallon szemét 75%-a kívülről, a fogyasztóktól és a beszállító cégektől érkezett, a maradék 25% pedig eldobható kávé poharak voltak. Justin Vraný helyi aktivistákkal kialakított egy rendszert, melyben lehetőséget ad a vendégeinek arra, hogy újrahasználatos tárolókban hozzák neki az étterembe az ételmaradékaikat (amiket ő komposztál). Később visszakapják az üres, kitisztított tárolóikat. A tapasztalatai azt mutatták, hogy mikor a fogyasztók meglátták, mennyi ételt pazarolnak el hétről-hétre, tudatosabbá váltak. Volt olyan fogyasztó, aki heti két tele tárolónyi ételt vitt be, két hónappal később pedig már csak heti háromnegyed tárolónyi. Ezzel az emberek tesznek a környezetükért, illetve pénzt is spórolnak, azzal, hogy jóval kevesebb felesleges ételt vesznek meg. (Clark, 2014)

1.5.4 Szemétmentes példa Magyarországról

A budapesti Sejribizli bisztró és kávézó egy olyan vendéglátóhely, amely a lehető legkevesebb hulladékot termeli és teljesen zero waste szemléletben nyílt meg. Minden alapanyagot, amit lehet, helyi termelőktől szereznek be, piacról és csomagolásmentes üzletekből. A tulajdonosok Tarr Bori és Fábri István otthon is igyekeznek minél kevesebb hulladékot termelni. A bisztróban az egyik tulajdonos, Bori főz mindennap szezonális alapanyagokból, egyelőre csak ebéd kapható náluk. Magyarország első szemétmentes étel házhozszállítása is a Sejribizlihez köthető. Fábri István egy elektromos biciklivel szállítja ki a megrendelt ételeket Budapesten belül. A kiszállítás kizárólag üvegben történik, nem használnak műanyagot. Az üvegdoboz pedig visszaváltható. Az ételkínálat túlnyomó részben vegetáriánus és vegán (környezetvédelmi okokból), de hetente kétszer hús is található a menüben. A tulajdonosok kiemelték, hogy nem tudnak mindent csomagolásmentesen beszerezni, de igyekeznek minél kevesebb hulladékot termelni. Délutántól a bisztró kávézóként működik tovább. Itt az érdeklődők kipróbálhatnak különböző gyógynövényműhelyből származó, termelői mézzel ízesített teakülönlegességeket. Kizárólag hazai pörkölésű kávé forgalmaznak, amit lehet termelői tejjel vagy növényi tejjel fogyasztani (amit nemsokára maguknak fognak elkészíteni). Emellett borokkal és 100%-os hazai termelői gyümölcslevekkel is várják a vendégeket. (streetkitchen.hu, 2020)

2 HIPOTÉZISEK

- H1: A 25 év alatti korosztály sürgetőbb problémának gondolja a klímaváltozást.

- H2: A 25 év alatti korosztály kisebb arányban hasznosítja újra a hulladékának legalább $\frac{3}{4}$ -ét.
- H3: A 25 éves vagy annál idősebb korosztály számára fontosabb, hogy a csomagolás fenntartható legyen.
- H4: A fővárosban és a megyeszékhelyeken lakók számára fontosabb, hogy a csomagolás fenntartható legyen
- H5: A 25 éves vagy annál idősebb korosztály számára fontosabb, hogy a csomagolás fenntartható legyen.
- H6: A nők számára fontosabb, hogy a csomagolás fenntartható legyen.
- H7: A 25 év alattiak kevésbé hajlandóak többet költeni fenntartható csomagolásra.
- H8: A nők hajlandóbbak többet költeni fenntartható csomagolásra.
- H9: A 25 év alatti korosztályban nagyobb arányban hallottak a szeméttmentes életmódról, mint az ennél idősebb korosztályban.
- H10: A fővárosban és a megyeszékhelyeken élők nagyobb arányban hallottak a szeméttmentes életmódról, mint a városban, a falukban és a községekben élők.
- H11: A 25 év alatti korosztályban nagyobb arányban hallottak a szeméttmentes vendéglátóhelyekről, mint az ennél idősebb korosztályban.
- H12: A fővárosban és a megyeszékhelyeken élők nagyobb arányban hallottak a szeméttmentes vendéglátóhelyekről, mint a városban, a falukban és a községekben élők.
- H13: A 25 évnél fiatalabb és a 25 vagy annál idősebb korosztály között van különbség abban, hogy mennyire figyelnek arra, hogy fenntartható vendéglátóhelyeket látogassanak
- H14: A nők jobban figyelnek arra, hogy fenntartható vendéglátóhelyeket látogassanak
- H15: A fővárosban és a megyeszékhelyeken élők hajlandóbbak a magasabb ár ellenére is fenntartható vendéglátóhelyeket látogatni.
- H16: A 25 éves vagy annál idősebb korosztály hajlandóbb a magasabb ár ellenére is fenntartható vendéglátóhelyeket látogatni.
- H17: A nők hajlandóbbak a magasabb ár ellenére is fenntartható vendéglátóhelyeket látogatni.

3 MEGHATÁROZÓ KUTATÁSOK

A vendéglátás trendjei folyamatosan változnak. Sokkal nagyobb igény van az egészséges ételek iránt, ezenfelül pedig egyre elterjedtebb a húsfogyasztás minimalizálása a mindennapokban. A legelterjedtebb az úgynevezett szemivegetáriánus étrend, melynek központjában vegetáriánus

ételek állnak, és a hús csak alkalomadtán szerepel az alapanyagok között. (World Widelife Fund, 2016) A fenntartható éttermek igyekeznek ennek a trendnek megfelelően kialakítani az étlapjukat. Egyre inkább teret nyernek a vegetáriánus, vegán, húst csak kis mértékben tartalmazó ételek.

A fogyasztók igénye folyamatosan változik, ehhez próbálnak a vendéglátóhelyek felzárkózni. A fenntarthatóságot előtérbe helyező vendéglátó egységek húséges és jómódú fogyasztókat vonzanak be, akik hajlandóak többet is fizetni egy olyan termékért, szolgáltatásért, mely illeszkedik az értékrendjükhöz, elképzeléseikhez (fenntarthatóság). Emellett mivel az egészséges étkezés, testi-lelki jólét egyre fontosabb, így a „zöld” éttermek jövője a fogyasztókon múlik, még inkább pedig azon, hogy a fogyasztók mennyivel hajlandóak többet fizetni egy környezetbarát szolgáltatásért. (Namkung & Jang, 2017)

Ezért nagyon fontos szerepet játszik az étterem, mint „márka”. Siguaw, et. al. (2015) úgy vélekedik erről, hogy minden étterem menedzsernek célként kell kitűznie, hogy egy meghatározott, egyértelműsített márkája, vagy fogalmazhatunk úgy, hogy jellege legyen a vendéglátóhelynek, mely a többitől megkülönbözteti. Az, hogyha egy vendéglátó egység a márkája részévé teszi a fenntarthatóságot és a környezetvédelmet, számos előnnyel jár. Ilyen például költségmegtakarítás, versenyképesség növekedése, legitimitás és hogy ezáltal vonzóvá válik a fogyasztók számára. (Descano & Gentry, 1999; Bansal & Roth, 2000; Rivera, 2001) Schubert, et. al. (2010) egy Ohio állambeli városban, Columbusban mérték fel a fogyasztók hozzáállását a „zöld” éttermekhez. A kutatásukban 432 személy vett részt. Egy hetes skáláról lehetett kiválasztani, hogy mi jellemzi leginkább a hozzáállásukat az adott kérdéshez: Egyáltalán nem értek egyet-Nem értek egyet-Semleges-Egyetértek-Teljesen egyetértek. A kijelentéssel, miszerint „Azáltal, hogy „zöld” étteremben étkezem, segítek a környezetvédelemben” 202 személy értett teljesen egyet (44,7%) és 28-an pedig egyáltalán nem értettek egyet (6,2%). Azzal, hogy „Egy „zöld” étteremben étkezés költségesebb lesz” a kitöltők 36,6%-a értett egyet teljesen, ami 167 személy, 3,9% pedig egyáltalán nem értett egyet (27 személy). Vonatkozott még kérdés arra, hogy egészségesebb-e egy ilyen fenntartható étteremben étkezni, ezzel közel 50%-a a résztvevőknek teljesen egyetértett. 321 személy gondolja úgy (ért egyet ezzel teljesen mértékben), hogy az egy helyes döntés az éttermek részéről, hogy környezetbarát lépéseket tesznek. A résztvevők nagyrészenek legfőbb elvárása egy „zöld” étteremtől, hogy csökkentse az energia-és vízhasználatát, továbbá, hogy lebomló és újrahasznosított termékeket használjanak. Emellett azt is megtudhatjuk a kutatásukból (Schubert, 2010), hogy a fogyasztóknak nagyon fontos az elfogyasztott étel minősége, íze, valamint a frissessége. Többen egyértelművé tették, hogy az imént felsorolt jellemzők iránti

igényükből nem hajlandóak lejjebb adni, még akkor sem, ha a meglátogatott vendéglátóhely „zöld”.

De vajon mennyire hajlandóak a fogyasztók egy zöld szolgáltatásért többet fizetni? Erről számos külföldi kutatás értekezik. Készült egy tanulmány, melyben amerikaiak és indiaiak hozzáállását vizsgálták a zöld, környezetbarát törekvésekhez, tevékenységekhez az éttermek körében. A kísérletben 196 indiai és 200 amerikai vett részt. Ebben fény derül arra, hogy az amerikaiak sokkal inkább előtérbe helyezik az éttermek környezeti tudatosságát és a fenntarthatóságra irányuló cselekvéseket, és ezért 10%-kal is hajlandóak többet fizetni egy fenntartható menüért. Ehhez képest Indiában sokkal fontosabbnak tartják az egészséget és egészségügyet, és Amerikával ellentétben, ők ezért lennének hajlandóak akár 10%-kal többet is fizetni. (Dutta, et.al., 2008) A korábban említett kutatásból pedig az derül ki, hogy a résztvevők legnagyobb része (35,3%) 6-10%-kal lenne hajlandó többet ráfordítani egy „zöld” étteremben való étkezésért, a kitöltők 30%-a pedig csak az 1 - 5%-kal drágábban lenne hajlandó enni. (Schubert, 2010)

Mennyire függ azonban ez a fizetési hajlandóság a különböző demográfiai jellemzőktől, mint például a kor vagy esetleg korábbi élményektől. Evanschitzky & Wunderlich (2006) kutatásukban állítják, hogy a fiatalok inkább hoznak környezetvédelem szempontjából tudatos vásárlási döntéseket, ennek oka egyebek mellett pedig az, hogy sokkal könnyedebben dolgozzák fel az új tudnivalókat, és van igényük az aktuális, alternatív információk megismerésére. Egy másik demográfiai tényezőről, a nemről pedig többen azt határozták meg kutatások alapján, hogy a nőket sokkal jobban aggasztják/érdeklik a környezeti problémák, mint a férfiakat. (Arcury, et.al., 1987; McStay & Dunlap, 1970)

Több kutatás bizonyítja azt is, hogy a képzettségi szint és a környezetvédelmi tudatosság között is kapcsolat mutatható ki. Mégpedig, hogy az alacsonyabb képzettségi szinttel rendelkezőket jelentősen kevésbé érdeklik a környezeti problémák, mint azokat, akik rendelkeznek egyetemi diplomával, műszaki végzettséggel vagy főiskolai végzettséggel. (Roberts, 1996; Newell & Green., 1997) A kereset és a környezeti problémákhoz való hozzáállás kapcsolatáról sok kutatás egészen különbözően vélekedik. Egy tanulmányban azt állapították meg, hogy a fizetés és aközött, hogy az adott személyt mennyire érdeklik a környezeti gondok, negatív irányú kapcsolat van (Lowe, et.al., 1980) Ehhez képest vannak olyan kutatások, melyek azt bizonyítják, hogy a fizetés és a környezetünkkel való törődés között nincsen kapcsolat, nem tudták kimutatni, hogy akiknek magasabb a jövedelmük, azok sokkal inkább törekednek a környezetvédelemre. (Baldassare & Katz, 1992) Több kutatás is értekezik arról többek között, hogy az önazonosság nagyban befolyásolja a vásárlási szokásokat (Cook, et. al., 2002), ezáltal

azt is, hogy hogyan és mit fogyaszt az adott személy. Egy másik aspektus az egészségtudatosság. Az egészségtudatosság megmutatja, hogy a vizsgált személy mit gondol arról, hogy ő mennyire egészség tudatos. (Namkung & Jang, 2017) Kimutatható, hogy attól függően kinek mennyire fontos az egészség, másmilyen jellegű éttermekben fogyasztanak szívesen. (Yüksel & Yüksel, 2002)

4 MÓDSZEREK, KUTATÁSI MÓDSZERTAN

A primer kutatás lényege, a saját kutatási módszertanon keresztüli válaszkérés a feltételezésekre, hipotézisekre. Megkülönböztethetünk kvalitatív (minőségi) és kvantitatív (mennyiségi) kutatást. Az utóbbinál a hipotézisek, feltételezések előre meghatározásra kerülnek, ezt követi egy kutatás-módszertani felmérés és adatgyűjtés. Végül az eredmények számszerűen és/vagy statisztikai adatokon keresztül kerülnek ismertetésre. Ide sorolhatjuk többek között a kérdőíveket, tervezett megfigyeléseket és mélyinterjúkat. De sok esetben a megfigyeléshez és a mélyinterjúhoz társul egy kérdőív is. A kvalitatív interjúk sokkal inkább koncentrálnak a személyes kapcsolatra, találkozásra a felmérés, kutatás alanyával/alanyaival. Vannak olyan szempontok, melyek számmal nem mérhetőek, azonban ettől még a felmérés szempontjából fontosak. Lényege az észlelése, megértése a tapasztalatoknak, hitnek, motivációnak és szándékoknak. Az eredményeket különböző leírásokban, elméletekben ismertetik. (Parahoo, 2014)

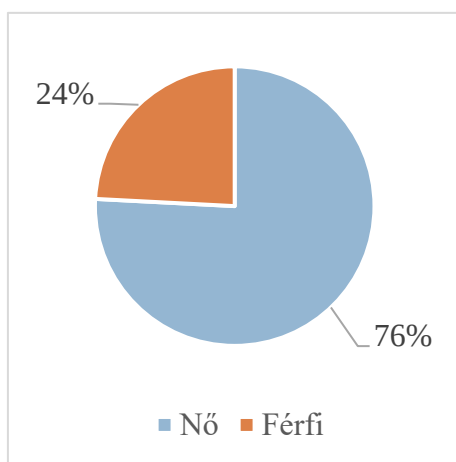
4.1 A VÁLASZTOTT KUTATÁSI MÓDSZERTAN

A kutatási módszertan részét képezi egy kérdőív, illetve egy mélyinterjú. A kérdőívet a Google Forms felületen keresztül készítettem el, így a kérdőívcsomag online formában volt elérhető. A kitöltés az anonimitás biztosítása mellett történt meg. Kezdetben minden résztvevő egy rövid tájékoztatást olvashatott a kérdőív témájával kapcsolatban, ezután egy beleegyező nyilatkozat következett, mely kötelező volt a továbblépéshez. A beleegyező nyilatkozatban a kitöltő elismerte, hogy elmúlt tizenhét éves, és hogy a kutatásban önkéntes módon vesz részt. A kérdőívcsomag első fele demográfiai kérdéseket tartalmazott, melyeket a környezetvédelem és klímaváltozással kapcsolatos kérdések követtek. Majd a hulladéktermeléssel, az ételpazarlással, végül pedig a fenntartható vendéglátóhelyekkel (ezen belül is a szemétkesztő vendéglátóhelyek) kapcsolatos kérdéseket tettem fel. A kitöltőknek lehetősége volt észrevételezni és véleményezni a kitöltött űrlapot. A kérdőívet köszönetnyilvánítás zárta.

