

**A fenntarthatóságra nevelés helyzete
a vendéglátóipari szakképzésben és a duális
képzőhelyeken a Balaton déli partján**



**Leányvári Krisztina
2022**

Tartalom

A fenntarthatóságra nevelés helyzete	1
1. Bevezetés.....	3
3. Szakirodalmi elemzés	4
3.1. Mi is az a fenntarthatóság és környezetvédelem.....	5
3.2. A fenntarthatóságra nevelés háttere, múltja.....	6
3.3. A fenntarthatóságra nevelés pedagógiai elemei.....	7
3.4. A vendéglátóipari szakképzés jelene a duális partnerek szerepe.....	12
4. Kutatási eredmények bemutatása.....	12
5. Következtetések, javaslatok.....	22
6. Összegzés	30
Irodalomjegyzék:.....	33
Mellékletek.....	35

1. Bevezetés

Leányvári Krisztina vagyok harmadéves levelező tagozatos egyetemi hallgató. Öt éve tanítok a Siófoki Szakképzési Centrum Krúdy Gyula Technikum és Gimnázium intézményében. Az élet több színterét is bejártam, míg végül a tanítás mellett horgonyoztam le. Pedagógus családból származom, bár jómagam sosem gondoltam volna, hogy erre a pályára kerülök, de ma már úgy érzem, a tudás átadása a feladatom. Több vagyok, mint egy tanár. Kalandor vagyok, aki kutat, keres, és végül megtalálja, amit szeret. Fiatal koromban beleszerettem a természetbe, az életbe. Családom megtanított értékelni a szépet, a környezetben rejlő csodákat, az állatokat. Témaválasztásom azért esett a fenntarthatóságra nevelésre, mert többet szeretnék tenni a cél érdekében, elszórni a változás magjait a diákjaim szívében. Segít a gyerekeknek megérteni a szavak és tettek erejét, és azt, hogy mindez hogyan vezethet változáshoz. Felnőtt fejjel tudatosult bennem, hogy az iskola milyen csekély tudást adott a fenntarthatóságról és a környezetvédelemről. Akkoriban a probléma maga még gyerekcipőben járt. Ma már a fejünk felett lebegő Damoklész kardja lett. A téma akkor kezdett el igazán érdekelni, amikor egy Bocuse d'Or bemutatón az ételek elkészítésekor az előadó konyhafőnök 5 kg souvidált epret dobott ki előttem és csak a levét használta fel. Van nekünk, embereknek jogunk és lehetőségünk így bánni a természet kincseivel? Hova fajult a vendéglátás? Nekem mindig azt tanította édesanyám, a maradékot is használd fel okosan. A fenntarthatóságra nevelés napjaink egyik legfontosabb területe. Iskolai munkám során azt tapasztaltam, hogy a mai diákok sokkal kevesebbet tudnak a környezetvédelemről a fenntarthatóságról, miközben a média egyre többet foglalkozik a témával. Tudatossá kell tenni az emberekben, hogy a világ változik, és nekünk mindehhez okosan kell alkalmazkodni. Dolgozatomban olyan szakképző intézményeket vettem górcső alá, ahol turisztikát és vendéglátást oktatnak és ezekre a pályákra készítik fel a diákokat. A környezeti nevelés a társadalom- és a természettudományok oktatása, olyan attitűdök és gyakorlatok elfogadására ösztönözheti a diákokat, ami pozitív hatású a közösségükre, életükre, környezetükre ez által a társadalom egészére. Dolgozatom során olyan fenntarthatósággal kapcsolatos fogalmakat vizsgáltam, mint az etikai értékek és a társadalmi pozitív eredményekre fókuszálás. Kutatói munkám során a fenntarthatóságra nevelés bizonyítékát kerestem, tanulmányoztam különböző iskolákban és duális képzőhelyeken.

2. Kutatásmódszertan

A téma feldolgozását szakirodalmi elemzéssel kezdtem. A környezetvédelem, fenntarthatóság fogalmain túl a fenntarthatóságra neveléssel kapcsolatos tanulmányok mellett a szakképzés

jelenlegi rendszeréről, az egyes szereplők feladatairól szóló munkákat is elemeztem. Az így megszerzett elméleti ismereteket saját oktatói tapasztalataimmal ötvözve fogalmaztam meg három hipotézist:

- A gyakorlati helyek hozzáállása a fenntarthatóság oktatásához elmarad a szakképző intézmények által tanúsított magatartáshoz képest.
- A tanulók foglalkoznak a jövőjükkel és igénylik a fenntarthatóság oktatását.
- A pénz és a gazdaság nemcsak globálisan, hanem mikro-szinten is jelen van a fenntarthatóságra nevelésben és az oktatásban.

Primer kutatásomat vendéglátóipari szakképző intézményekben mind a tanulók, mind a szakoktatókat körében végeztem, valamint a duális partnereket is megszólítottam. Meg kell magyarázni, mi az a duális partner.

A diákok számára készített online kérdőívet (x. számú melléklet) több – a Balaton déli partján működő – vendéglátóipari szakiskolába juttattam el. A kérdőívet a X kérdőív szerkesztővel? készítettem. A 20 kérdésből álló kérdőív kitöltése önkéntes volt és anonimitást biztosított. A kérdések között többnyire egyszeres és többszörös választásos feleletek szerepeltek, de néhány Liekert-skálás, attitűd-állítási, valamint szabad válaszadással járó kérdés is előfordult. A kérdőív -tól -ig volt elérhető. Ez idő alatt 191 értékelhető kitöltés érkezett. Az eredményeket leíró módon rögzítettem, valamint egyszerű matematikai, statisztikai elemzéseket végeztem. Ehhez excel programot használtam. Az eredmények megértését segítő az adatokat diagramokon is ábrázoltam.

Kutatásomat azoknál a duális partnereknél is elvégeztem, amelyek tanulókat foglalkoztatnak és oktatásukban nagy szerepet töltenek be. Az oktatási rendszer folyamatosan átalakul és a duális képzőhelyek oktatási szerepe felértékelődik, ezért volt fontos ezeken a helyeken is kutatómunkát végezni. A duális képzőhelyek sajnos nem voltak partnerek a kérdőív kitöltésében, mindössze ezidáig kilenc válasz érkezett. Ez azért is szomorú, mert bármennyire is törekszünk a változásra, ha a tanuló az iskolában szerzett tudását nem tudja tovább vinni a munkahelyén, elveszik a környezeti nevelés hatása.

3. Szakirodalmi elemzés

A vendéglátás a turizmussal karöltve a gazdaság egy meghatározó ága. Az ország bevételeinek egy jelentős részét ez az ágazat adja ki. A fenntartható turizmus az utazási ágazat egyik legelfogadottabb, legszabályozottabb és legfejlettebb területe. Jelentős esemény a turizmus történetében. A modern turizmus nagy hangsúlyt fektet a fenntartható módszerekre, és a kulturális erőforrásokra, természeti erőforrásokra és társadalmi fejlődésre. A fenntartható

vendéglátás sok, apró lépcsőfokból áll, nem lehet egyszerre több emeletet ugrani. A legfontosabb dolog, hogy elkezdjünk felfelé menni, kislépés egy embernek, de nagy lépés lesz a környezetünknek.

3.1. Mi is az a fenntarthatóság és környezetvédelem

A pszichológiai intelligencia segít az embereknek megérteni, hogy gondolkodásuk és döntéseik valójában hogyan befolyásolják a környezetet. Annak érdekében, hogy kevesebb kárt okozzunk, meg kell változtatnunk saját gondolkodásmódunkat, hogy csökkenthessük a természeti erőforrások iránti keresletet és megóvhassuk bolygónkat. A fenntarthatóság a fenntart igéből képzett főnév, több jelentése is van. Az egyik a *„valakinek az életszükségleteiről teljes mértékben gondoskodik”* (MTA, 2016) jelentés az, amelyre a fenntarthatóság fogalma épül. A fenntarthatóság az emberek jobb életének alapja. A mai nemzedék már nem abban a természetben jár, amiben egykoron ősei. Már nem ismeri a természet csodáit, mert falak, városok, felhőkarcolók veszik körbe mindennapjait. A fenntartható szó ma már nagyon közkedvelt lett. Ráragasztjuk több dologra is, mint a fenntartható mobilitás, fenntartható növekedés és nagyon messze kerültünk a szó eredeti jelentésétől (Fleischer, 2014). Már az 1980-as években jelen volt a természettudományok és társadalomtudományok szakirodalmában. Az ENSZ felkérésére 1983-ben alakult meg a Környezet és Fejlődés Világbizottsága, Gro Harlem Brundtland vezetésével. A fenntartható fejlődést a Környezet és Fejlődés Világbizottságának 1987. évi, „Közös jövőnk” című Brundtland-jelentésében fogalmazták meg először (Brundtland jelentés, 1987). A gazdasági fejlődésnek a társadalmi és környezeti egyensúly védelmével való összeegyeztetésére irányul. Maga a fogalom lefordítása országunként különböző. Az angol nyelvterületeken az „oktatás a fenntartható fejlődésért” kifejezést használják - *education for sustainable development*” (UNECE, 2005a). Ennek a szó szerinti fordítása terjedt el más világnyelvekben, a franciáknál *„l'éducation en vue du développement durable”* (UNECE, 2005b). Magyarországon azonban érdekes módon a „fenntarthatóságra nevelés” fordítást kapta (ENSZ, EGB 2005). Mi magyarok máris mellőztük a fejlődés szót. Ezt azért is fontos kihangsúlyoznunk, mert a környezeti és fenntarthatósági nevelés nem maradhat a pedagógiai keretek között, hanem sokkal jobban ki kell tolni a határokat.