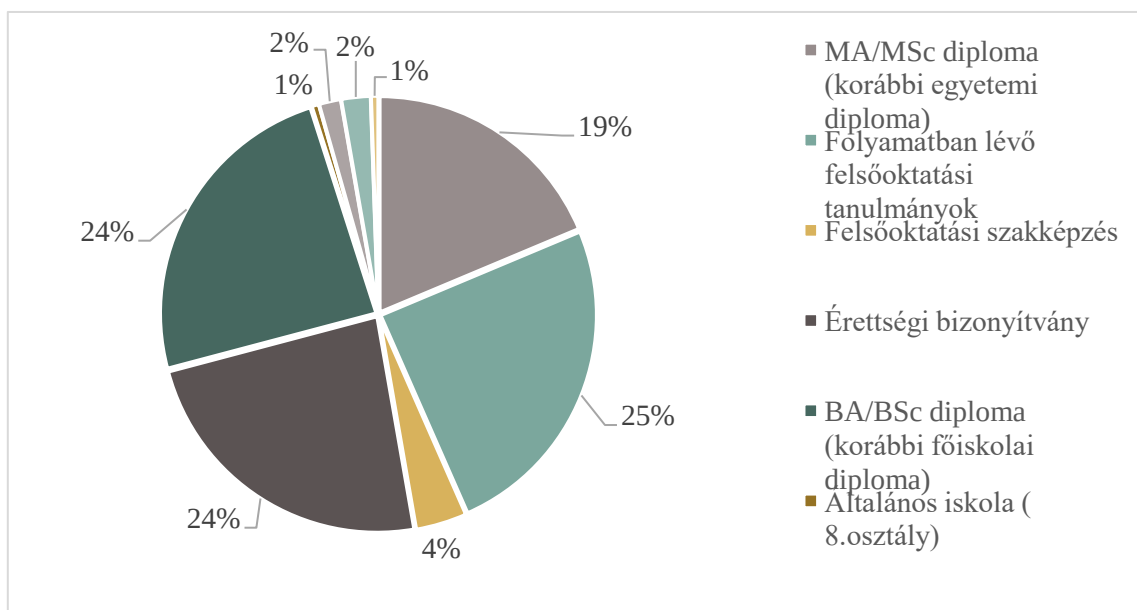
A mélyinterjú mindkét alanyát az interneten keresztül találtam meg, nem ismeretség alapján választottam őket, hanem a munkásságuk fogott meg. Emellett az egyik interjúalany a szülővárosomban, Egerben üzemelteti csomagolásmentes boltját. A kapcsolatot is online formában vettem fel velük. Az egyik alannyal egy élő interjút egyeztettünk le, míg a másikkal interneten keresztül történt meg a beszélgetés. A leírt interjú végleges szövegét mindkét alannal megosztottam, ezek a kutatásba csak a beleegyezésükkel kerültek bele. A dolgozatban megjelenő ábrák, diagramok saját szerkesztésűek.

4.2 VIZSGÁLATI ALANYOK

A kitöltés feltétele volt a 18. életév betöltése. A kérdőívet 223 ember töltötte ki, az adattisztítást és adatellenőrzést követően, 182 személy válasza képezte a kutatás részét. A kitöltésben 138 nő és 44 férfi vett részt (2. ábra).

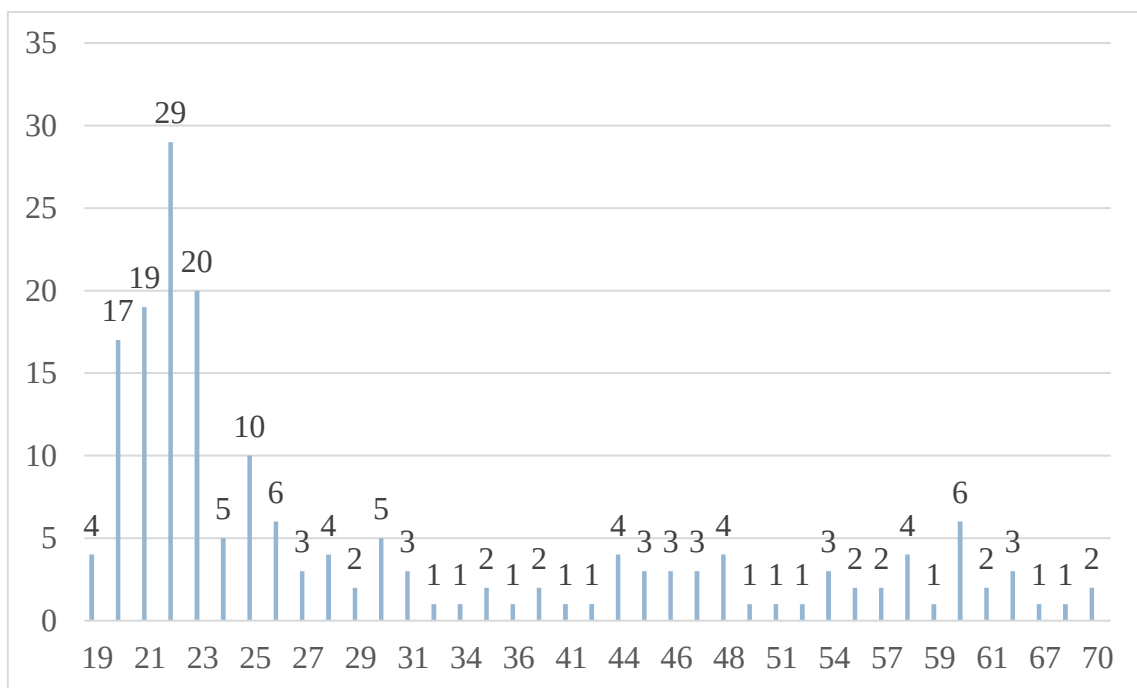


2. ábra Nemek eloszlása



3. ábra Végzettségek eloszlása

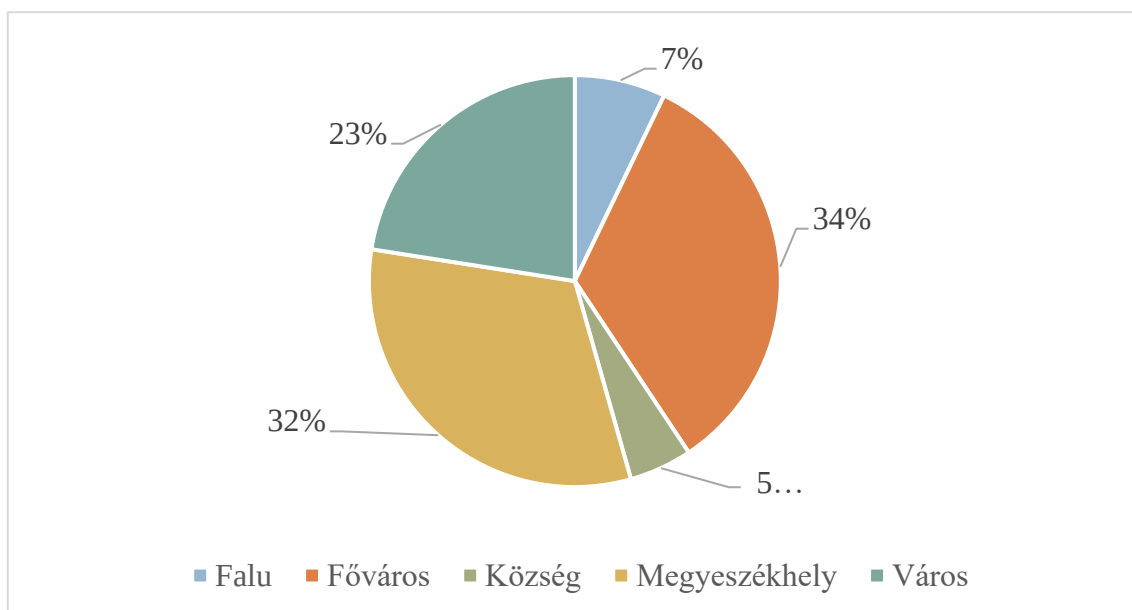
A közreműködők életévének szórása 14,47, átlaga pedig 31,9 év, eloszlása a **4. ábra** látható.



4. ábra Életkor szerinti eloszlás

A résztvevők nagy része érettségivel (23,63%), Ba/BSc (korábbi főiskolai) diplomával rendelkezik vagy folyamatban lévő felsőoktatási tanulmányokat folytat (24,73%). Emellett nagy százalékban vettek részt MA/MSc diplomával (korábbi egyetemi) diplomával rendelkezők. A maradék közel 9 % általános iskolai végzettséggel, OKJ-s diplomával, doktori fokozattal rendelkezik vagy folyamatban lévő doktori tanulmányokat folytat. A végzettségek eloszlását a **3. ábra** mutatja be.

A kitöltők döntő többsége megyeszékhelyen, illetve a fővárosban él. 22,5% a várost jelölte meg lakóhelyének. A maradék körülbelül 12% községben és faluban él. A lakhelyek eloszlását az **6. ábra** láthatjuk.



5. ábra A lakhelyek eloszlása (saját szerkesztés)

4.3 DEMOGRÁFIAI KÉRDÉSEK

A kérdőív első része egy rövid demográfiai kérdéssor. Ennek célja, hogy egy átfogó kép alakuljon ki a résztvevők demográfiai háttéréről. A kérdések olyan tulajdonságokra vonatkoztak, mint például: nem, életkor, lakhely és legmagasabb iskolai végzettség.

4.4 KÖRNYEZETI PROBLÉMÁK (KLÍMAVÁLTOZÁS, GLOBÁLIS FELMELEGEDÉS)

A második kérdéssor a kitöltő környezeti problémákhoz való hozzáállását hivatott feltérképezni. Olyan fontos, a kérdéssorban megjelenő fogalmak, mint például klímaváltozás, fenntarthatóság és globális felmelegedés meghatározásra kerültek, ezzel segítve a résztvevők feladatát. Itt olyan kérdések jelentek meg, amik leginkább a globális felmelegedés és környezeti problémákhoz való hozzáállást mérik.

4.5 HULLADÉKTERMELÉS

A következő rész a hulladéktermeléshez való hozzáállást térképezi fel. Itt több kérdés vonatkozott a szelektív hulladékgyűjtésre, például a háztartási hulladékának ki hány százalékát gyűjti szelektíven. Továbbá mi az oka annak, ha valaki nem válogatja szét a háztartásában keletkező hulladékot. Ebben a kategóriában az utolsó kérdés a vendéglátóhelyek által használt ételcsomagolásokkal kapcsolatos. Ki mennyire figyel arra, hogy milyen csomagolást használ az általa látogatott vendéglátó egység. Ha van lehetősége, inkább a fenntarthatóbb formáját választja-e, ezenfelül pedig, hogy hajlandóak lennének-e a kutatásban résztvevők akár több pénzt fizetni fenntartható, környezetbarátabb csomagolásért (például betétdíjas pohár, Rakun doboz stb.)

4.6 ÉTELPAZARLÁS

A negyedik részben olyan kérdésekre kellett válaszolniuk a közreműködőknek, mint például, hogy mi a véleményük, mely szektorok termelik a legtöbb hulladékot, vagy mi a három legfőbb ok, amiért el kell kerülni az ételpazarlást. Többek között arra is vonatkoztak kérdések, hogy mennyire érdekli a fogyasztókat, ha szembesülnek a vendéglátásban elpazarolt étel mennyiségével, rosszul érzik-e magukat, ha ételt hagynak a tányéron, végül pedig, hogy előnyben részesítik-e azokat a vendéglátóhelyeket, ahol hivatalosan törekednek a szemét minimalizálásra (ezek lényegében a zero waste, szemétmentes éttermek).

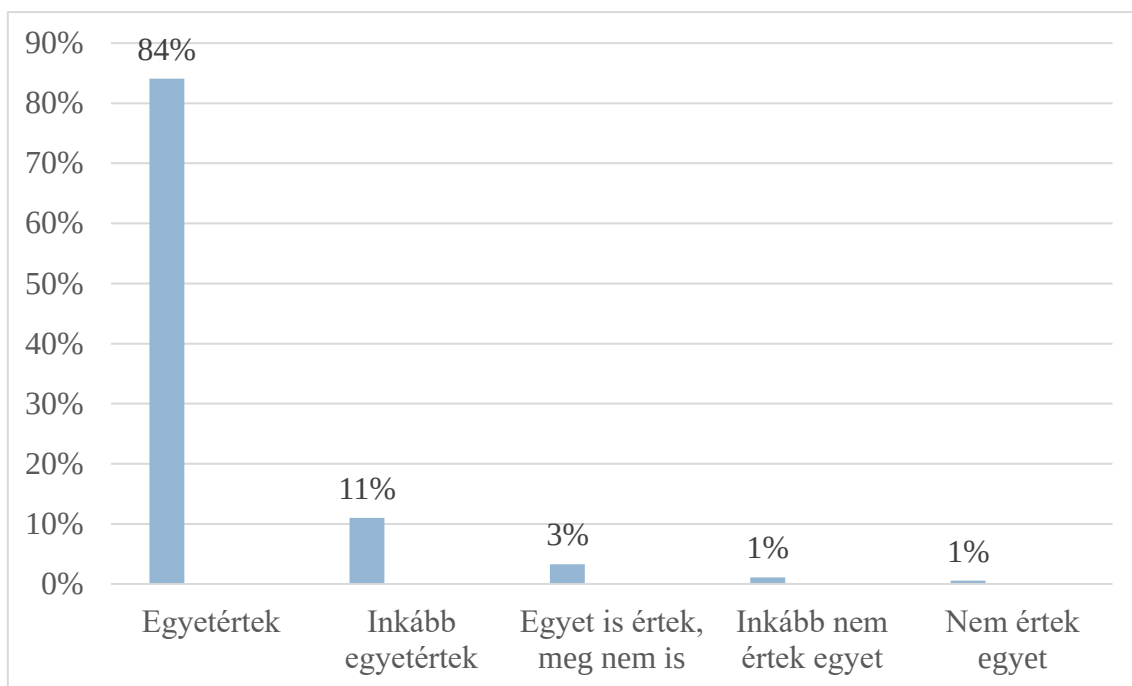
4.7 FENNTARTHATÓ VENDÉGLÁTÓHELYEK

Az utolsó kérdéssor azt hivatott feltárni, hogy a kitöltőknek milyen a hozzáállásuk a fenntartható vendéglátóhelyekhez. Hallottak-e már a szemétmentes éttermekről, vendéglátóhelyekről, hol hallottak/hallának ezekről szívesen (internet, iskola, könyv, reklám stb.) Figyelnek-e arra, hogy fenntartható vendéglátó egységeket látogassanak, hajlandóak-e esetleg egy fenntartható szolgáltatásért akár többet is fizetni. Befejezésképpen pedig, hogy mit várnak el egy szemétmentes vendéglátóhelytől, mikor meglátogatják azt (például minden műanyagmentes legyen, hivatalos minősítése legyen a fenntarthatóságról, ami lehetséges újrahasznosított legyen).

5 EREDMÉNYEK

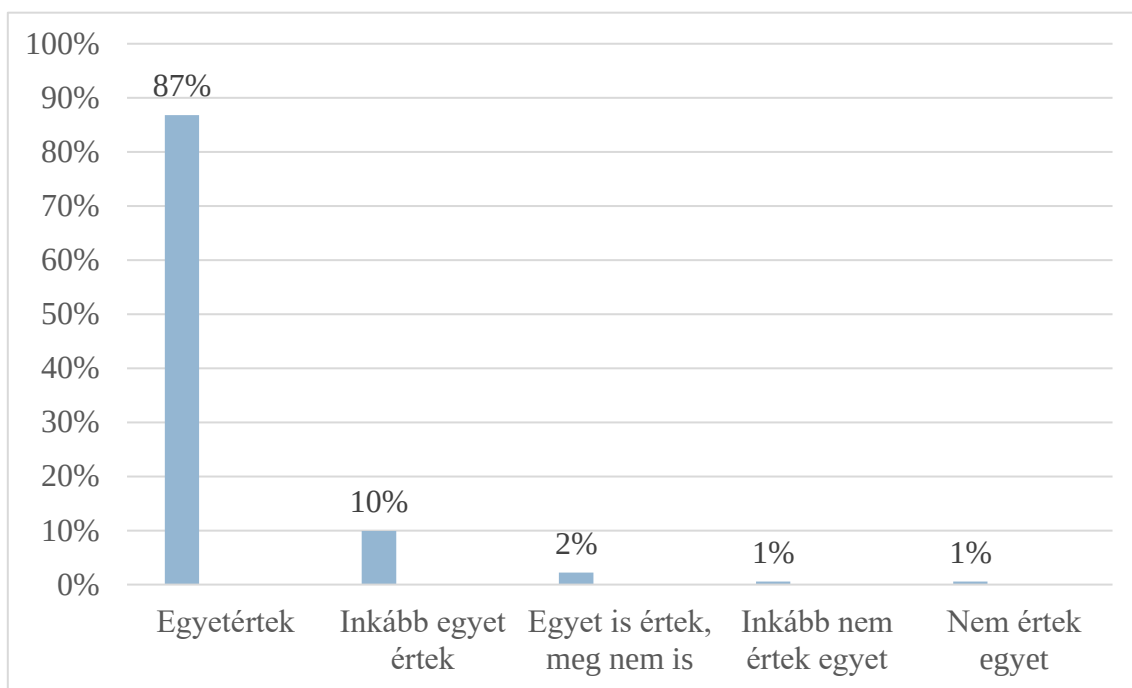
5.1 KÖRNYEZETI PROBLÉMÁK (KLÍMAVÁLTOZÁS, GLOBÁLIS FELMELEGEDÉS)

A kérdéssel, hogy sürgető problémának tartják-e a klímaváltozást, a nagy többség, pontosan 84% teljesen egyetértett. Mindössze egy kitöltő nem értett egyet az állítással (6.ábra)



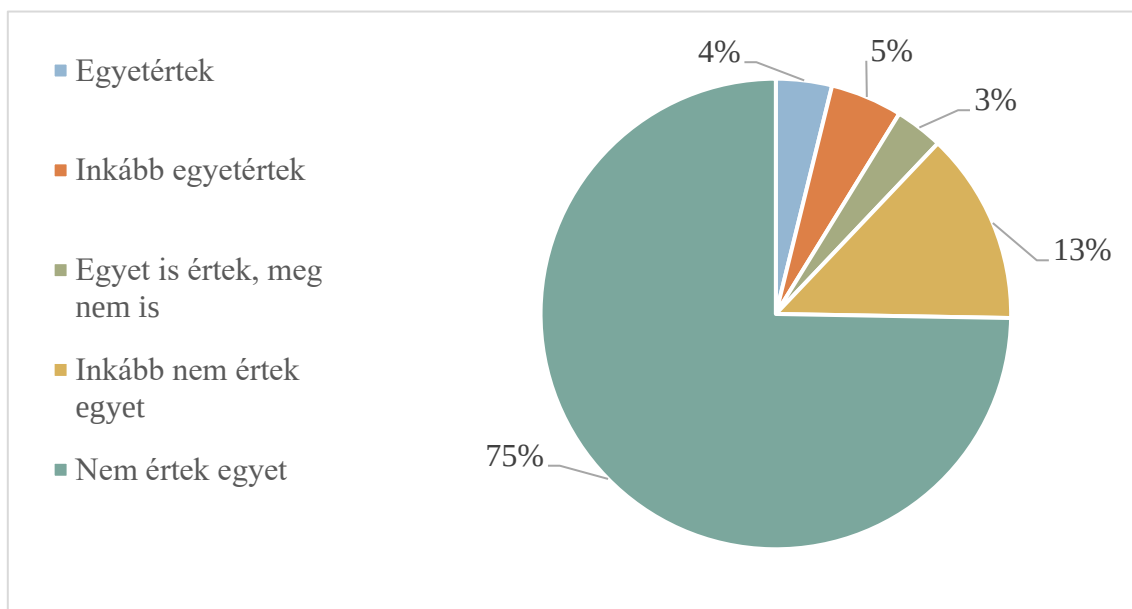
6. ábra A vélemények megoszlása arról, hogy súlyos probléma-e a klímaváltozás (saját szerkesztés)

A résztvevők 53%-a úgy gondolja, hogy a jelenlegi életét befolyásolja a globális felmelegedés, illetve ezzel 34% inkább egyetértett. A 182 ember 1%-a úgy vélte, hogy jelenlegi életét nem érinti a globális felmelegedés. A következő kérdésnél azonban, a kutatásban résztvevők 87% egyetértett, abban, hogy a jövő, felnövekvő generáció életét befolyásolni fogja, 93% teljesen, illetve inkább egyetértett ezzel.



7. ábra Vélemények megoszlása arról, hogy befolyásolni fogja-e a felnövekvő generáció életét a globális felmelegedés (saját szerkesztés)

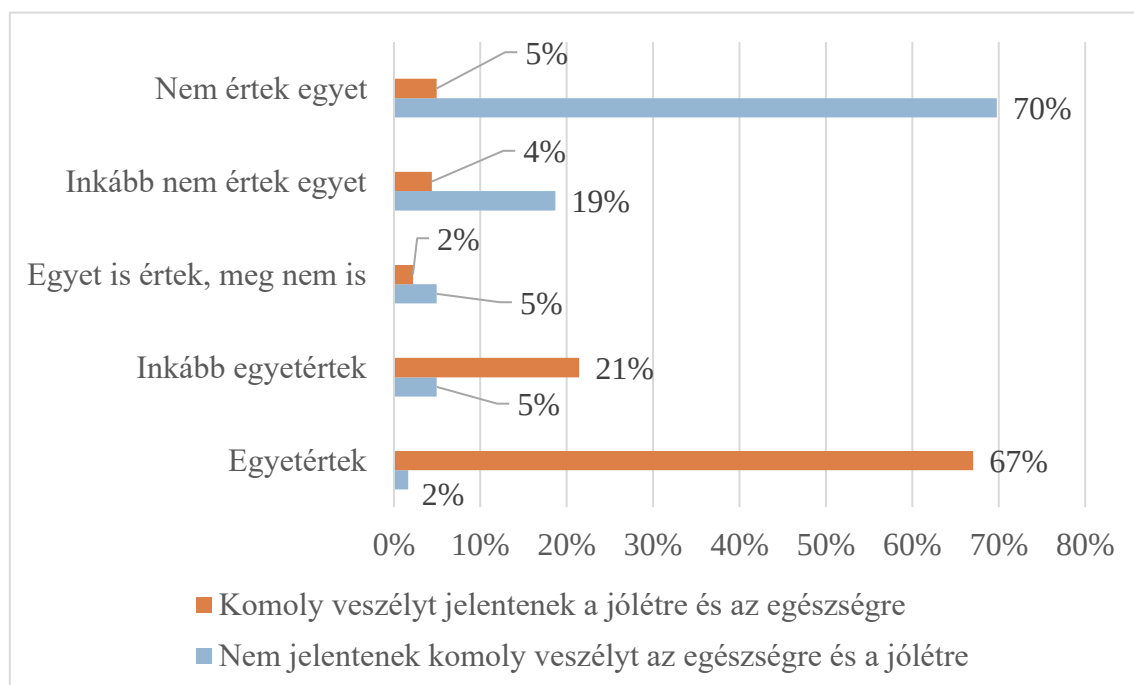
A kitöltők 88%-a nem értett egyet, illetve inkább nem értett egyet azzal, hogy a környezeti problémák nem annyira súlyosak.



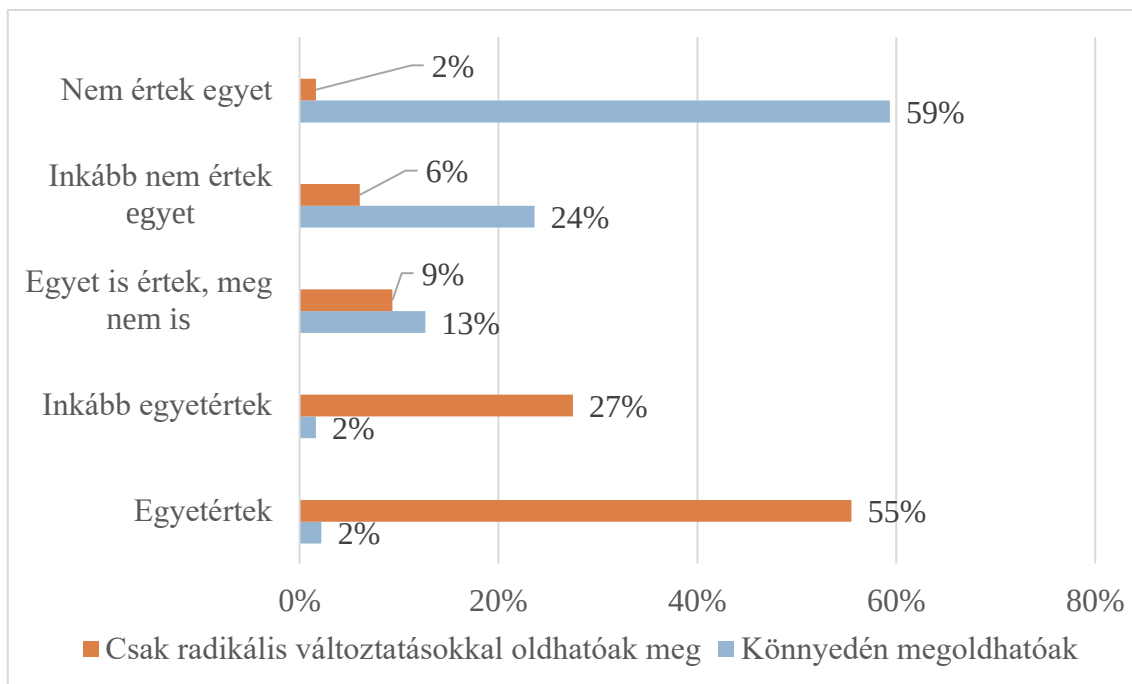
8. ábra A kitöltők véleménye arról, hogy a környezeti problémák nem annyira súlyosak (saját szerkesztés)

Megfigyelhető, hogy megközelítőleg ugyanennyien gondolták úgy, hogy a klímaváltozás sürgető probléma.

Hasonló volt a vélemények megoszlása az alábbi állításnál, habár a környezeti problémák súlyosak, de nem jelentenek veszélyt a jólétre és egészségünkre: ezzel 89% nem értett egyet, illetve inkább nem értett egyet. Szinte pont ugyanennyien értettek egyet vagy inkább egyetértettek azzal, hogy a környezeti problémák súlyosak és komoly veszélyt jelentenek a jólétre és az egészségre. Az, hogy valaki a környezeti problémákat súlyosnak gondolja, összefüggésben van azzal, hogy úgy véli, a környezeti problémák komoly veszélyt jelentenek az egészségre. A két változó között erős pozitív kapcsolat van ($r=0,35$).



9. ábra A kitöltők véleményének összehasonlítása arról, hogy habár a környezeti problémák súlyosak, nem jelentenek veszélyt az egészségre vagy hogy veszélyt jelentenek (saját szerkesztés)

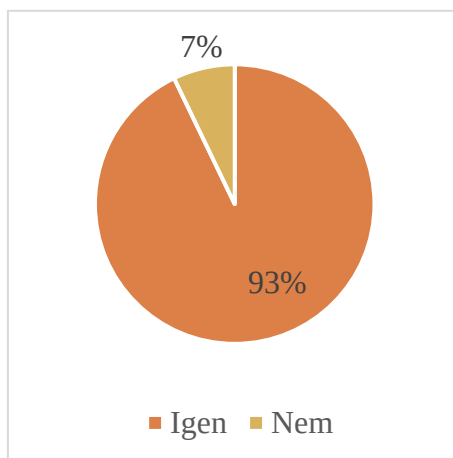


10. ábra A kitöltők véleményének összehasonlítása arról, hogy a környezeti problémák könnyedén megoldhatóak, vagy csak radikális változtatásokkal (saját szerkesztés)

Észrevehető, hogy a kitöltők 82-83%-a, egyáltalán vagy inkább nem értettek egyet azzal, hogy a környezeti problémák könnyedén megoldhatóak lennének, ennek értelmében ugyanennyien úgy vélik, hogy ezeket csak radikális változtatások bevezetésével lehetne orvosolni, nem szimplán a jelenlegi törekvések folytatásával (lásd **10. ábra**). Itt is erős pozitív kapcsolat áll fenn aközött, hogy a kitöltők sürgető problémának tartják a klímaváltozást, és radikális változtatások bevezetését szorgalmazzák. ($r=0,35$)

5.2 HULLADÉKTERMELÉS

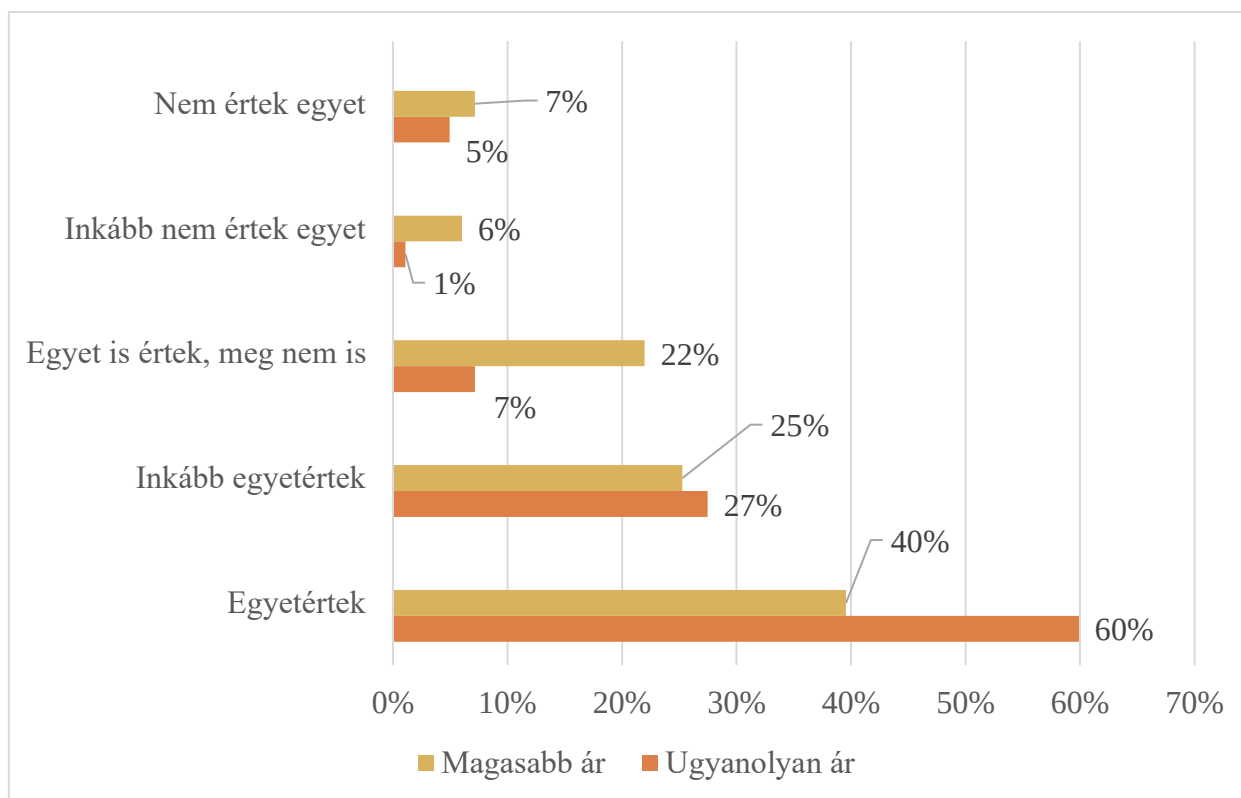
A kutatásban résztvevők 93%-a szelektíven gyűjti a háztartásában keletkező hulladékot.