Nos, a komplex rendszernek tekintett környezetből az derült ki, hogy nem elhanyagolható, alkalmazkodóképessége a folyamatos változással kimeríthető, de mi ennél fontosabb, az, hogy maga a környezet mennyire működik rendszerként. Ha megzavarjuk a környezet működését, akkor a többi nem biztos, hogy a számunkra megszokott kapacitással megy tovább. A társadalom által gyengén vagy rosszul teljesítő szolgáltatásokról kimutatták, hogy megvan a

maguk bonyolult képessége arra, hogy szervesen fejlődjenek, még akkor is, ha egyenként nézve elszigeteltnek vagy akadályozottnak tűnhetnek. A környezet nem csupán emberi tevékenységünk színtere. Egyedülálló, bonyolult és dinamikus működése van. Az egyik példa, amelyről a legtöbb ember nem tud, az a jelenség, amikor az emberi lények megzavarják az ökoszisztémát azzal, hogy nagy mennyiségű üvegházhatású gázt bocsátanak ki, ami aztán globális felmelegedést okoz. A következmény nemcsak ökológiai, hanem gazdasági és geopolitikai is lesz. A fenntarthatóságnak vannak külső és belső kritériumai. Az emberi rendszer, az ember és a technológia közötti kölcsönhatások rendszere. Fenntarthatósága azon határokon belül van, amit az emberek maguknak biztosítani tudnak. Minden rendszer fenntartásához három feltételnek kell teljesülnie: elegendő erőforrás-kínálat, korlátozott kereslet ezen erőforrások iránt, és nincs pazarlás. Fontos megérteni, hogy egyéneknek is vannak korlátai – egyénileg nem fogjuk tudni teljesíteni ezeket a követelményeket. Legyünk őszinték, hányan értik az emberi fenntarthatóság határait? Egész nap beszélhetünk róla, és nem jutunk érdemi következtetésekre. De próbáljuk meg újra – nagyon könnyű megérteni önmagában az emberi fenntarthatóság határát –, mire van szükségünk ahhoz, hogy rendszerünk tovább működjön. A fenntarthatóság három pillérre a környezet, a gazdaság és a társadalom.

3.2. A fenntarthatóságra nevelés háttere, múltja

*„Hinni szeretnék a könyv betűiben,
A madarak dalában, a tiszta levegőben.” (Szabó Magda)*

„A pedagógia olyan komplex tudomány, ami a nevelés elméletét és gyakorlatát vizsgálja, miközben az ember céltudatos alakításának a tevékenységét tanulmányozza.” (Mogyorósi – Virág 2015, p. 18.). Gondolat- és viselkedérendszer, amelynek célja egy másik személy vagy embercsoport viselkedésének alakítása. Az oktatás definícióját nagyon nehéz meghatározni, de azt tudjuk, hogy ez a társadalom fejlesztésének az eszköze. Ezért az iskoláknak elkötelezeteknek kell lenniük, amellet, hogy innovatív szoftverekkel és oktatási forrásokkal segítsék a cél elérését. A definíció nagyon tág, hiszen nemcsak az oktatási intézmények pedagógiai munkáját foglalja magába, hanem a családban zajló folyamatokat, a média hatását, az állami intézmények feladatát, a vállalkozókat, akik a szakképzés duális munkájában részt vesznek. Tisztában kell lennünk azzal, hogy egy mai diákot mennyi helyről ér inger. Az oktatás nemcsak az iskola falain belül létezik. Ma már a „META” világ is egy új környezet lett a diákoknak. Napjainkban már nem is olyan futurisztikus az avatárokkal betöltött virtuális tér, a metaverzum megvalósulása sem. Ebben a Facebook lépte a leghangosabbat 2021-ben. Mark

Zuckerberg volt az első, aki – talán nem véletlen – egy menekülési utat választva az etikai vétségek elől, megalkotta az első metaverzumot és saját cége nevét Meta-ra változtatta. Nekünk az a feladatunk, hogy mindenhol hintsük el a fenntarthatóság problémáinak morzsáját és megtanítsuk annak helyes kezelését, adjuk Ariadné fonalát a kezükbe, hogy kivezessék a világot a negatív folyamatok sokaságából. A fenntarthatóság jelentése a vendéglátásban röviden annyit jelent, hogy egy olyan állapot, amiben a hatékony és gazdaságos termelés hosszú távon biztosítható, aminél kevesebb ökológiai lábnyom képzésével. A vendéglátóipari képzéseknél, az oktatásban azt mondhatjuk, hogy máig nincsenek kifejezetten a fenntarthatóságra nevelés témában tananyagok. A legtöbb esetben a környezetvédelemről beszélünk és a természetismeret tantárgyaknál hozzuk fel a témát. Az utóbbi években változás indult el és egyre nagyobb teret kap a szakiskolákban és a duális képzőhelyeken is a fenntarthatóság.

3.3. A fenntarthatóságra nevelés pedagógiai elemei

Oktatás vagy nevelés? A pedagógia a tanítás tudománya. A kifejezés a görög paedagogos szóból származik, ami azt jelenti, hogy „az, aki gyermeket vagy gyermekeket vezet”. A mi felelősségünk az osztálytermeinkben és a tanulók oktatóiként abban rejlik, hogy a tanulókat megfelelően kutató, az életük szempontjából releváns, holisztikusan tanult és a mindennapi életbe bevezetett tartalmakon keresztül irányítsuk. A fenntarthatóság pedagógiája szerint ez egy egész tanulási folyamat, amely aktív állampolgárokat nevel. Segít az embereknek új készségek kialakításában, közösségükben, való részvételben és személyes célok elérésében. Célunk, hogy megmutassuk nekik, hogy a természettel való interakció és az őket körülvevő világ megértése milyen előnyökkel jár a társadalom egésze számára. Emiatt a pedagógia csak akkor valósulhat meg, ha a jövőben is lehet élehető környezetet tud biztosítani a társadalom számára. Az ember nem élhet élelem és ivóvíz nélkül. Olyan teret szeretnénk kialakítani, ahol olvashat, alkothat, vitatkozhat, és inspirációt kaphat a diák másoktól. Nagyon sokáig az ember nem volt veszélyes a környezetére, aztán elérte azt a szintet, ahol az emberiség környezet-átalakító tevékenysége már igazán veszélyezteti a bolygót. Talán csak mi nem látjuk ezt az átmenetet, de ettől függetlenül egyre kevésbé lettünk biztonságosak saját fajunk számára. Minden diák számára fontos a kritikus gondolkodás készsége. Nem változtathatjuk meg a világot anélkül, hogy nem tudjuk, mi történik körülöttünk. Meg kell győződünk arról, hogy a diákok tanulnak a saját világukról és állást tudnak és akarnak is foglalni az igazságtalanságok ellen. Ma az egyik legfontosabb dolog lett a környezeti nevelés szükségessége. A környezettudatosság egy szemléletmód, pontosabban magába foglalja az ember és a környezet kölcsönhatásának megértéséhez szükséges ismereteket. E szemléletmód segítségével behatárolható a fenntartható

életmód (Kovács, 2008). Sok nézet vallja azt, hogy a fenntarthatóság problémája örökre velünk marad és nincs megoldás a Föld megmentésére. Az oktatás világa bonyolultabb, mint valaha. Sok dolgot figyelembe kell venni, amikor hatékony oktatási tervet készítünk azzal a céllal, hogy a világ fenntartható legyen.

A pedagógiában a hatékony nevelésnek nagy szerepe van. Három szintet különböztetünk meg, ami együttesen fejt ki hatását, a szemléletformálás közvetlen hatása, cselekvési hatás, környezeti hatás. A nevelés legfontosabb pedagógiai elemei a megfelelő attitűd és készség kialakítása. Az attitűd részt kétfelé kell választani. Az egyik része az érzelmi alkotóelem. Megteremti a környezet motivációs hátterét, ez egy viselkedési szándék, amely segít abban, hogy a cselekvésben nyilvánuljon meg a motiváció. A sikeresség szempontjából mindegyik elemnek érvényesülnie kell, önmagában csak az egyik vagy másik megvalósulása nem elegendő. Például ha a diákokat megtanítjuk arra, hogy takarékoskodjon a vízzel, de nem mutatjuk meg a vízpazarlás problémájának következményeit, elmarad az érzelmi hatás. Ha nem adunk pontos útmutatást és biztatást a környezetben és a társadalomban elérhető viselkedési lehetőségekről, akkor nem fog kialakulni bennük a vízpazarlással szembeni megfelelő viselkedési szándék. Ez fordítva is ugyanúgy érvényes, ha a viselkedési szándék kialakítására törekszünk, például jutalmazunk vagy büntetünk, de az érzelmekre gyakorolt hatást kihagyjuk, akkor biztosak lehetünk benne, szemléletformálási tevékenységünk addig fog tartani és lesz eredményes, míg jutalmat adunk vagy büntetünk. Ha természetszerűen, az erőforrásokkal ésszerűen bántó közegben élünk, akkor az egyes generációk között ezek a magatartásminták válnak meghatározóvá. Abban a gyerekben, aki azt látja otthon, hogy a szülei sok felesleges dolgot is megvásárolnak, ha az életüket el sem tudják képzelni autó nélkül, ha szemtelnek az utcán, ha nem fordítanak kellő figyelmet a víz- és áramfogyasztásukra, akkor a diákokban nem alakul ki sem a környezet iránti tisztelet, sem a fenntarthatóság iránti igény (Csenger 2015).

A vendéglátás egy kereskedelmi tevékenység, amelynek keretében kész vagy helyben készített ételeket és italokat értékesítünk, többnyire helyben fogyasztásra, valamint szolgáltatásokat nyújtunk. Több folyamatból áll, a fenntarthatóság szempontjából mindegyik lényeges. Így mind a beszerzés, raktározás, termelés, értékesítés és szolgáltatás. A világ összes országában tudatosodni kezdett, hogy a fenntartható fejlődés megvalósításához a vendéglátásban, az emberekben a vállalkozókban tudatosítani kell ennek hatásait. Igazi áttörés akkor érkezett, amikor 1987-ben megjelent a Brundtland jelentés („Our Common Future” 1987), amely már definiálta ez a fejlődést és új lehetőségeket vázolt fel az adott generációknak az akkori lehetőségek fényében. Azonban ez a jelentés sem tett említést a turizmus és vendéglátás hatásairól a környezetre, bár már akkor is tudható volt, hogy ez az iparág a harmadik

legnagyobb mégsem szerepelt a tanulmányban. Később a szakma központi kérdésévé vált a fenntarthatóság a vendéglátásban. Az emberekben ekkor kezdett tudatosodni, hogy ebben az ágazatban is hatalmas változásokra van szükség a bolygó megmentéséhez. Az ENSZ 1992-es Környezeti és Fejlesztési Konferenciáján elfogadott AGENDA 21 már értelmezte az utazás és a turizmus szerepét a fenntarthatóság szempontjából. (<http://hosz.org>)

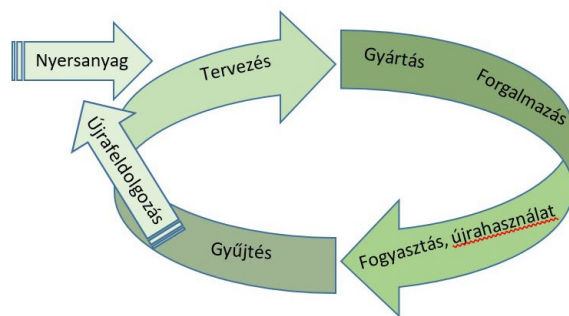
A vendéglátás igenis nagy befolyással bír a környezetre, fő folyamataiban nyomon követhetők a környezetszennyezés különböző formái. Az elmúlt években az EU környezetvédelmi és gazdaságpolitikájának egyik legfontosabb célkitűzése a körforgásos gazdaság lett. Mit is jelent ez. Korábban a gazdaság a lineáris gazdasági modellt használta (1. ábra). Ebben a modellben a természetes erőforrásokból, elsődleges nyersanyagokból állítják elő a terméket és a használat végén hulladék lesz belőlük, ám a bennük lévő anyag és energia kárba vész, kikerül a rendszerből és ezért a természeti erőforrások folyamatosan csökkennek.



*1. ábra: Lineáris gazdaság
Forrás: saját szerkesztés*

A cél ennek a rendszernek a megváltoztatása, átalakítása a körforgásos rendszerré. Ebben a modellben a megújuló anyag egy zárt körben kering. Fontos eleme a gazdálkodásnak a környezetbarát terméktervezés az úgynevezett ökodizájn. Ez azt jelenti, hogy már a termék megtervezésében megjelenik a környezetvédelem, hogy ha hulladékként végzik, akkor hasznosíthatók, javíthatók, újra használhatók legyenek. Ebben a gazdálkodási formában hatalmas szerepet kap maga a lakosság is, hiszen részük van a folyamatban. Ha a modellt jól alkalmazzák, akár a keletkező hulladék 100%-a hasznosítva lesz, másodlagos nyersanyagként visszakerül a termelésbe. Ez a fajta modell nem újonnan kitalált dolog, hanem visszatérés a természet eredeti körforgásába. A természetben minden kémiai anyag részt vesz a körfolyamatokban, nincs hulladék és minden folyamat végterméke egy másik folyamat kiindulási eleme. Az Európai bizottság 2014-ben kiadott közleményében „Úton a körkörös gazdaság felé (zéró hulladék) program Európa számára” (EB, 2014), megfogalmazta a körkörös gazdaságra való áttérést és erre tett javaslatot.

Mit tehet a vendéglátás a természetvédelem területén? Igenis nagyon sokat, sokszor bizonyos



2. ábra: körforgásos gazdaság

Forrás: saját szerkesztés

ételeket csak divatból fogyasztunk el, de nem nézzük azok hatását a környezetre, gondoljunk a rengeteg vadszárnyasra, amik az utóbbi időkben egyre jobban megtalálhatók az éttermek kínálatában. A növények és az állatok nem egyedül vannak a természeti körforgásban és annak láncában. Részei valaminek és alapanyagként való túlzott fogyasztásuk nagyon súlyos következményekkel járhat. A vendéglátás úgy tud a környezetvédelemben részt venni, aktívan szerepet vállalni, ha befolyásolja és irányítja az emberek ízlését, az igényeket, pedig állattenyésztéssel és növénytermesztéssel pótolják és nem a természet kizsákmányolásával.

Fel kell vennünk a harcot az élelmiszerpazarlással szemben. A vendéglátást érintő kérdések 70%-át a fenntarthatóság szempontjából, még mindig a hulladék és veszélyes hulladék kezelésének kérdése teszi ki, mint az ételmaradék, zsír, olaj. Korunk inflációs és energetikai nehézségei, véleményem szerint spórolásra készítik a vállalkozókat a vendéglátásban is, ezáltal egy olyan folyamat indult meg, ami önszabályozóként hat a vendéglátásra és a környezetvédelemre. Ezek a változások a környezet szempontjából pozitív hatásokat generálnak, ami a fenntarthatóság szempontjából nagyon jó. Napjainkban, sok országban egyre nagyobb hangsúlyt fektetnek a pazarlás mértékére. A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara szerint a magyarok évente 68 kg ételt dobnak ki a kukába. Magyarországon a NÉBIH is végzett kutatásokat az élelmiszerpazarlás terén. A felmérés alapján a legmeghatározóbb élelmiszerhulladék az ételmaradék (40,08%), aminek közel 43%-a folyadék volt. Ezt követi a sütőipari termékek széles választéka (19,63%), mint kifli, zsemle, kenyér. Súlyos számok ezek, talán a mostani gazdasági helyzet miatt ez a szám is visszaesik, hiszen a kenyér kg-os ára jelenleg megközelíti, sőt sok helyen meg is haladja a 700 Ft-ot, ami spórolásra kényszeríti az átlagfogyasztókat. Felkerültek a hulladéklistára a friss zöldségek, tejtermékek, friss gyümölcsök, üdítők és ásványvizek valamint konzervek és savanyúságok, de a feldolgozott húsok sem maradhatnak ki. Nézzük meg milyen élelmiszerhulladékok vannak a

vendéglátásban! Az élelmiszer emberi fogyasztásra szánt táplálék, amit nyersen, félig feldolgozott vagy feldolgozott állapotban fogyasztunk el.