11. ábra Szelektív hulladékgyűjtés aránya (saját szerkesztés)

A maradék 7% azt nyilatkozta többségében, hogy nincs rá idejük. lehetőségük, illetve nem tudják, pontosan hogyan kell, ami nem meglepő, hiszen már egy korábban említett tanulmányban olvashattuk, hogy az újrahasznosítás sok esetben azért nem hatásos, mert nehéz jól és sikeresen csinálni. (Mauch, 2016) Azok közül, akik újrahasznosítanak, 17% mindent szelektíven gyűjt, amit csak lehetséges.

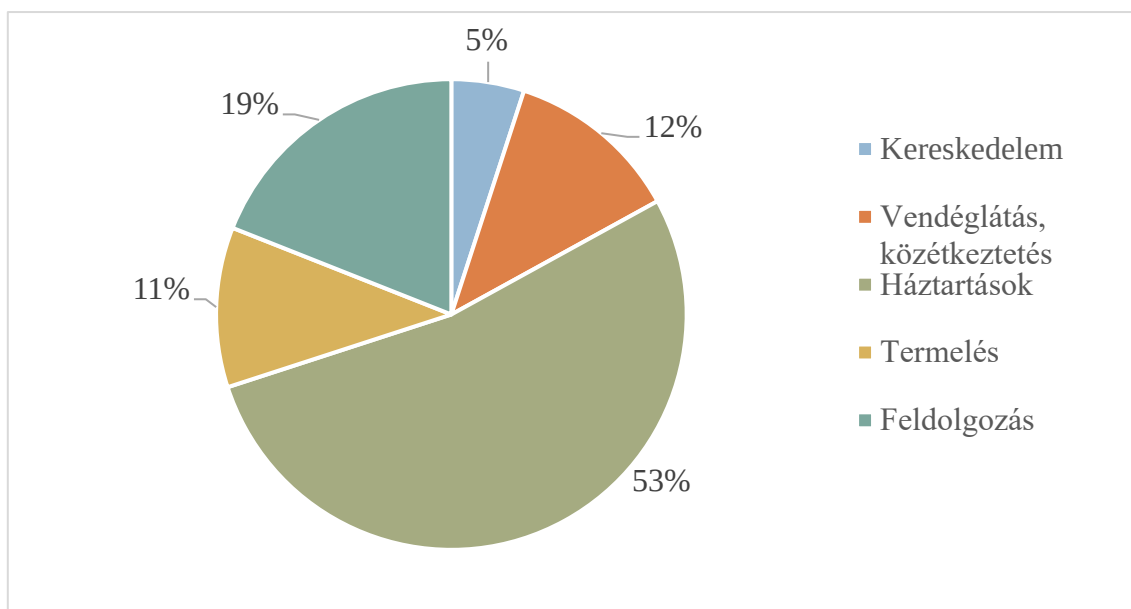
A kitöltők több, mint 80%-a inkább és teljesen egyetértett azzal, hogy inkább választanának egy fenntarthatóbb csomagolási módot, egy hagyományos, kevésbé környezetbaráttal szemben. Azonban, ha ezért többet kell fizetni, akkor már jóval több ember nem tudott dönteni, hogy egyetért-e ezzel az állítással. 40% -uk biztosan hajlandó többet is ráfordítani a környezetbarát ételcsomagolásra, 7% pedig egyáltalán nem lenne hajlandó többet fizetni. (lásd **12. ábra**)



12. ábra Kitöltők véleményének megoszlásáról, hogy inkább választanának egy környezetbarát csomagolást a hagyományossal szemben, ha ugyanannyiba kerül és ha a fenntarthatóbb drágább (saját szerkesztés)

5.3 ÉTELPAZARLÁS

A következő rész a kutatásban résztvevők hozzáállását vizsgálja a ételpazarlás témaköréhez. Az első kérdés azt hivatott felmérni, hogy mennyire vannak tisztában a magyar társadalom tagjai azzal, hogy mely szektorok felelősek a legnagyobb mértékben a keletkező élelmiszerhulladékért.

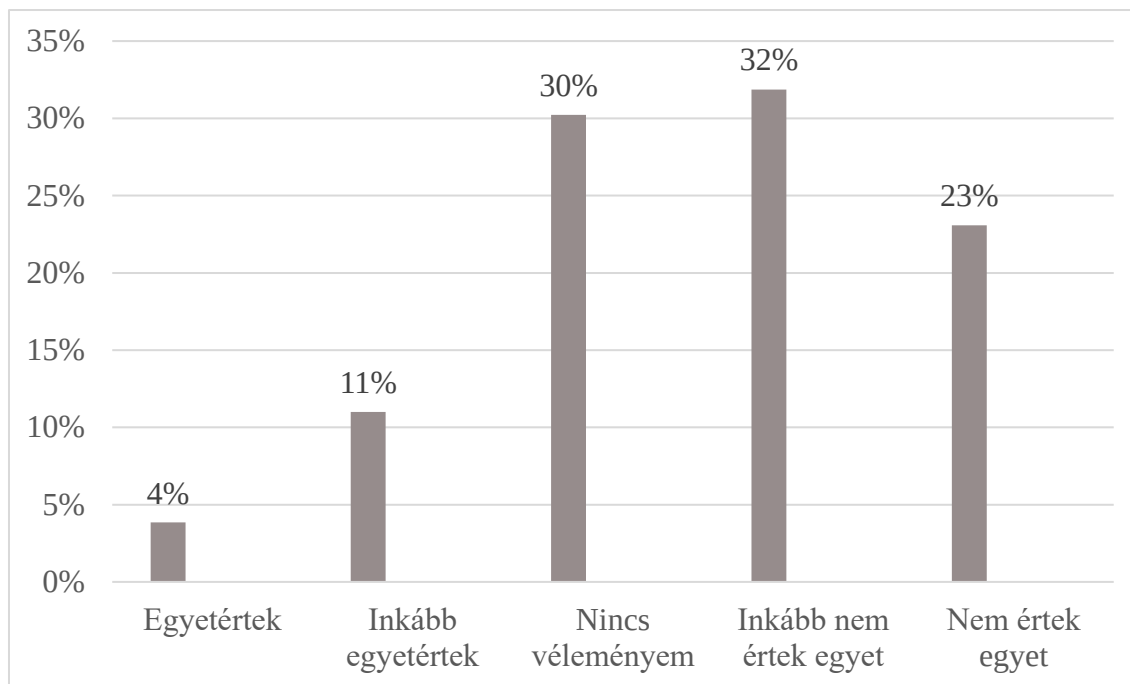


13. ábra Az egyes szektorok élelmiszerhulladék termelése százalékban (Fusions, 2016).

Erre a választ a Fusions 2016-os kiadványában találhatjuk meg, amiről bővebben a 1.5.2 fejezetben olvashatunk.

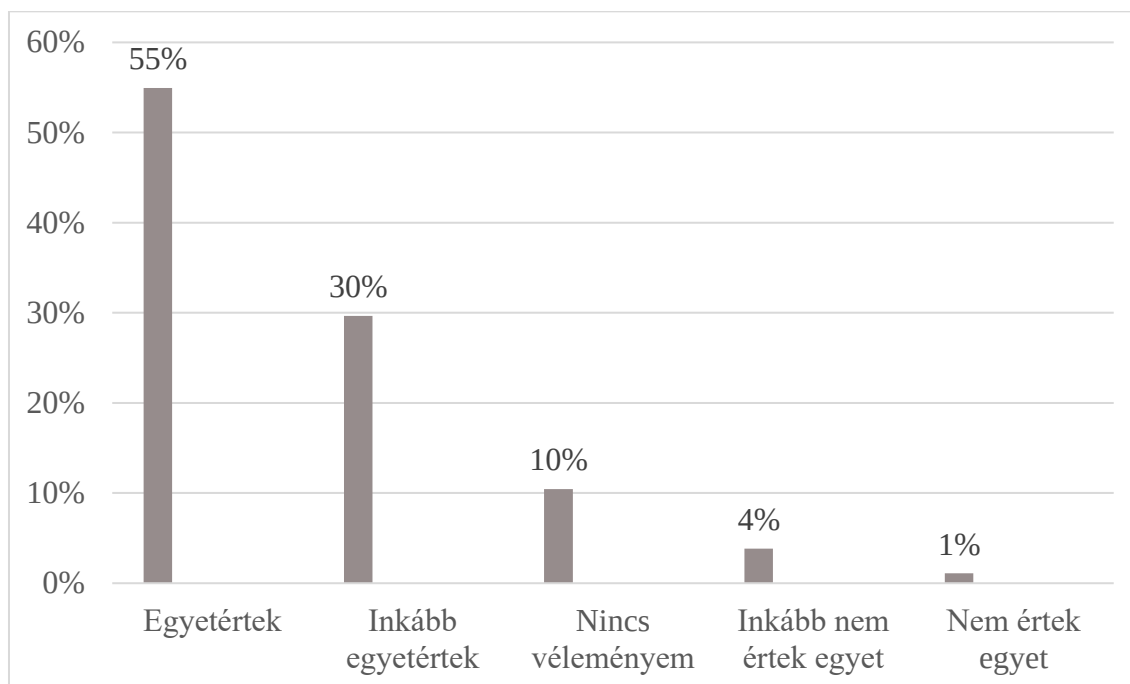
Mindössze a kitöltők 40%-a nem jelölte meg a vendéglátást, mint legnagyobb élelmiszerhulladékot termelő szektort, ők a háztartásokat, kereskedelmet és a termelést adták meg. A kutatásban résztvevők 76%-a úgy gondolja, hogy azért nem szabad ételt pazarolni, mert rengetegen éheznek a Földön, illetve, hogy sok vizet és energiát igényel az étel előállítása, ami így szintén kárba vész. A kitöltőket leginkább az zavarja, ha pocsékba mennek a hűtőben érintetlen ételek, illetve azok, melyeket a fogyasztók a tányérjukon hagynak a vendéglátóhelyeken, illetve a supermarketben dobnak ki.

Habár sokan jelölték meg, hogy az egyik legbosszantóbb, ha a tányéron meghagyott étel megy pocsékba, és sokan tisztában vannak vele, mekkora mennyiségű élelmiszerhulladék termelésért felelős a vendéglátó szektor, azonban azzal az állítással, hogy a svédasztalos éttermeket be kellene zárni (ott is rengeteg étel kerül kidobásra), a kitöltők 55% a nem vagy inkább nem értett egyet.



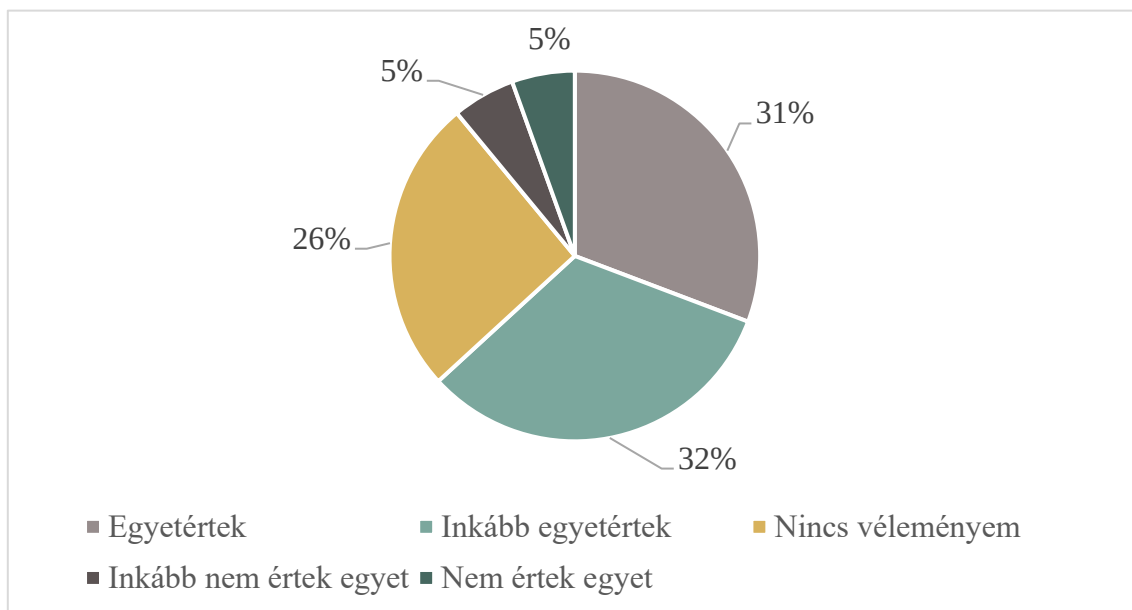
14. ábra A kitöltők véleményének megoszlása a svédasztalos éttermek betöltéséről (saját szerkesztés)

Viszont 85% teljesen vagy szinte teljesen egyetértett azzal, hogy rosszul érzik magukat, amennyiben szembesülnek vele milyen mértékű élelmiszerhulladék keletkezik a vendéglátásban.

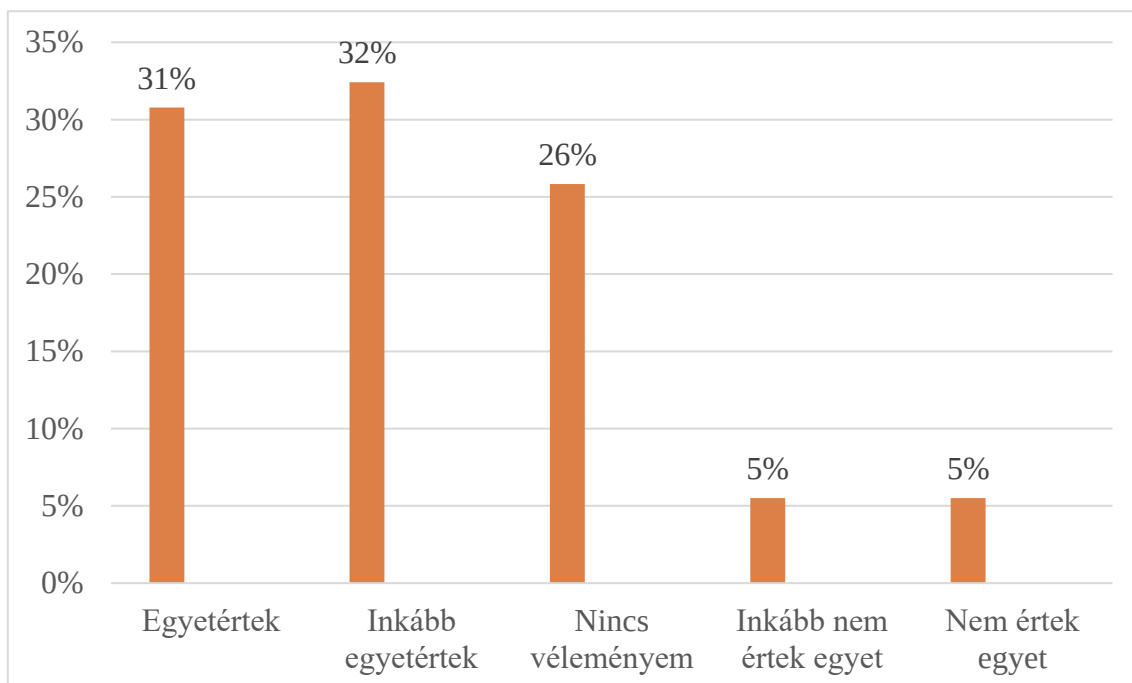


15. ábra Vélemények megoszlása arról, hogy rosszul érzik-e magukat, mikor szembesülnek a vendéglátásban keletkező élelmiszerhulladék mennyiségével (saját szerkesztés)

A kutatásban résztvevők 31%-a kifejezetten figyel arra, hogy low waste (minél kevesebb szemétermelésre való törekvés) vendéglátóhelyeket látogassanak, 26%-a nem alkotott véleményt, feltehetően sokan közülük nem találkoztak még ilyen vendéglátó egységekkel.



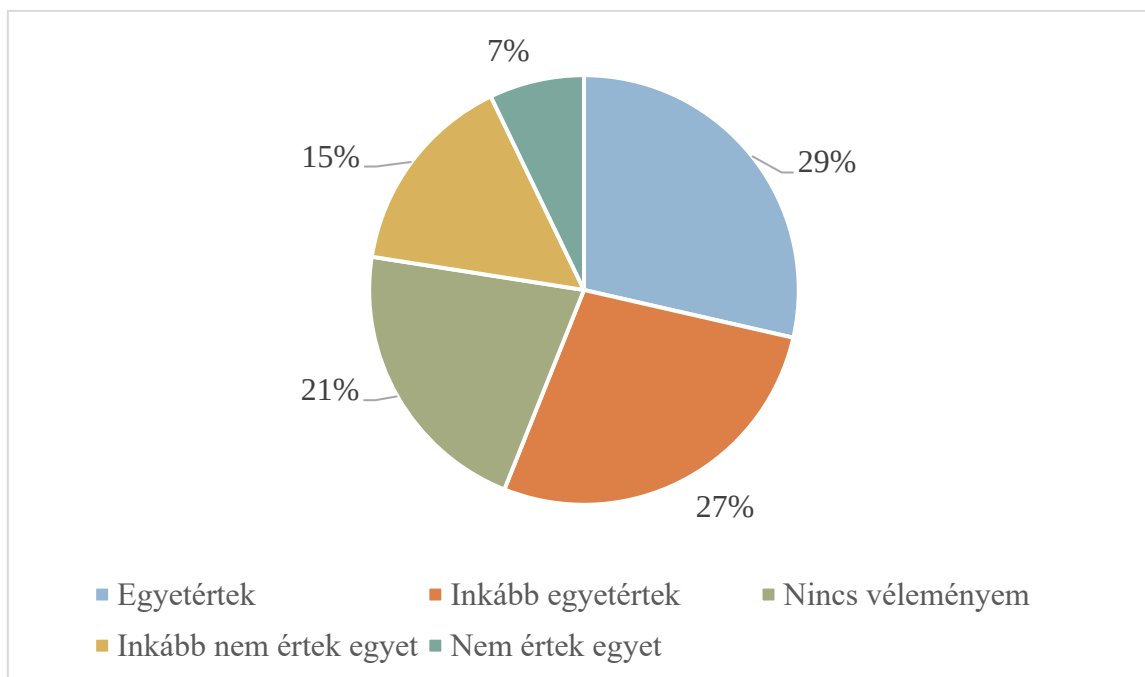
17. ábra Vélemények megoszlása arról, hogy a kitöltők figyelnek-e arra, hogy low waste vendéglátóhelyeket látogassanak (saját szerkesztés)



16. ábra Vélemények megoszlása arról, hogy a vendégek többet rendelnek, mint amennyit el tudnak fogyasztani (saját szerkesztés)

Az résztvevők 31%-a teljes mértékben egyetértett azzal, hogy a fogyasztók többet rendelnek a vendéglátóhelyeken, mint amennyit el tudnak fogyasztani, 32%-a inkább egyetértett ezzel és 10%-a inkább vagy teljesen nem, 26%-a a kitöltőknek nem alkotott erről véleményt.

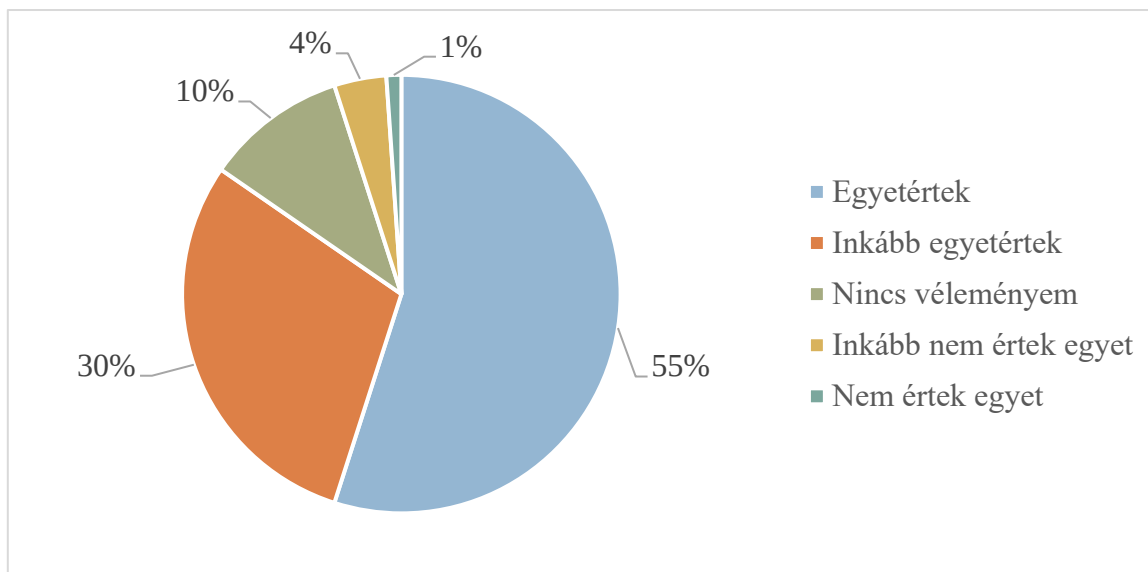
Az élelmiszerhulladék csökkentésének egyik lehetősége az adagok felezése, ezáltal kevesebb ételt hagynának meg a fogyasztók. Ugyanakkor a kitöltők több, mint 50%-a úgy gondolja teljesen vagy részben, hogy az éttermek megnehezítik az adagok felezését.



18. ábra Kitöltők véleménye arról, hogy az éttermek megnehezítik az adagok felezését (saját szerkesztés)

Ahogy már a kutatásban említettem: az elfogyasztani kívánt adag mérete fogyasztónként eltérő, ezért ahol nincs lehetőség önkiszolgáló rendszer létesítésére, hatékony megoldás lehet a változó adagméretezés kialakítása. (maradeknelkul.hu, 2019)

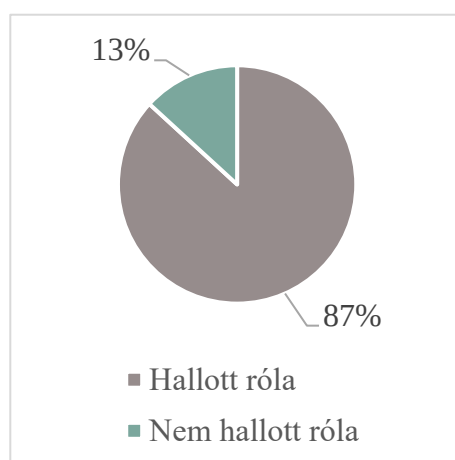
Arra a kérdésre, hogy „Nem érzem magam rosszul, amikor meghagyom az ételt”, 75% úgy reagált, hogy egyáltalán vagy inkább nem ért egyet.



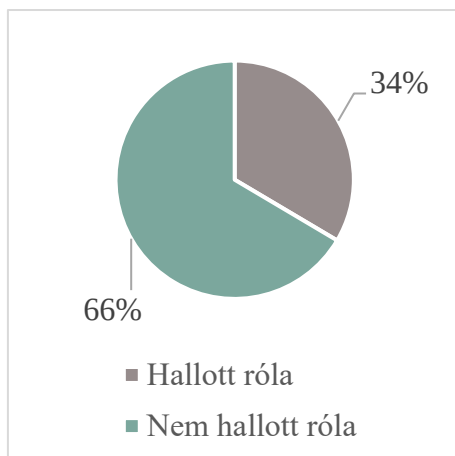
19. ábra A kitöltők vélemények megoszlása arról, hogy nem érzik-e rosszul magukat, ha ételt hagynak a tányéron (saját szerkesztés)

5.4 FENNTARTHATÓ VENDÉGLÁTÓHELYEK

Ez a rész a kitöltők hozzáállását vizsgálja a fenntartható vendéglátóhelyekhez és informáltságát méri a szemétkes életmóddal és vendéglátóhelyekkel kapcsolatban. Az első pár kérdés azt hivatott felmérni, hogy mennyire ismert a magyar társadalomban (azok körében, akik részt vettek a kutatásban) a hulladékmentes életmód és vendéglátóhelyek fogalma. Kiderült, hogy a kitöltők 87%-a hallott már a szemétkes életmódról. Legtöbbször az interneten, TV-ben, reklámokban, iskolában, munkahelyen vagy könyvben ismerkedtek meg a témával. Ezzel szemben a hulladékmentes vendéglátóhelyekről mindösszesen 34% hallott és szintén ugyanezek a platformok fedezték fel a szemétkes vendéglátóhelyeket.



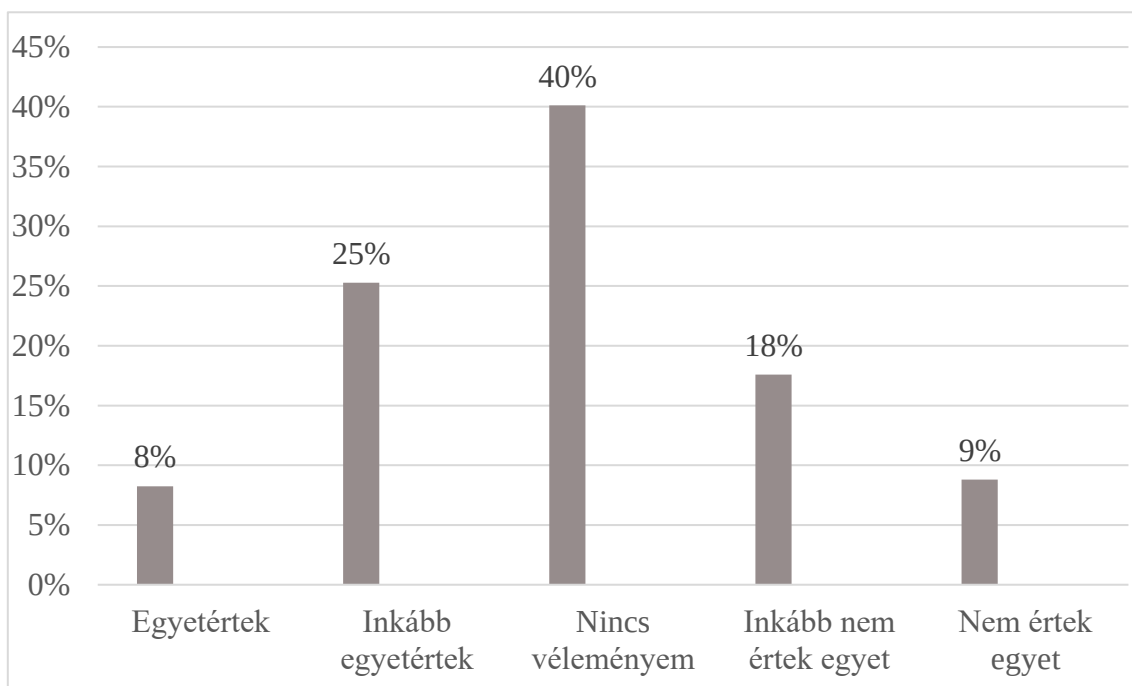
20. ábra A szemétkes életmód ismertsége (saját szerkesztés)



21. ábra A szeméttmentes vendéglátóhelyek ismertsége (saját szerkesztés)

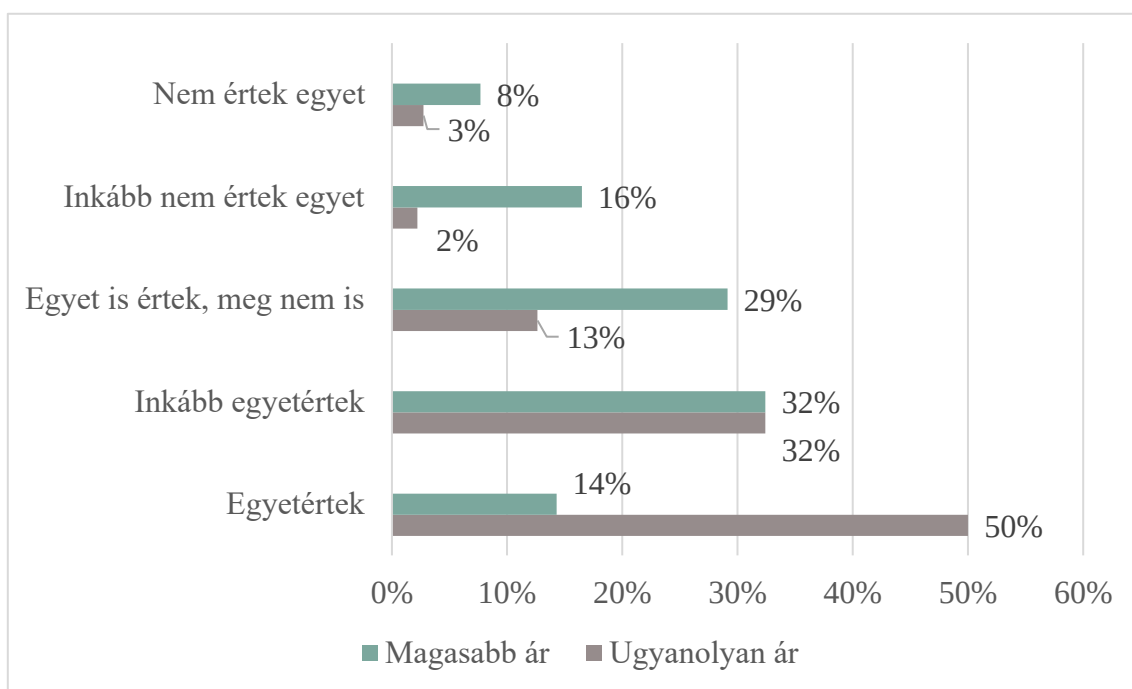
A legtöbben szívesen hallanának a szeméttmentesség témaköréről többet az iskolákban, tv-ben, interneten, munkahelyeken, könyvekben, reklámokban, de páran említették még a rádiót, kocsákat és az éttermeket.

A kutatásban résztvevők 8%-a vallotta azt, hogy figyel arra, hogy fenntartható vendéglátóhelyeket látogasson. 25%-a nyilatkozta, hogy inkább egyetért, 28%-a pedig inkább vagy egyáltalán nem értett egyet ezzel. Ami meglepő, hogy az ételpazarlás részben szereplő állítással, miszerint: „Azokat a vendéglátóhelyeket részesítem előnyben, melyek bizonyítottan minimalizálják a kidobott étel mennyiségét”, 31% értett teljesen egyet, pedig a low-waste vendéglátóhelyek is a fenntartható kategória részét képezik.