- Ehetetlen részek – elkerülhetetlen élelmiszerhulladék, olyan élelmiszer részek, amik normál körülmények között nem alkalmasak emberi fogyasztásra (csont, héj, mag).
- Előkészítési maradékok – elkerülhetetlen élelmiszerhulladék (bőr)
- Étkezési maradékok - elkerülhető élelmiszerhulladék
- Nem elfogyasztott élelmiszer - elkerülhető élelmiszerhulladék
- Bontatlan élelmiszer - elkerülhető élelmiszerhulladék

Az osztrákok már elkezdtek tanulmányozni a vendéglátásban keletkező élelmiszerhulladékok mennyiségét (Reducefoodwaste). Ebben a kutatásban kiderült, hogy az elkerülhető élelmiszerhulladékok mennyisége és az elfogyasztott élelmiszer aránya, amit hatékonysági szintnek is nevezünk, 3-46% volt. Érdekes adat volt, hogy az egészségügyi központok mutattak magasabb veszteségi arányt, ezt követték a szállodák, utánuk az éttermek és munkahelyi étkezdék. A legmagasabb arányokat a vendéglátó szektor produkálta (36%). Tehát elmondható, hogy a vendéglátásban a probléma forrása nem az értékesítés, hanem maga a termelés folyamatában keresendő. Megfigyelhető az is, hogy a közétkeztetésnél, munkahelyi étkezdékben a pazarlás fő oka az igények túlbecslése (34%) és a tányéron maradó ételmaradékok mennyisége, ami 30%. Iskolákban való közétkeztetés alkalmával Magyarországon ezek a számok még magasabbak lehetnek, hiszen a közétkeztetési szabályok nem teszik lehetővé az energiában gazdag, változatos ételek készítését. Saját tapasztalatom is az, hogy itt akár a tányérom maradó ételek elérhetik a 60-70%-ot is.

Miért válik az étel hulladékká, ha az elfogyasztható? Az okok több helyen keresendők.

- Beszerzés, tervezés, raktározás, tárolás során nem követik nyomon a készleteket, túl nagy adagokat készítenek és a lejárat dátumokat nem ellenőrzik rendszeresen.
- A konyha túl sokat készít előre, a minőségi követelmények magasak, kommunikáció hiánya a konyha és a vezetők között.
- Maradékok az értékesítés során, hiányos vagy rossz információ a konyha és az értékesítő személyzet között vagy a vendég és felszolgáló között. Túl nagy adagok, főleg köret és ehető díszek.

A XXI. században az élelmiszerpazarlás mellett a legnagyobb globálisan megjelenő jelenség maga a túltermelés. Ennek oka, hogy a társadalom, hozzászokott a túlfogyasztáshoz és a megsokszorozódott kínálathoz. Fel sem merül az emberekben, hogy mekkora károkat tudunk okozni a túlfogyasztással a környezetünkre.

3.4. A vendéglátóipari szakképzés jelene a duális partnerek szerepe

A vendéglátóipari szakképzés helyzete napjainkban. Az országgyűlés határozata alapján a szakképzés módosult a vendéglátóipari iskolákban is. Célja a a tudatos szakma, illetve képesítésválasztás elősegítése. A szakképzés igazodott a XXI. századi követelményekhez és magas színvonal elérésére törekszik. Napjainkban az iskola és a duális képzőhelyek eltávolodtak egymástól, a képzőhelyek a tananyagot nem ismerték, termelő tevékenységük alapján oktatták a diákokat, ami sokszor a vizsgaidőszakban nagy problémát jelentett, hiszen a tanuló mást tanult a munkahelyen, mint az iskolában. Ennek egyeztetése és a közös együttműködés elengedhetetlen a sikeres vizsga letételéhez. Jelenleg az elméleti tananyag nagy részének oktatása a duális képzőhelyekre hárul a törvény szerint, de ezek most is nagy problémát jelentenek, hiszen a képzőhelyek nincsenek felkészülve erre a fajta oktatási rendszerre, nem rendelkeznek tankönyvekkel, nem is ismerik azokat. Termelő tevékenységük hatékonysága érdekében nincs idejük az elméleti oktatásra és sokszor nem is rendelkeznek olyan kompetenciákkal, amikkel a diákok oktatása szükséges. Régebben ez az iskola feladata volt ma ez majdnem teljes egészében a munkahelyé. A pedagógiai ismeretek hiánya a tanulás rovására megy. Ma már nem szükséges mestervizsga vagy szakoktatói vizsga az oktatáshoz elég néhány év szakmai tapasztalat.

A szakképzés felsőfokú szakképzettséget nem igénylő munkakör betöltéséhez vagy tevékenység végzéséhez szükséges. A szakmára felkészítő szakmai oktatás és szakképesítésre felkészítő szakmai képzés. Szakképzés – ha e törvény eltérően nem rendelkezik – az e törvényben meghatározott feltételek szerint szervezhető.” (2019. évi LXXX. törvény)

4. Kutatási eredmények bemutatása

A diákoknak szóló kérdőívvel kapcsolatban a demográfiai adatokat vizsgálva a kitöltők 80,33%-a nő volt és 19,67%- a férfi. Az életkor értékelésénél kitűnt, hogy a válaszadók nagyobb százalékban tizedik évfolyamos tanulók voltak (112 fő), 29 fő tizenharmadik osztályba, 28 fő tizenegyedik osztályba és 21 fő kilencedik osztályba jár.

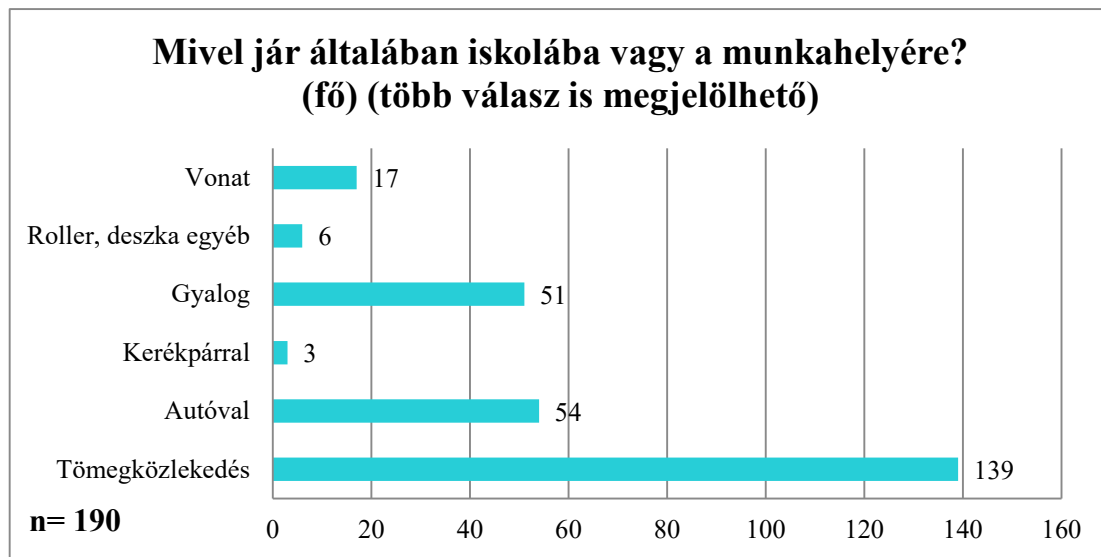
A diákok szakiránya a válaszok alapján változatos. Az eredményekből kiderül, hogy a válaszadók nagyobb százalékban cukrászok voltak: 190 (korábban 191 fős volt a minta!!!) főből 62 fő cukrász és 20 fő cukrász szaktechnikus, ezt követték a turisztika szakos diákok 46 fő, pincér tanulók 27 fő, 16 fő szakács, 5 fő szakács szaktechnikus, 8 fő logisztikus és 6 fő pénzügyes. Kereskedő tanuló nem töltött ki kérdőívet. A duális képzőhelyeknek kiküldött kérdőívekre sajnos kevés válasz érkezett. A duális partnerek kitöltési kedve igen alacsony,