22. ábra A kitöltők véleménye arról, hogy figyelnek-e arra, hogy fenntartható vendéglátóhelyeket látogassanak (saját szerkesztés)

A következő kérdés arra vonatkozott, hogy ha minden jellemző megegyezik (étlap változatossága, árak stb.), inkább részesítenek-e előnyben egy fenntartható éttermet egy hagyományossal szemben, ezzel 82%-a kitöltőknek inkább vagy teljes mértékben egyetértett, mindössze 8%-a nem választaná a fenntartható opciót. Azonban, ha a fenntartható szolgáltatás drágább lenne, de különben minden más jellemző megegyezne már csak 14% látogatná inkább a környezetbarát vendéglátóhelyet, 32% inkább egyetértett azzal, hogy hajlandó lenne többet ráfordítani egy ilyen szolgáltatásra, 24% pedig inkább vagy teljesen elutasította ezt.



23. ábra A kitöltők véleménye arról, hogy inkább választanának-e egy fenntartható vendéglátóhelyet egy hagyományossal szemben (saját szerkesztés)

Amikor nyilatkozni kellett arról, hogy az élelmiszeripar mely környezeti szempontjai foglalkoztatják leginkább a kitöltőket, a legtöbben azt jelölték be, hogy a káros csomagolás, a termelt hulladék, a vízhasználat, az energiahasználat és a felhasznált alapanyag származása. Egy kitöltő kiemelte, hogy a moslék felhasználásának tiltásával (Európai Parlament és a Tanács 1069/2009/EK rendelete, amiről már korábban szó esett) az élelmiszeripar káros környezeti hatása fokozódik.

Az utolsó kérdés keretein belül a kitöltőknek meg kellett adniuk, hogy mit várnának el egy szeméttmentes étteremtől, amikor meglátogatnák azt. A legtöbb embernek fontos, hogy szinte minden újrahasznosított legyen (berendezés, evőeszköz, személyzet ruhája), hivatalos fenntartható minősítéssel rendelkezzen (Felelős Gasztrohős Alapítvány Fenntartható

vendéglátóhely minősítés, mely korábban említésre került), minden műanyagmentes legyen (berendezés, bútorok, fűtés-világítás stb.), továbbá, hogy csak szezonális alapanyagokkal dolgozzanak.

5.5 HIPOTÉZISEK TESZTELÉSE

A hipotézisek tesztelése Wilcoxon-próbával és sokasági arányra vonatkozó kétmintás z-próbával történt 5%-os szignifikanciaszinten.

5.5.1 A próba feltételei

a.) Wilcoxon-próba feltételei:

1. A minták egymástól függetlenek.

Ez teljesült, hiszen a kitöltők egymástól függetlenül tölthették ki az online kérdőívet, egymás válaszainak megtekintésére nem volt lehetőségük.

2. A változók legalább ordinális skálán mérhetőek.

Ez teljesült, a kitöltők válaszaikat ordinális skálán adhatták meg.

b.) Kétmintás z-próba feltételei:

1. A minták egymástól függetlenek

2. Nagy mintaelemszám

5.5.2 Hipotézis vizsgálatok eredményei

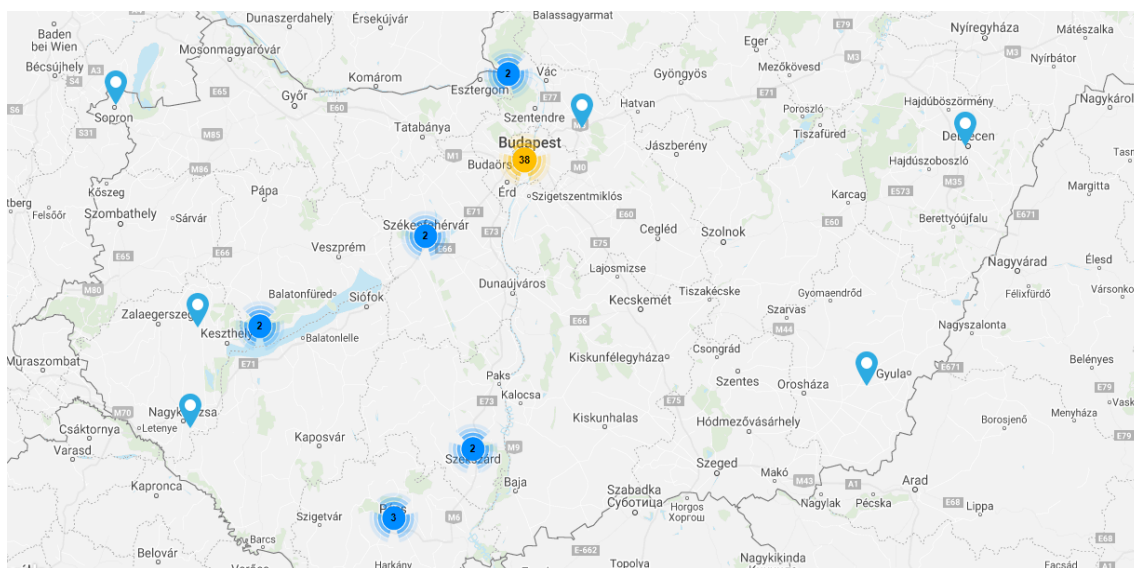
Hipotézis	Próba neve	p-érték	Döntés
H1	Wilcoxon-próba	0,3625	✗
H2	Kétmintás z-próba	0,0725	✗
H3	Wilcoxon-próba	0,2087	✗
H4	Wilcoxon-próba	0,0307	✓
H5	Wilcoxon-próba	0,0374	✓
H6	Wilcoxon-próba	0,1651	✗
H7	Wilcoxon-próba	0,0017	✓
H8	Wilcoxon-próba	0,0238	✓
H9	Kétmintás z-próba	0,0763	✗
H10	Kétmintás z-próba	0,0010	✓
H11	Kétmintás z-próba	0,1145	✗
H12	Kétmintás z-próba	0,0218	✓
H13	Wilcoxon-próba	0,0004	✓
H14	Wilcoxon-próba	0,1618	✗
H15	Wilcoxon-próba	0,2230	✗
H16	Wilcoxon-próba	0,0098	✓
H17	Wilcoxon-próba	0,1860	✗

2. táblázat A hipotézisek tesztelésére használt próbák és annak eredményei (saját szerkesztés)

A 2. táblázatból kiolvasható, hogy a négyes, az ötös, a hetes, a nyolcas, a tízes, a tizenkettes, a tizenhármas és végül a tizenhatos hipotézis igazolódott be.

- H4: A fővárosban és a megyeszékhelyen lakók számára fontosabb, hogy az általuk meglátogatott vendéglátóhely milyen csomagolást használ. Ez magyarázható azzal, hogy a fővárosban, megyeszékhelyeken több fenntartható vendéglátó egység jelenik meg vagy olyan helyek, ahol használnak környezetbarát csomagolást (például PLA poharat).
- H5: A 25 éves vagy annál idősebb korosztály számára fontosabb, hogy a csomagolás fenntartható legyen a vendéglátóhelyen, melyet meglátogatnak. Ennek oka lehet, hogy a kitöltők, akik 25 év alattiak nagyrészt felsőoktatási tanulmányokat folytatnak, így életük kevésbé rendszerezett, mint idősebb társaiké. Sok esetben egy felsőoktatásban tanulónak fontosabbak a pénzügyi szempontok egy vendéglátóhely választásánál.
- H7: A 25 év alattiak kevésbé hajlandóak többet költeni fenntartható csomagolásra. Ez összefüggésben állhat azzal, hogy a 25 év felettiek többségében már fix, állandó munkaviszonyban dolgoznak, így diszkrecionális jövedelmük magasabb. Az idősebbek megengedhetik maguknak, hogy akár többet is fizessenek környezetbarát csomagolásért.
- H8: A nők hajlandóak többet fizetni fenntartható csomagolásért. Ennek oka lehet a **Hiba! A hivatkozási forrás nem található..** fejezetben taglalt nemek közti különbség, mely értelmében a nőket jobban aggasztják a környezeti problémák. (Arcury, et.al., 1987; McStay & Dunlap, 1970)
- H10: A fővárosban és a megyeszékhelyeken élők nagyobb arányban hallottak a személtmentes életmódról, mint a városban, a falvakban és a községekben élők. A fővárosban és megyeszékhelyeken többféle ember találkozhat. Így ezeken a területeken nagyobb számban találhatók tudatos, fenntarthatósági törekvésekre nyitott emberek, akik szabadidejükben edukálják magukat ebben a témában. Továbbá, a nagyobb, sűrűbben lakott városok fenntarthatóság szempontjából számos előnnyel rendelkeznek. Ezeken a helyeken jellemző például a hatékonyabb földterület használat és a fejlettebb tömegközlekedési infrastruktúra. (Cheshmehzangi & Butters, 2016)

- H12: A fővárosban és a megyeszékhelyeken élők nagyobb arányban hallottak a szeméttmentes vendéglátóhelyekről, mint a városban, a falvakban és a községekben élők. Ez magyarázható azzal is, hogy a fővárosokban és megyeszékhelyeken több fenntartható vendéglátóhelyet találhatunk. Továbbá egy vállalkozónak olyan helyen éri meg üzletét megnyitni, ahol minél többen laknak. Nagyobb városokban a nagyobb népesség miatt több olyan ember található, aki nyitott az ilyen helyek kipróbálására. A 24. ábrán megfigyelhető, hogy azok a vendéglátóhelyek, melyek rendelkeznek a Felelős Gasztrohős által létrehozott minősítéssel, inkább a megyeszékhelyeken (Pécs, Békéscsaba, Debrecen, Székesfehérvár, Szekszárd stb.) és a fővárosban helyezkednek el.



24. ábra Fenntartható Vendéglátóhely Minősítéssel rendelkező vendéglátóegységek elhelyezkedése Magyarországon

Forrás: gasztrohos.hu

- H13: A 25 évnél fiatalabb és a 25 vagy annál idősebb korosztály között van különbség abban, hogy mennyire figyelnek arra, hogy fenntartható vendéglátóhelyeket látogassanak.
- H16: A 25 éves vagy annál idősebb korosztály hajlandóbb a magasabb ár ellenére is fenntartható vendéglátóhelyeket látogatni. Ez szintén összefüggésben állhat a magasabb diszkrecionális jövedelemmel és a rendezettebb életvitellel. Emellett egy már korábban taglalt tanulmányban (4.fejezet) összefüggést találtak a kor, a nem és aközött, hogy ki hajlandó zöld szolgáltatásért többet fizetni. Ennek értelmében egy fenntartható étterem

elsőszámú célcsoportjának a nőket és a 30-as éveikben járó embereket jelölték meg. (Namkung & Jang, 2017)

6 MÉLYINTERJÚ

Kaplonyi Benjámin Egerben működtet egy csomagolásmentes üzletet, ahol kapható többek között tisztítószeres, termelői termékek, kozmetikumok, zöldségek, gyümölcsök, zero waste textíliák, olajak és még sok más. Mára már ez a bolt kiegészült egy szintén csomagolásmentes kávézóval, ahol teával, kávéval, süteményekkel várják vendégeiket. Betekintést nyújtott nekem az üzemeltetés részleteibe, hogy ezzel segítsen tisztább képet kapni arról, hogy hogyan működik egy ilyen bolt és vendéglátó egység. Mesélt többek között arról, hogy mi motiválta arra, hogy belekezdjen első vállalkozásába, milyen nehézségekkel kell megküzdnie.

Kezdetben azt mondta el, hogyan történik az alapanyagok, áruk beszerzése. Elmondása alapján az általános tendencia azt mutatja, hogy általában először nyílik meg egy fenntartható vendéglátó egység, majd ehhez társul egy csomagolásmentes gourmet shop / delikatesz bolt. Azonban az ő esetük ettől eltér, mert náluk ez pont fordítva történt. Így már rendelkeznek biztos beszerzési háttérrel. Ilyen módon képesek a száraz alapanyagokhoz szinte teljesen hulladékmentesen hozzájutni. Ismerősök és a kialakított kapcsolatok révén azokat a termékeket, melyeket más csomagolásban tud csak megszerezni (mikroözöldek, olaj stb.), ők saját tárolókba, hulladékmentesen kapják meg. Elmondása alapján minden alapanyag beszerzése történhet csomagolásmentesen (még a húsa is), ehhez csak meg kell egyezni az adott termelővel, abban, hogy a nyersanyagot, a beszerző saját dobozába, üvegedényébe, tárolójába vihesse el. Viszont a zöldség, gyümölcs vásárlása már jóval nehezebb, melynek oka részben a földrajzi elhelyezkedés. Heves megyében kisebb mennyiségben találhatunk bio kertészeteket, zöldség-gyümölcs közösségeket, és úgynevezett kosárközösségeket, amik megkönnyíténék a vegyszermentes, bio alapanyaghoz jutást. A beszerzésnél figyelnek arra, hogy a szezonálisához alkalmazkodjanak, ehhez alakítják kínálatukat is. Annak érdekében, hogy fenntartsák a kínálatuk változatosságát, sokszor használják fel a már korábban nagyobb mennyiségben megvásárolt, befőzött, lefagyasztott alapanyagokat (például paradicsom, bogyós gyümölcsök, meggy stb.). Különös figyelmet fordítanak arra, hogy maguknak tegyék el az adott szezon nyersanyagait és ne boltból, csomagolással ellátva szerezzék be azokat. Nyitottak arra, hogy a termelőknél megmaradt fölöslegeket is befogadják, így teljesen rugalmasak tekintetben, hogy az étlapjuk alkalmazkodjon az éppen beszerezhető megmaradt alapanyagokhoz. Összességében elmondható, hogy a kistermelői, kézműves vonalat képviselik.

A menüben leginkább vegán, vegetáriánus ételeket találhatunk, de igyekeznek minden fogyasztó igényéhez alkalmazkodni, így megtalálhatók kis mennyiségben húsos továbbá glutén- és laktózmentes ételek is. Az italokat is magyar termelőktől szerzik be, nem pedig olyan multinacionális cégektől, melyek évről-évre óriási mennyiségű egyszerhasználatos műanyagot bocsátanak ki.

A főzés során keletkező zöldség, gyümölcs hulladékot pedig komposzt közösségekbe szállítják el, de nem zárkoznak el attól sem, hogy az üzlethelység kertjében maguknak komposztáljanak. A költségekről, általánosságban elmondható, hogy a minőségi ételekhez szükséges alapanyagok drágábbak (melyek bio gazdaságokból, hazai kistermelőktől származnak). Ugyanakkor ízelményekben teljesen mást nyújt a fogyasztónak egy bio, házi nyersanyagokból készült étel. Azonban ez nem feltétlenül jelenti azt, hogy a vendégnek is többet kell ezért a szolgáltatásért fizetnie, mindössze csak nem tud a vállalkozó akkora hasznot generálni belőle. Számukra a meggazdagodásnál és óriási bevételnél sokkal fontosabb a szemléletmód közvetítése.

Különösen érdekelt, hogy a vendégkörük mennyire behatárolható korosztályosan. Elmondása alapján a vendégkörük a fiatal felnőttekből (Y. generáció) és a felnövekvő fiatalokból (Z.-generáció) áll. De természetesen vannak ellenpéldák az X. generációból is.

Interjúalanyom mesélt emellett még a nehézségekről is, amikkel szembe kell néznie azáltal, hogy nem egy hagyományos vállalkozásba kezdett bele. Egy ilyen üzlet és vendéglátó egység fenntartása folyamatos véget nem érő tanulás és kutatás. Hiszen mindig lehet csökkenteni a termelt hulladékot, csomagolást, mindig lehet még fenntarthatóbbnak lenni. Azáltal, hogy nyersanyagaikat sem a hagyományos módon szerzik be az egész szervezés hatalmas összpontosítást, koncentrációt és időt igényel. Továbbá azzal, hogy nem egy átlagos, tradicionális vendéglátóegységről és üzletről van szó, a hatóságok és az ezzel kapcsolatos papírmunkák is jóval problémásabbak.