összesen 9 fő válaszolt. A válaszadók közül 7 duális partner, 1 még nem, de gondolkodik diákok foglalkoztatásán, 1 nem szeretne duális képzőhely lenni. A kitöltők kicsivel több mint a fele 31 és 45 éves kor közé tehető (5), a másik fele 46-60 év közötti. A válaszadók között volt tulajdonos (3 fő), üzletvezető (2 fő), szakoktató (2 fő), mestervizsgával rendelkező (1 fő), egyéb vendéglátóipari alkalmazott (1 fő). A végzettség kapcsán feltett kérdésre érkezett válaszok alapján a legtöbben mestervizsgával rendelkeznek (5 fő), felsőfokú oklevele 2 főnek, középiskolai szakmai érettségije 1 főnek, középiskolai végzettsége 1 főnek és szakmunkásbizonyítványa 1 főnek volt. A szakmák szerinti foglalkoztatásban 4-4 fő foglalkoztat szakács és cukrász tanulót, 1 fő felszolgálót és 2 fő nem foglalkoztat tanulót. 151 fő úgy ítélte meg, hogy tudja, mit jelent a fenntarthatóság és csak 39 fő nincs tisztában a fogalommal. A fenntarthatósággal kapcsolatos asszociációk között 116 fő a hulladékgazdálkodást és újra hasznosítást szerepeltette, 114 fő az energiagazdálkodást, 96 főnek a gazdasági fejlődés jutott eszébe a fenntarthatóságról, de volt, akinek az élelmiszertermelés és fogyasztás (86 fő). 63 fő gondolt a vízgazdálkodásra, 50 fő a levegőszennyezésre és mindössze 44 fő az emberek egészségi állapotára.

A fenntarthatóság fontosságáról egytől négyig terjedő skálán történő jelöléssel nyilatkozhattak a tanulók, ahol az egyes azt jelentette, hogy kevésbé a négyes, hogy nagyon fontosnak tartja. A 191 főből 94 nagyon fontosnak tartja, 76 fő hármas értéket adott meg, 17 fő a kettest, 4 fő az egyest jelölte meg. Amennyiben a hármas és négyes értéket együttesen számoljuk, a válaszadók 89%-a fontosnak ítéli a fenntarthatóságot.

A diákok nagy része az iskolába való eljutáshoz a tömegközlekedést választja. Ez az arány igen magas: 190 válaszadóból 139 fő (73,16%) választotta ezt a lehetőséget. Sokan érkeznek autóval is (54 fő – 28,42%), több mint valószínű a szülők hozzák el őket az iskolába, de tizenharmadik évfolyamban már akár saját jogosítvánnyal is rendelkezhetnek. 51 fő (26,84%) gyalog jár iskolába, 17-en vonattal és 6 fő rollerrel vagy gördeszkával. Az eredményekből látható, hogy a kerékpárral közlekedők száma igen alacsony mindössze 3 fő válaszolt azt, hogy kerékpárral jár iskolába.

3. ábra: Az iskolába/munkahelyre történő utazás módja
forrás: saját kutatás és szerkesztés, 2022



Az iskolai szelektív hulladékgyűjtő edényekkel, illetve azok használatával kapcsolatos kérdésre 189 választ kaptam. 74-en (39,15%) azt a választ adták, hogy van és használják is, 67 fő azt, hogy van, de nem használja. 44-en mondták azt, hogy nincs, de jó lenne, ha lenne, mindössze 4 fő mondta azt, hogy nincs, de nem is zavarja, mert nem használná.

Az iskolai tantárgyak körében a fenntarthatóságról a legtöbb tanuló (139 fő) a természetismeret tantárgyban tanult a leginkább. Még mindig ez az a tantárgy, ahol a tanulók az ismereteiket szerzik a környezetvédelemről, fenntarthatóságról. 95 fő jelölte be a földrajz és 92 fő a szakmai tantárgyakat. Mindenképpen pozitív, hogy a szakmai tantárgyak oktatása során is előkerül a fenntarthatóság szerepe az oktatás során. 18 fő a történelmet, 4-4 fő a testnevelést és az irodalmat is megjelölte.

A legtöbb vendéglátóegység szelektíven gyűjti a hulladékot. A legtöbben műanyagot és papírt szelektálnak, ezt követi az üveg, fém és legvégül a biohulladék. Csak egy fő válaszolta, hogy nem szelektálnak.

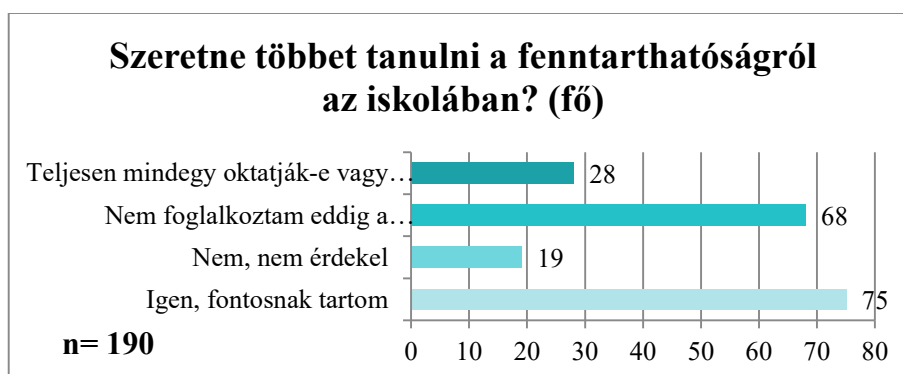
A komposztálási kérdésnél a legtöbb válaszadó elszállítja az összes biohulladékot és nem komposztál. 1 fő mondta, hogy van lehetőségük és helyük ezért komposztálnak, 1 fő szerint időigényes és sok a munka vele, 1 főnek nincs rá lehetősége, de szeretne, 1 fő szerint nincs értelme a komposztálási folyamatnak. Arra a kérdésre, hogy hány a gépeik hány százaléka idősebb 10 évesnél, 10 választ kaptam. A gépek életkora átlagosan idősebb 10 évnél. A maradék 10 és 20%-ot mondott. A válaszadók nagy része (6 fő) ismer olyan beszerzési forrásokat a közelben, ahol környezetbarát csomagolóeszközöket árúsítanak, de sajnos az árak miatt nem azt veszik, mert nagyon drágák. 1 fő válaszolta, hogy ismer, vásárolja is, mert óvni szeretné a

környezetet. 1 fő azt válaszolta, hogy nincs elég kínálat a piacon. A válaszadók nagy része az árut a közvetlen környezetéből 50 km-en belülről szerzi be (5 fő). 3 fő 100 km, 2 fő 20 km-en belül vásárol. A vállalkozók nagy része a zöldséget, gyümölcsöt szerzi be a legközelebről, ezt követi a húсарu, a tej és tejtermékek, a szárazáru, a fűszerek és a halak.

Mennyire oktatják a fenntarthatóságot és annak termelési folyamatát a munkahelyen. A válaszadók többsége 4 fő hármásra értékelte az oktatásukat a négyes skálán, ahol az egyes semennyire a négyes a nagyon-t jelentette. 2-2 fő jelölte magát 2-re, 4-re és 1-re. A válaszadók közül 4 fő eddig nem foglalkozott vele, de a közeljövőben nagyobb hangsúlyt szeretne fektetni erre. Ez jó hír. 3 fő szerint oktatják is, mert fontosnak tartják. 1 fő csak azóta oktatja, mióta megváltozott a gazdasági helyzet és emelkedtek az energiaárak. 1 fő mondta azt, hogy nem az ő feladatuk, hanem az iskoláé. A vállalkozók nagy része megtanítja a tanulóknak a hulladékkezelési szabályokat. A vállalkozók a dolgozókat nem küldik környezetvédelmi oktatásokra, fórumokra, ezt 4 fő válaszolta, de szeretnék a közeljövőben. 2 fő nem tartja fontosnak, 2 fő úgy véli ez plusz kiadás a vállalkozásnak, 2 fő fontosnak tartja. Kinek a feladata a fenntarthatóság oktatása? 8 fő válaszolta, hogy az iskoláé, de nekik is ki kell venniük a szerepüket belőle, 2 fő mondta azt, hogy duális partnerként ez az ő feladatuk. A tanulóknak a legtöbb helyen oktatják az árubeszerzés környezetre gyakorolt hatását, ezt 6 fő válaszolta, 3 fő szerint viszont ez az iskola feladata, nekik nincs idejük ilyennel foglalkozni, egy fő szerint, nem az ő feladatuk és nem tartja fontosnak.