Általánosságban elmondható, hogy a társadalomban elterjedt a felelősség elhárítás és folyamatosan takarózunk és nyugtatjuk magunkat azzal, hogy „én miért tegyek valamit, ha mások nem”. Azonban Kaplonyi Benjámin nem ilyen ember. Ő meg akarja mutatni (és meg is mutatja nap, mint nap), hogy ő itt van és helyben tesz azért, hogy változást érjen el. Hozzáállásával pedig példát mutat és motiválja az őt körülvevőket arra, hogy a változtatás lehetősége a mi kezünkben van.

Kocsis Dóra és Németh Edvárd 2014-ban indították el blogukat, ami 2016 óta talpalanyitoret.net.hu néven működik honlap formában. A blogot egy éves hátizsákos utazás inspirálta. Ide töltötték fel élményeikről a beszámolót majd egy idő után feltűnt nekik, hogy

elég nagy az érdeklődés történeteik iránt és nem csak a barátaikat, de számos idegent is megmozgatnak és inspirálnak. Ezért 2016-ban döntöttek úgy, hogy keretet adnak korábbi útinaplójuknak és ekkor jött létre a talpalatnytortenetek.hu. Oldalukon bővebb információkat nyújtanak a zero waste életmódról, ami először utazásaik kapcsán merült fel, de később már az életmódjukra is kiterjedt. Elmondásuk alapján már korábban is igyekeztek tudatosan élni (műanyag palackok elhagyása, víztisztító használata stb.) és ezekkel kapcsolatos tájékoztatást adni. Hiszen utazásaik során azzal szembesültek, hogy az emberek döntő többsége információ hiányában nincs tisztában azzal, hogy a mindennapi tevékenységek mennyire tudják rombolni a környezetet. Ezután magánemberként is elgondolkoztak, hogyan tudnának még fenntarthatóbb életet élni, ezért az első változtatást a háztartásukban vezették be. (Korábban már említésre került a kutatásban, hogy a háztartások felelősek a legtöbb termelt élelmiszerhulladék mennyiségért (Fusions, 2016)) Törekednek arra, hogy ne dobjanak ki semmi már korábban megvásárolt terméket, hanem mindent a lehető legtovább használjanak. A fogyóeszközöket, illetve élelmiszereket pedig csomagolásmentesen szerzik be, hogy ezzel is csökkentsék ökológiai lábnyomukat.

De vajon költségesebb-e a zero waste életmód? Mivel idény alapanyagokból főznek és elkészített ételeik alkalmazkodnak az adott szezonhoz, így ez kevesebb ráfordítást igényel. Emellett pedig a zero waste alapvető elve, hogy igyekezzen az ember elkerülni a vásárlást és azt használni a lehető leghosszabb ideig, ami már megvan, amennyiben pedig muszáj valamit vásárolni, akkor az legyen használt. Élelmiszer szempontjából pedig szerencsére a piacokon a szezonális alapanyagok olcsóbban beszerezhetők, mint nagy üzletekben (csomagolásban). A csomagolásmentes boltok előnye pedig az, hogy a fogyasztó csak annyit fog vásárolni minden termékből, amennyire tényleg éppen szüksége van. Így nem költ többet felesleges nagyobb mennyiségre, amit utána nem is tud felhasználni. Azonban, ahogy már a korábbi interjúban is említésre került, egy hazai, bio, minőségi termék mindig drágább lesz, mint a nagy szupermarketek legolcsóbb termékei.

Felmerült, hogy vajon olyan demográfiai tényezők, mint például a lakhely vagy iskolázottság befolyásolja-e, hogy valakit mennyire érdekelnek a környezeti problémák, mennyire lenne nyitott mondjuk a zero waste életmódra. Valójában nehéz egyértelműen kijelenteni, hogy a lakhely vagy iskolázottság befolyással bír-e erre. Szerintük az igazság az, hogy egy faluban élő, kevésbé iskolázott lakosnak sosem lesz akkora ökológiai lábnyoma, mint egy fővárosban élő középosztálybelinek. Hiszen nem utaznak, repülnek, nincs autójuk, így emellett mondhatni eltörpül, hogy műanyag zacskót használnak a bevásárláshoz. Edvárd azt a példát említette még, hogy ő is falun nőtt fel, ahol jellemző volt, hogy az emberek igyekeztek minél többet spórolni,

a lehető legkevesebb új dolgot vásárolni, inkább vigyázni a már meglévőkre és azt használni. Ezenkívül pedig gyermekkorában szinte minden háztartásban komposztáltak.

Nagy problémát jelent a már korábban említett információ hiány. De Dóri és Edvárd úgy gondolja az edukálás a környezeti problémákkal, tudatossággal kapcsolatosan javuló tendenciát mutat. Azonban nagyon nehéz felvenni a versenyt a nagy cégekkel, akik hatalmas pénzeket invesztálnak abba, hogy embereket buzdítsanak minél több termék megvásárlására. A fiatalok informálásának helyzete viszont a közösségi média felületeknek köszönhetően jóval hatékonyabb. Számos olyan ember is megosztja a tudatossággal kapcsolatos tippet, fenntarthatósági törekvéseit, aki hivatásból nem ezzel foglalkozik, például színészek, influencerek, youtuberek, bloggerek.

A következőkben a vendéglátásra tértünk ki. Nagy problémát jelent megítélésük szerint, hogy miután a társadalmunkban a legtöbb embernek a rohanó világban nincs sok ideje az étkezésre, elvárják, hogy a vendéglátóhelyeken 10-15 percen belül kihozzák rendelésüket, ez a gyorsaság pedig csak előre feldolgozott ételek használatával oldható meg. Továbbá környezeti szempontból káros, hogy a széles választék miatt mindig vannak ételek, melyeket az adott napon senki nem rendel meg, így az annak elkészítéséhez szükséges alapanyag sok esetben kidobásra kerül. Ezért sok fenntartható vendéglátóhely naponta csak 2-3 választási lehetőséget kínál és ezzel is igyekeznek elkerülni az ételpazarlást. Illetve például az *1 Falat Zamat* nevű vendéglátóhely működési alapelve az, hogy a rendeléseket előre le kell adni, így mindig pont annyit ételt főznek meg, amennyi valójában el fog fogyni. Ez azonban egy nagy, á la carte étteremnél nem valósulhatna meg, hiszen ezeken a helyeken még mindig a fényűzés a legfontosabb, illetve az, hogy a világ minden tájáról ehetünk ételeket: avokádó, kaviár stb. mely ételek fogyasztása sajnos státuszszimbólum is.

A szeméttmentes éttermekről úgy gondolják, hogy egyelőre a társadalomnak nincs igénye ilyen típusú fenntartható vendéglátóhelyekre. A legnagyobb problémát az jelentheti, hogy egy ilyen étterem működtetése iszonyatosan felferi a költségeket és a társadalmunkban nincs akkora réteg, amely ezt el tudná tartani. Azonban tökéletes ellenpélda, a kutatás során már korábban említett, Sejribizli (habár ők nem teljesen szeméttmentesen működnek).

Végül pedig arra tértünk ki, hogy szerintük mivel kezdjük magánszemélyként – akár a nulláról környezetünk – védelmét, hogyan tudnánk fenntarthatóbban élni. Az első lépés lehet egy kulacs beszerzése. Továbbá hasznos tud lenni, ha az ember elkezd monitorozni a háztartásában keletkező hulladékot. Amelyik területen a legtöbb keletkezik ott érdemes először változtatásokat bevezetni. A lényeg, hogy ne egyik napról a másikra próbáljunk szeméttmentesen és fenntarthatóan élni, hanem kis változtatásokkal haladjunk.

Kocsis Dóra és Németh Edvárd munkásságát hiánypótlónak és rendkívül fontosnak gondolom. Hiszen küzdenek a már sokszor említett információhiány ellen és előadásaikkal, beszámolóikkal inspirálják környezetüket. Nem rég Dóra kiadta szemétmentes szakácskönyvét is, melyben mindenki, – aki szeret a konyhában időt tölteni, sütni, főzni – tippeket találhat arra, hogy hogyan használj fel a szezonális alapanyagokat és hogy válhatunk a konyhánkban is fenntarthatóbbá.

Az interjúkból jól megfigyelhető, hogy miként lehet a tudatosság és környezetvédelem szemléletmódját közvetíteni a társadalomban.

7 KONKLÚZIÓK, JAVASLATOK

A hulladékmentes életmód nagyon ismert, azonban a szemétmentes vendéglátóhelyek már kevésbé. Így ezen vendéglátóhelyek népszerűsítése elengedhetetlen. A kitöltők megjelölték, hogy szívesen hallanának az ilyen vendéglátóhelyekről a tv-ben, a rádióban, a könyvekben, de még az iskolákban és a munkahelyeken is. Ezért nagyon jó kezdeményezés lehet előadások tartása a szemétmentes életmóddal kapcsolatosan, melyet interjúalanyaim (Kocsis Dóra és Németh Edvárd) számos alkalommal tesznek. Hangsúlyozni kell továbbá, hogy mennyivel csökkentenek ezek a vendéglátó egységek a környezeti terheken. Mennyivel kevesebb szemetet termelnek, mint egy hagyományos vendéglátóhely, hogyan csökkentik a kidobásra kerülő étel mennyiségét: munch.hu-n eladás, leértékelve kiárulás, eladományozás stb. Többet kell informálni arról is a fogyasztókat, hogy az elviteles, eldobható csomagolások mennyire károsak a környezetünknek, ezzel együtt pedig ösztönözni kell őket a saját doboz használatára, amikor csak lehetséges.

Vállalkozói szempontból a 25 feletti korosztály és a nők az ideális célcsoport, ha egy szemétmentes vendéglátóhely üzemeltetéséről van szó. Földrajzilag pedig inkább a főváros és megyeszékhelyek. Azonban a kérdőívhez többen mellékelték véleményüket, miszerint csak azért nem látogatnak fenntartható vendéglátóhelyeket, mert a lakhelyükön nincs erre lehetőség. Tehát a kisebb városokban, a falvakban és a községekben is sokan nyitottak arra, hogy inkább a környezetbarát szolgáltatást válasszák a hagyományossal szemben.

Megfigyelhető továbbá a kérdőívre érkezett válaszok alapján, hogy a magyar társadalom nagyon árérzékeny. Sokan választanák inkább a fenntartható csomagolást egy vendéglátóhelyen, azonban leginkább akkor, ha ez nem igényel magasabb anyagi ráfordítást. A helyzet ugyanez a fenntartható vendéglátóhelyekkel kapcsolatban is. Itt különös problémát okoz, hogy óriási a verseny a fogyasztókért, és nagy hátrányt jelenthetnek a magasabb árak.

Azonban a mélyinterjúkból az is kiderült, hogy nem feltétlenül kell a fogyasztóknak többet fizetni egy környezetbarát szolgáltatásért (low-waste, zero-waste étterem), ebben az esetben viszont a termelt profit alacsonyabb lesz. De ennek ellenére is érdemes lehet a vendéglátóhelyeknek áraikat csökkenteni, hiszen a társadalomban van erre igény.

Érdemes lehet ezentúl még a középkorú és nyugdíjas korosztályt jobban megszólítani a fenntartható vendéglátóhelyeken, hiszen a válaszokból lesűrhető, hogy inkább az idősebb korosztály az, aki hajlandó többet ráfordítani környezetbarát szolgáltatásokra, társadalmunk pedig alapvetően elöregedő, tehát az idősebb generációkat is meg kell szólítani. Vonzóbbá lehet például tenni a menüsört hagyományos, magyaros ételekkel. Illetve emiatt érdemes lehet nemcsak vegetáriánus és vegán opciókat is kínálni.

A résztvevők véleményéből kirajzolódott, hogy kevésbé tartják fontosnak a hivatalos minősítéseket a fenntarthatóságról. Fenntartással kezelik a fenntarthatónak és környezetbarátnak minősített vendéglátóhelyeket, mert félnek a green-washing magyarul a zöldrefestés jelenségtől. Ez annyit takar, hogy a vállalkozók valótlan képet állítanak be magukról, amik mögött nincsenek valódi törekvések, ez mindössze egy marketing stratégiaként funkcionál (ecolounge.hu, 2014). Többen kiemelik a kitöltők közül, hogy nem a látszattervékenységek érdeklik őket, hanem hogy valóban, hogy csökkentik a környezeti terhelést. A válaszok alapján a helyi termelők támogatását, a szezonális és hazai alapanyagok használatát alapvetőnek gondolják és sokkal előre valóbbnak, mint a minősítést. Számos véleményből kiderült, hogy szeretnék feltüntetve látni, milyen helyi termelőket támogattak az alapanyagok beszerzésénél. Fontosnak tartják továbbá, hogy egy fenntartható vendéglátóhelyen minden újrahasznosított legyen, és hogy az ott dolgozók magánéletükben is törekedjenek minél tudatosabban és környezetbarátabban élni.

Végezetül pedig, az egyik legfontosabb dolog lenne az összes vendéglátóhely ösztönzése arra, hogy igyekezzenek minél több környezetvédelmi intézkedést bevezetni. Hiszen láthatjuk, hogy a fogyasztói oldalról megvan az igény az ilyen helyek látogatására, de ehhez kell a vállalkozó oldal is, aki felvállalja a változtatást. Jó ötlet lehet az adóterhek vagy bérletidíjak csökkentése olyan vendéglátó egységeknek, melyek mérhetően csökkentik környezeti terhelésüket. Itt szintén nagyon fontos a zöldrefestés elkerülése érdekében a szigorú ellenőrzés.

8 ÖSSZEGZÉS

Összességében kutatásomat eredményesnek tekintem, mely, habár nem tükrözi teljesen a magyar társadalom hozzáállását a fenntartható, szeméttmentes éttermekhez, kitűnő alapul szolgálhat egy nagyobb, egész magyar társadalmat lefedő kutatáshoz.

Visszacsatolva a kutatás elejére, az eredmények azt mutatják, hogy a magyar társadalom jelentős részében van érdeklődés a szeméttmentes és fenntartható, környezetbarát éttermek iránt. Nyitottak olyan dolgokra is, mint a fenntartható csomagolás, hiszen rengetegen tisztában vannak a vendéglátószektor környezetre mért hatásaival. Pozitív eredménynek tekintem továbbá, hogy a kérdőív kapcsán számos ember találkozhatott a szeméttmentes, fenntartható éttermek fogalmával, ezzel is tettem valamit a már sokszor említett információhiány ellen. Nem lehet elégszer hangsúlyozni, hogy ennek a témának népszerűsítése elengedhetetlen a változás eléréséhez.

Úgy gondolom, hogy vállalkozói szemmel is eredményesnek tekinthető a jelen kutatás, hiszen jól kirajzolódott milyen különböző demográfiai jellemzőkkel rendelkező csoportokat érdemes egy olyan vállalkozónak megcélozni, aki szeméttmentes éttermet tervez nyitni. Itt kiemelném, hogy azért is lényeges ilyen témákban kutatásokat végezni, mert nemcsak fogyasztói oldalról kell a tudatosságnak megjelennie, de a vállalkozóknak is elengedhetetlen ezt a szemléletmódot közvetíteni.

Ennek ellenére nem gondolom, hogy minden vendéglátóhelynek zero waste vagy low waste módon kellene működnie. Óriási javulást lehet elérni már azzal is, ha csak minden vállalkozó egy-egy változtatást vezetne be. Például ellenőrizné és menedzselné az élelmiszerhulladékot és a maradékokat, csökkentené az energia- és vízhasználatot, vagy csatlakozna például egy dobozközösséghez, ahogy a Rakunhoz a BGE KVIK Alma Mater Étterem is. A változtatás lehetősége a mi kezünkben van, és csak rajtunk áll, hogy élünk-e vele.