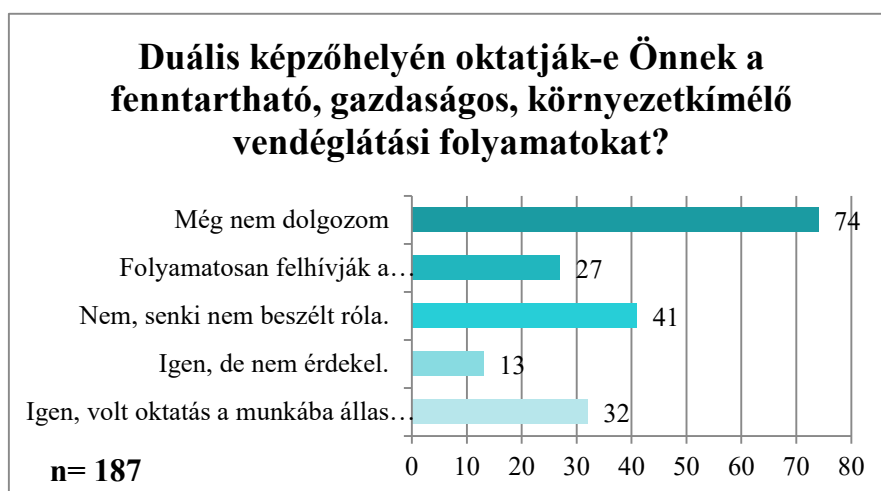
187 tanuló nyilatkozott azzal kapcsolatosan, hogy elég információhoz jutnak-e a fenntarthatóságról. 112 fő (60,00%) igennel és 75 fő (40,00%) nemmel válaszolt. Nem ennyire egyöntetű a kép a további ismeretek szerzésének igényére vonatkozóan: 75 fő fontosnak tartaná és szeretné ismereteit bővíteni e téren, 68 fő eddig nem foglalkozott a kérdéssel, de elgondolkodik rajta. 28 tanuló gondolta úgy, hogy teljesen mindegy, hogy oktatják vagy sem, és 19 főt egyáltalán nem érdeklí a téma.

4. ábra: Tanulási szándék
forrás: saját kutatás és szerkesztés, 2022



A duális partnerek hozzáállásáról a náluk gyakorlatukat töltő diákok is elmondták a véleményüket. Arra a kérdésre, hogy mennyire foglalkoznak a munkahelyek a környezetvédelemmel egy skálán kellett bejelölni átírni betűkkel, ahogy a korábbi skálásnál tettem. 1-4 között., az 1-es nem foglalkoznak vele a 4-es a nagyon-t jelentette. 60 fő a hármast, 57-en a kettes számot jelölték meg, közelebb a nem foglalkoznak felé. 46 fő mondta az egyest és mindössze 28 fő a négyest. Ilyenkor az 1-2 és a 3-4 kategóriát érdemes összevonni. Eszerint 104 fő az 1-2-re tette a voksát, az közel 55%, akik nem. Általánosságban elmondható, hogy közepesen foglalkoznak vele. A duális képzőhelyeken a fenntarthatóság oktatásával kapcsolatban elég szórt eredmény született. A megkérdezettek 39,6%-a még nem dolgozik, ez azért van mert a technikumi osztályokba járó diákok csak a második év után mennek ki a duális partnerhez, a kilencedikesek pedig csak az első év után. Amiből 41 fő azt válaszolta, hogy „nem, senki nem oktatta nekik”, 32 fő jelölte be „igen, volt oktatás a munkába állás előtt” sort. 27 fő mondta azt, hogy folyamatosan oktatják nekik és 13 fő, hogy igen elmondták neki, de nem érdekli. Érdekes, hogy volt olyan is, akit egyáltalán nem érdekel tanulja-e vagy sem a munkahelyén

5. ábra: A duális képzőhelyeken oktatják-e a fenntarthatóságot?
forrás: saját kutatás és szerkesztés, 2022

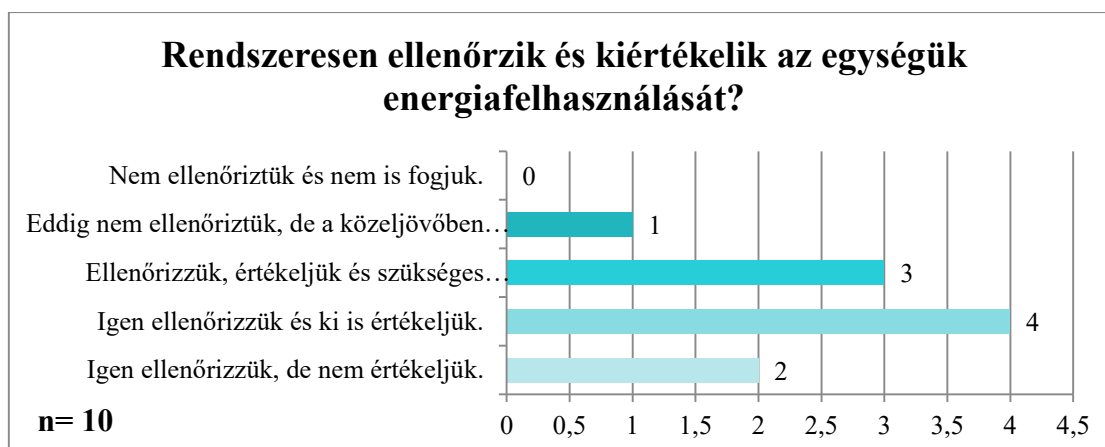


Az előző kérdés folytatásaként 61 tanuló fontosnak tartja, hogy a munkahelyén is oktassák a fenntarthatóságot, ezzel szemben 42 fő szerint ez nem lényeges. A különbség nem nagy. 86 tanuló még nem dolgozik. A kérdőív azon kérdéséből, hogy alkalmaz-e környezettudatos megoldásokat a munkahelyén sokan (52 fő) válaszolták azt, hogy igen és nagyon oda is figyelnek rá. Volt, aki azt a választ adta, hogy igen, de nagyon nehéz betartani azokat (26 fő), de olyan is volt 21 fő, aki azért válaszolt nemmel, mert nincs rá lehetősége. 7 fő azt mondta, hogy szeretne alkalmazni, de senkit nem érdekli rajta kívül és 5 főt egyáltalán nem érdekli, mert nem az ő vállalkozása. A dolgozó tanulókból 73 fő választotta az iskolát, 13 fő a duális képző

helyét és voltak olyanok, akik szerint mind a két helyen egyformán, ők 42-es voltak. Hogy mennyire környezetkímélő és fenntartható a vállalkozásuk a munkahelyeknek azt csak nyolcan válaszolták meg. 4 fő mondta azt, hogy csak annyi pénz marad fejlesztésre, amennyi a folyamatos termelést biztosítja. 2 fő válaszolta, hogy nagyon bizonytalan a helyzet és most nem tud beruházni. 1 főnek van pénze, de nincs ideje változtatni, és egy fő vállalkozónak nincs pénze a változtatásokhoz.