A kutatást érdemes lenne szélesebb körben is elvégezni, ami szinte az egész magyar társadalom véleményét tükrözné. A kérdőív csomag működött és sikeres volt, ezért ez jó alapul szolgálhat a következő vizsgálatokhoz is.

Emellett izgalmas lehetne még az egész témakört vendéglátói szempontból is vizsgálni. Felmerülhet a kérdés, hogy a vállalkozók mennyire lennének hajlandóak a profit helyett a környezetvédelmet fókuszba helyezni, hogyan ítélik meg a fenntartható vendéglátóhelyek versenyképességét, illetve, mit gondolnak, mennyire szennyezik vállalkozásukkal a környezetet.

KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS

Először szeretném megköszönni a két konzulensem munkáját, mely nélkül nem sikerült volna ilyen formában elkészítenem a dolgozatot. Vácziné Dr. Takács Edit tanárnőnek, aki számos témaváltáson keresztül is kitartott mellettem, támogatott és motivált.

Továbbá Dr. Magyar Norbert tanár úrnak, aki a kutatás módszertani részében segítette munkámat. Továbbá kiemelném édesapámat, aki a segédkezett a szöveg nyelvtani javításában és véglegesítésében, a nővéremet, Annát, aki mind formailag, mind tartalmilag hatalmas segítséget nyújtott és biztatott és az összes családtagomnak, akik megosztották a kérdőívemet. Emellett Nándinak és Krisznek, akik segítettek a dolgozat formázásában. Végül pedig a barátaimnak, akik támogattak és a kitöltőknek, akik nélkül nem jöhetett volna a kutatás létre.

IRODALOMJEGYZÉK

Szakirodalom

- Arcury, T. A. & Scollay, S. J. & Johnson, T. P., 1987, Sex Differences in Environmental Concern and Knowledge: *The Case of Acid Rain, Sex Roles*, 16(9-10), pp. 463-472
- Baldassare, M. & Katz, C., 1992, The Personal Threat of Environmental Problems as Predictor of Environmental Practices, *Environment and Behaviour*, 24(5), pp. 602-616
- Baldwin, C. & Willberfor, N. & Kapur, A., 2010, *Restaurant and food service life cycle assessment and development of a sustainability standard*, International journal of life cycle assessment, s.I:s.n, pp. 42-45
- Bansal, P. & Roth, K., 2000, Why companies go green: A model of ecological responsiveness, *Academy of Management Journal*, 43(4), pp. 717-736
- Beechener, G. & Raine, E. & Eye, M. & Sherrington, C. & Card, D. & Papineschi, J., 2020, *Csomagolásmentes boltok Európában első jelentés: vezetői összefoglaló*, s.I: s.n
Elérhető:
https://zerowasteeurope.eu/wp-content/uploads/2020/06/zero_waste_europe_packaging_free_shops_in_europe_hungarian.pdf
[Hozzáférés dátuma: 2021.10.14]
- Bellarby, J. & Foerid, B. & Hastings, A. & Smith, P., 2008, *Cool Farming: Climate impacts of agriculture and mitigation potential*, Amsterdam, Greenpeace International Ottho Heldringstraat, p. 16
- Berg, M., 1999, *Environmental protection and the Hungarian transition*, s.I, Social Science Journal
- Boncz, I., ed. & Ágoston, I. & Csákvári, T. & Endrei, D. & Gulácsi, L. & Horváthné Kíves, Zs. & Lampek, K. & Péntek, M & Traiber-Harth, I. & Vajda, R., 2015, *Kutatásmódszertani alapismeretek*, Pécs, Pécsi Tudományegyetem Egészségtudományi Kar

- Bourguignon, D., 2015, *Understanding waste management*, s.I., European Parliamentary Research Service,
Elérhető:
[https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/BRIE/2015/559493/EPRS_BRI\(2015\)559493_EN.pdf](https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/BRIE/2015/559493/EPRS_BRI(2015)559493_EN.pdf)
[Hozzáférés dátuma: 2021.10.03]
- Bourguignon, D., 2016, *Safeguarding biological diversity: EU policy and international agreements*, s.I., European Parliamentary Research Service
Elérhető:
<https://epthinktank.eu/2015/04/17/safeguarding-biological-diversity-eu-policy-and-international-agreements/>
[Hozzáférés dátuma: 2021.10.02]
- Bourguignon, D., 2018, *Air quality*, s.I., European Parliamentary Research Service
Elérhető:[https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2018/625114/EPRS_STU\(2018\)625114_EN.pdf](https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2018/625114/EPRS_STU(2018)625114_EN.pdf)
[Hozzáférés dátuma: 2021.10.02]
- Cambridge University, s.a., *Catering for zero waste*, s.I., Cambridge University
- Chef&Pincér, 2018, Így lehetne műanyagmentes a vendéglátás, *Chef&Pincér*, 13 (május), p. 20
- Cheshmehzangi, A. & Butters, C., 2016, Sustainable Living and Urban Density: The Choices are Wide open, *Energy Procedia*, 88 (2016), pp. 63-70
- Chew, R. & Chin, E. & Wong, J., 2019, *Scholar's Zero-Waste Catering*, Canada, University of British Columbia
- Clark, N., 2014, Chicago restaurant generates zero waste...literally, *BioCycle*, pp. 28-29
- Cook, J. & Kerr, G. N. & Moore, K., 2002, Attitudes and intentions towards purchasing GM food, *Journal of Economic Psychology*, 23(5), pp. 557-572
- Descano, L. & Gentry, B., 1999, Communicating Environmental Performance to the Capital Markets, *Corporate Environmental Strategy*, 6(2), pp. 15-19
- Dutta, K. & Umashankar, V. & Choi, G. & Parsa, H. G., 2008, A Comparative Study of Consumers' Green Practice Orientation on India and the United States: A Study from the Restaurant Industry, *Journal of Foodservice Business Research*, 11(3), pp. 269-285

- Élelmezési és Mezőgazdasági Szervezet (FAO), 2013, Toolkit- Reducing the Food Wastage Footprint, Róma, Élelmezési és Mezőgazdasági Szervezet (FAO)
- Európai Bizottság, s.a, *A hetedikkörnyezetvédelmi cselekvési program – általános uniós környezetvédelmi cselekvési program 2020-ig*, Luxemburg, Európai Unió Kiadóhivatala
Elérhető:
<https://ec.europa.eu/environment/pubs/pdf/factsheets/7eap/hu.pdf>
[Hozzáférés dátuma: 2021.10.02]
- Európai Parlament, 2019, What Europe does for me: Uniós szakpolitikák-A polgárok szolgálatában, *Környezetvédelem*, s.I.:s.n
- European Commission, s.a, *REACH*, s.I.:s.n
Elérhető: https://ec.europa.eu/environment/chemicals/reach/reach_en.htm
[Hozzáférés dátuma: 2021.10.02]
- European Environment Agency, 2015, The European environment – state and outlook 2015 – synthesis report, s.I.:s.n
Elérhető:
<https://www.eea.europa.eu/soer/2015/synthesis/report/0c-executivesummary#tableES1>
[Hozzáférés dátuma: 2021.09.15]
- Evanschitzky, H. & Wunderlich, M., 2006, An Examination of Moderator Effects in the Four-Stage Loyalty Model, *Journal of Service Research*, 8(4), pp.330-345
- Ham, S. & Lee, S., 2011, US Restaurant Companies' Green Marketing via Company Websites: Impact on Financial Performance, Philadelphia, s.I., *Tourism Economics*, pp. 1055-1069
[Hozzáférés dátuma: 2021.10.02]
- Innovációs és Technológiai Minisztérium, 2020, *Klíma- és természetvédelmi akcióterv*, s.I.:s.n
Elérhető: <https://zoldbusz.hu/files/KTA.pdf>
[Hozzáférés dátuma: 2020.10.07]
- Kovács, Gy., 2013, A fenntarthatóság vizsgálata a magyar éttermek körében, *Modern Geográfia*, (1) pp. 37-50

- Kölcsesi, T., 2014, Mennyiben felelősek a szarvasmarhák a klímaváltozásért s.I.:s.n
Elérhető:
<https://www.agroinform.hu/kornyezetvedelem/mennyiben-felelosok-a-szarvasmarhak-a-klimavaltozasert-16230>
[Hozzáférés dátuma: 2021.09.14]
- Lowe, D. G. & Pinhey, T. K. & Grimes, M. D., 1980, Public Support for Environmental Protection, *The Pacific Sociological Review*, 23(4), pp.423-445
- Magyar Elektronikus Könyvtár, 1996-2000, *Magyarország a XX. században: Történelem, helytörténet/ Magyar történelem 1868-1918, II. kötet*, Szekszárd, Babits Kiadó
- Mauch, C., 2016, *A Future Without Waste?*, s.I.: RCC Perspectives: Transformations in Environment and Society
- McStay, J. R. & Dunlap, R. E., 1970, Male-Female Differences in Concern for Environmental Quality, *International Journal of Women's Studies*, 6(4), pp. 291-301
- Namkung, Y., & Jang, S., 2017, Are costumers willing to pay more for green practices at restaurants?; *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 41(3), pp. 329-356
- Negev, M. & Garb, Y. & Biller, R. & Sagy, G. & Tal, A., 2009, Environmental Problems, Causes, and Solutions: An Open Question, *The Journal of Environmental Education*, 41:2, s.I.:s.n, pp. 101-115
Elérhető: <https://doi.org/10.1080/00958960903295258>
[Hozzáférés dátuma: 2021.09.14]
- Nemzeti Népegészségügyi Központ, 2020, *A Reach rendelet és módosításai*, s.I: s.n
Elérhető:
<https://www.nnk.gov.hu/index.php/kemiai-biztonsagi-es-kompetens-hatosagi-fo/reach/jogszabalyok/303-a-reach-rendelet-es-modositasai>
[Hozzáférés dátuma: 2021.10.02]
- Newell, S. J. & Green, C. L., 1997, Racial Differences in Consumer Environmental Concern, *Journal of Consumer Affairs*, 31(1), pp. 53-69
- Parahoo, K., 2014, *Nursing research: principles, process, and issues*, 3. átdolg., bőv. kiad., London, Palgrave Macmillan
- Peirce, J. J. & Vsilind, P. A. & Weiner, R., 1997, *Environmental Pollution and Control*, 4. átdolg., bőv. kiad., Elsevier Science & Technology Books

- Rivera, J., 2001, *Does it Pay to be Green in the Developing World? Participation in a Costa Rican Voluntary Environmental Program and its Impact on Hotels' Competitive Advantage*, Denver, Graduate School of Public Affairs
- Roberts, J. A., 1996, Green Consumers in the 1990s: Profile and Implications for Advertising, *Journal of Business Research*, 36(3), pp. 217-231
- Schubert, F. & Kandampully, J. & Solnet, D. & Kralj, A., 2010, *Tourism and Hospitality Research*, 10(4), pp. 286-300
- Schulmeistere, P. & Defourny, E. & Maggio, L., 2018, *Eurobarometer Survey 89.2, Citizens' views on current and future EU action*, s.I, Public Opinion Monitoring Unit, p. 11

Elérhető:

https://www.europarl.europa.eu/at-your-service/files/be-heard/eurobarometer/2018/delivering_on_europe_citizens_views_on_current_and_future_eu_action/report.pdf

[Hozzáférés dátuma: 2021.09.18]

- Siguaw A., J. & Mattila, A. & Austin R., J., 2015, The Brand- personality Scale- An application for Restaurants, *Cornell Hospitality Quarterly*, 40(3), pp. 48-55
- Stenmarck, Å. & Jensen, C. & Quested, T. & Moates, G., 2016, Estimates of European food waste levels, Stockholm, Swedish Environmental Research Institute
- Szilávik, J., 2013, Fenntartható gazdálkodás, Budapest, Complex Kiadó
- Wansink, B. & Johnson, KA., 2015, The clean plate club: about 92% of self-served food is eaten, *International Journal of Obesity*, 2015(39), pp. 371-374
- World Wildlife Fund, 2016, *Catering for sustainability- Making the case for sustainable diet in foodservice*, s.I, World Wide Fund for Nature
- Yüksel, A. & Yüksel, F., 2002, Market Segmentation based on Tourists' Dining Preferences, *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 26(4), pp. 315-331

Jogszabályok

- 1069/2009/EK (XI.14) Európai Parlament és Tanács. rendelet a nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre és a belőlük származó termékekre vonatkozó egészségügyi szabályok megállapításáról és az 1774/2002/EK rendelet hatályon kívül helyezéséről (állati melléktermékekre vonatkozó rendelet)

Elérhető: [https://eur-](https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2009R1069:20101109:HU:PDF)

[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2009R1069:20101109:HU:PDF](https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2009R1069:20101109:HU:PDF)

[Hozzáférés dátuma: 2021. 10. 13]

- 1998. november 03. irányelve az emberi fogyasztásra szánt víz minőségéről

Elérhető:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/?uri=CELEX%3A31998L0083>

[Hozzáférés dátuma: 2021.10.03]

- 2006. február 15. irányelve a fürdővizek minőségéről és a 76/160/EK irányelv hatályon kívül helyezéséről

Elérhető:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/?uri=CELEX%3A32006L0007>

[Hozzáférés dátuma: 2021.10.03]

- 2008. novemberi 19. irányelve a hulladékról és egyes irányelvek hatályon kívül helyezéséről (EGT-vonatkozású szöveg)

Elérhető:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/?qid=1426242453240&uri=CELEX%3A32008L0098#>

[Hozzáférés dátum: 2021.10.02]

Internetes források

- ecolounge.hu, 2014, *Mit takar a zöldrefestés?* [online]

Elérhető:

<http://ecolounge.hu/nagyvilag/mit-takar-a-zoldrefestes>

[Hozzáférés dátuma: 2021.10.29]

- europarl.europa.eu, 2017, *A károsanyag-kibocsátási rendszer reformjáról szavaz az EP* [online]

Elérhető:

<https://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+IM-PRESS+20170213STO62208+0+DOC+XML+V0//HU>

[Hozzáférés dátuma: 2021.10.02]

- fkf.hu, s.a, *Hulladék ABC* [online]
Elérhető: <https://www.fkf.hu/hulladek-abc>
[Hozzáférés dátuma: 2021.10.16]
- gasztrohos.hu, s.a., Fenntartható vendéglátóhely minősítés és hálózat, [online]
Elérhető: <https://gasztrohos.hu/fenntarthato-vendeglatohely-minosites>
[Hozzáférés dátuma: 2021.10.14]
- <http://www.chem.science.unideb.hu>, *Fogalomtár, Hulladékgazdálkodás* [online]
Elérhető: <http://www.chem.science.unideb.hu/fogtar/hulladek.html>
[Hozzáférés dátuma: 2021.10.16]
- hulladekpres.hu, 2019, *Hulladékkezelés a vendéglátásban 1.rész.* [online]
Elérhető: <https://hulladekpres.hu/hulladekkezeles-a-vendeglatasban-1-resz/>
[Hozzáférés dátuma: 2021.10.15]
- maradékelkul.hu, 2019, *Segédlet az élelmiszerhulladékok keletkezésének megelőzéséhez- Vendéglátás, közétkeztetés szektor*, Budapest, Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal
- rakun.hu, s.a, *Ételt vigyél, ne szemetet!* [online]
Elérhető: <https://rakun.hu/>
[Hozzáférés dátuma: 2021.10.15]
- streetkitchen.hu, 2020, *Házias ízek és a város első zero waste házhoz szállítása: megnyílt a Sejribizli!* [online]
Elérhető: <https://streetkitchen.hu/street-kitchen/sejribizli-zero-waste-ebedmenu/>
[Hozzáférés dátuma: 2021.10.17]