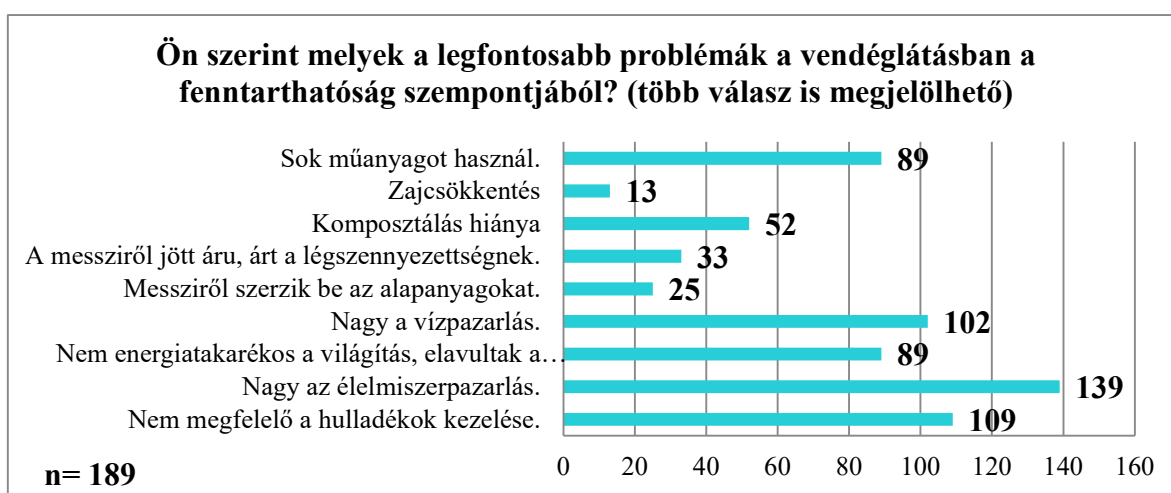
A vendéglátásban fontos az energiafelhasználás ellenőrzése és kiértékelése, a válaszadók közül 4 fő ellenőrzi és értékeli is a változásokat, 3 fő ellenőrzi, értékeli és megteszi a szükséges intézkedéseket, folyamatosan nyomon követi az energiaváltozást. 2 fő ellenőrzi, de nem értékeli, 1 fő eddig nem foglalkozott vele, de a közeljövőben tervezi. legtöbben (7 fő) szerint dolgozóik lekapcsolják azokat a készülékeket, amiket nem használnak. Volt olyan válaszoló (2 fő), aki azt mondta, hogy csak a munka végeztével kapcsolják ki a gépeket. Egy fő nyilatkozott úgy, hogy eddig nem figyelték, de a közeljövőben figyelemmel kísérik majd. Érdekes eredményt hozott az alternatív eszközökről feltett kérdés. A legtöbb egységben nem rendelkeznek napelemmel vagy más eszközzel. Jelenleg a válaszadók 90%-a csak az energiatakarékos izzókat használja a vállalkozásában. A vállalkozók nagy része 80% odafigyel a termelése gazdaságosságára és folyamatosan nyomon követi azt. Ketten mondták azt, hogy figyelik, de sajnos nem tudnak változtatni. A beszerzés során sok csomagolóanyag vész kárba és kerül hulladékként a gyűjtőedényekben. Ezeket fel lehetne hasznosítani, de a válaszadók közül csupán 4 fő jelölte be, hogy újrahasznosítják azokat, 4 fő egyáltalán nem, de 1 fő elgondolkodott rajta, hogy a közeljövőben megteszi.

6. ábra: Energiafelhasználás ellenőrzése
forrás: saját kutatás és szerkesztés, 2022



A vendéglátás területén a fenntarthatóság elemei nagyon fontosak, hogy ezt a tanulók mennyire ismerik és mi jut elsőként az eszükbe nagyon érdekes volt megtudni. Több választ is lehetett jelölni a felsorolásból: 139 jelölést kapott az élelmiszerpazarlás, 109-et a nem megfelelő hulladékkezelés, 102-öt a nagy vízpazarlás, 89-et a nem energiatakarékos világítás és az elavult gépek, valamint a sok műanyag használata, 52-öt a komposztálás hiánya, 33-at a messziről jött áru légszennyezettségi hatása, 25-öt az áru nagy távolságból történő beszerzése és csak 13-at a zajcsökkentés.

7. ábra: A vendéglátás legfontosabb problémái diákszemmel
forrás: saját kutatás és szerkesztés, 2022

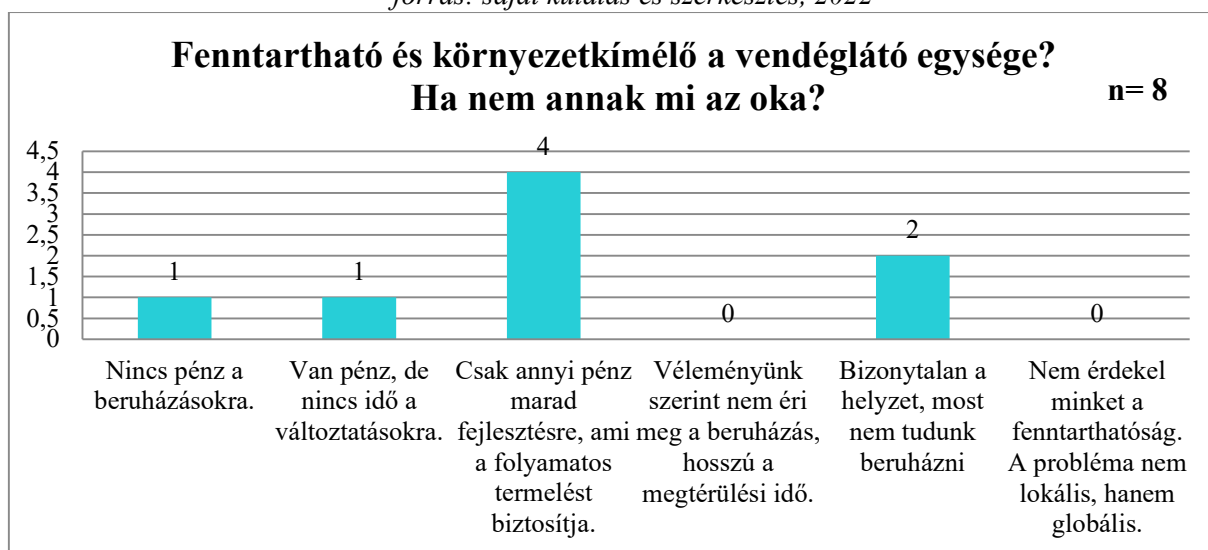


A diákok közül 149 fő későbbiekben mert a jövőre nézve fontosnak tartja, 28 fő akkor is, ha ez áremelkedéshez vezetne. 7 fő mondta azt, hogy nem, mert emelkednének az árak és 5 fő szerint nem, mert a változás nem lenne gazdaságos számára. Nagyon kevesen, mintegy 4 fő válaszolta meg azt a kérdést, hogy mit tesz Ön a fenntarthatóság érdekében.

Végül a tanulók a következő állításokkal azonosultak. 130 fő úgy gondolta, hogy ha tesz valamit a klímaváltozás ellen, akkor a világnak is segít. 47 fő gondolja úgy, hogy már bármit is tenni túl késő, 7 főt nem érdekli a klímaváltozás és 3 fő úgy érzi nem az ő feladata ezt a problémát megoldani, hanem a felnőtteké.

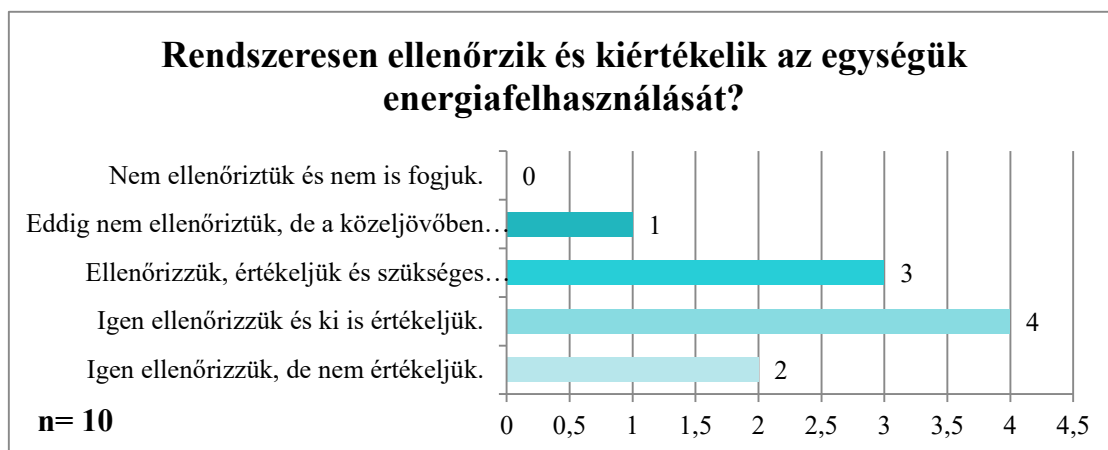
Hogy mennyire környezetkímélő és fenntartható a vállalkozásuk a munkahelyeknek azt csak nyolcan válaszolták meg. 4 fő mondta azt, hogy csak annyi pénz marad fejlesztésre, amennyi a folyamatos termelést biztosítja. 2 fő válaszolta, hogy nagyon bizonytalan a helyzet és most nem tud beruházni. 1 fő-nek van pénze, de nincs ideje változtatni, és egy fő vállalkozónak nincs pénze a változtatásokhoz.

8. ábra: Környezetvédelmi kérdés
forrás: saját kutatás és szerkesztés, 2022



A vendéglátásban fontos az energiafelhasználás ellenőrzése és kiértékelése, a válaszadókból 4 fő ellenőrzi és értékeli is a változásokat, 3 fő ellenőrzi, értékeli és megteszi a szükséges intézkedéseket, folyamatosan nyomon követi az energiaváltozást. 2 fő ellenőrzi, de nem értékeli, 1 fő eddig nem foglalkozott vele, de a közeljövőben tervezik. Arra a kérdésre, hogy a dolgozók lekapcsolják-e azokat a készülékeket, amiket nem használnak a legtöbben (7 fő) azt a választ adták, hogy igen. Volt olyan válaszoló (2 fő), aki azt mondta, hogy csak a munka végeztével kapcsolják ki a gépeket. Egy fő nyilatkozott úgy, hogy eddig nem figyelték, de a közeljövőben figyelemmel kísérik majd.

9. ábra: Energiafelhasználás ellenőrzése
forrás: saját kutatás és szerkesztés, 2022



Érdekes eredményt hozott az alternatív eszközökről feltett kérdés. A legtöbb egységben nem rendelkeznek napelemmel vagy más eszközzel, jelenleg a válaszadók 90%-a csak az energiatakarékos izzókat használja a vállalkozásában. A vállalkozók nagy része 80% odafigyel a termelése gazdaságosságára és folyamatosan nyomon követi azt. Ketten mondták azt, hogy figyelik, de sajnos nem tudnak változtatni.

A beszerzés során sok csomagolóanyag vész kárba és kerül hulladékként a gyűjtőedényekben. Ezeket fel lehetne hasznosítani, de a válaszadók közül 4 fő jelölte be, hogy újrahasznosítják azokat, 4 fő egyáltalán nem, de 1 fő elgondolkodott rajta, hogy a közeljövőben megteszi.

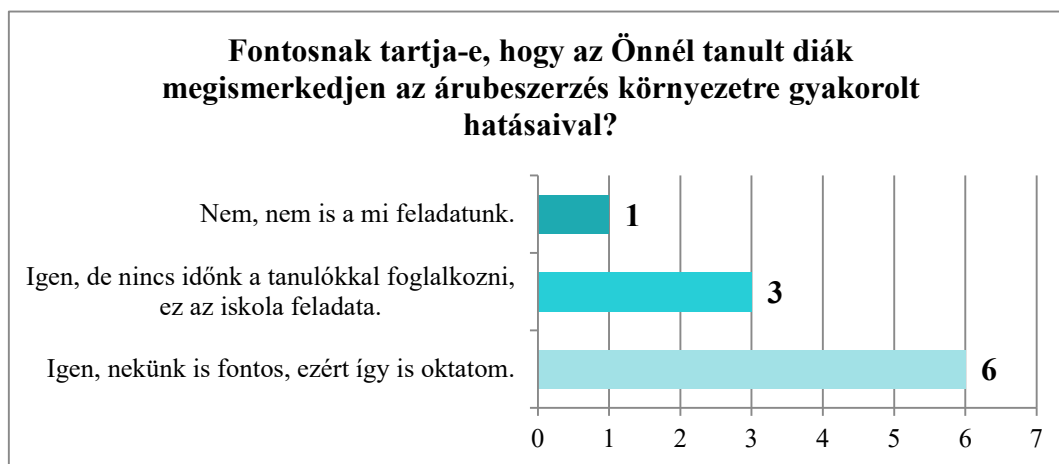
A legtöbb vendéglátóegység szelektíven gyűjti a hulladékot. A legtöbben műanyagot és papírt szelektálnak, ezt követi az üveg, fém és legvégül a biohulladék. Csak egy fő válaszolta, hogy nem szelektálnak.

A komposztálási kérdésnél a legtöbb válaszadó elszállítja az összes bio hulladékot és nem komposztál. 1 fő mondta, hogy van lehetőségük és helyük ezért komposztálnak, 1 fő szerint időigényes és sok a munka vele, 1 főnek nincs rá lehetősége, de szeretne, 1 fő szerint nincs értelme a komposztálási folyamatnak. Arra a kérdésre, hogy hány gépeik hány százaléka idősebb 10 évesnél 10 választ kaptam. Az egységek 40 %-ban 50, 60, 70%-a a gépeknek idősebb 10 évesnél. A maradék 10 és 20%-ot mondott. A termelési folyamatát a válaszadókból öt fő egy csúszkán 3-ra értékelte. A csúszkán az 1-es volt a kevésbé a 4-es a nagyon. 2 fő kettést és egy fő egyest adott a termelés folyamatának gazdaságosságára. A válaszadók nagy része (6 fő) ismer olyan beszerzési forrásokat a közelben, ahol környezetbarát csomagolóeszközöket árúsítanak, de sajnos az árak miatt nem azt veszik, mert nagyon drágák. 1 fő válaszolta, hogy ismer, vásárolja is, mert óvni szeretné a környezetet. 1 fő azt válaszolta, hogy nincs elég kínálat a piacon. A válaszadók nagy része az árut a közvetlen környezetéből 50 km-en belülről szerzi be (5 fő). 3 fő 100 km, 2 fő 20 km-en belül vásárol. A vállalkozók nagy része a zöldséget, gyümölcsöt szerzi be a legközelebből, ezt követi a húсарu, a tej és tejtermékek, a szárazárú, a fűszerek és a halak.

A kérdőív második szakaszában arra voltam kíváncsi mennyire oktatják a fenntarthatóságot és annak termelési folyamatát a munkahelyen. A válaszadók többsége 4 fő hármásra értékelte az oktatásukat a négyes skálán, ahol az egyes semennyire a négyes a nagyon-t jelentette. 2-2 fő jelölte magát 2-re, 4-re és 1-re. Az fenntarthatóság oktatásában még van mit fejlődni a válaszadók közül 4 fő eddig nem foglalkozott vele, de a közeljövőben nagyobb hangsúlyt szeretne fektetni erre. Ez jó hír. 3 fő szerint oktatják is, mert fontosnak tartják. 1 fő csak azóta oktatja, mióta megváltozott a gazdasági helyzet és emelkedtek az energiaárak. 1 fő mondta azt,

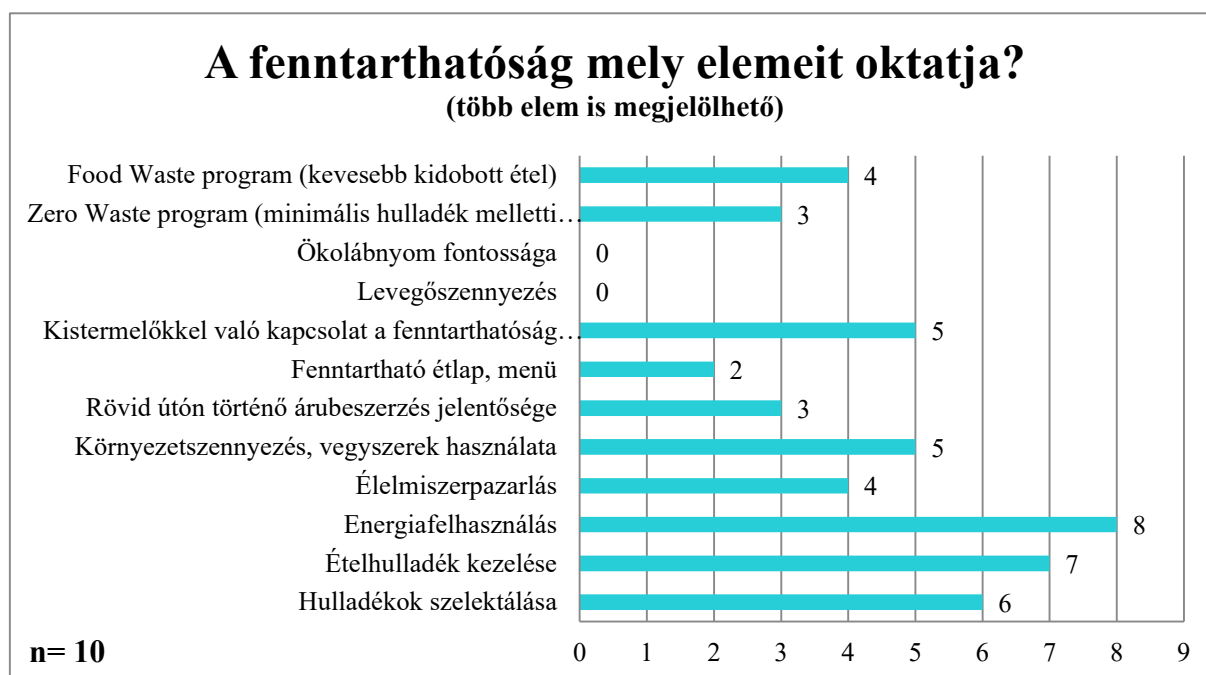
hogy nem az ő feladatuk, hanem az iskoláé. A vállalkozók nagy része megtanítja a tanulóknak a hulladékkezelési szabályokat. Volt aki azt válaszolta, hogy nem ismerik, de megtanítják nekik és egy fő válaszolta azt, hogy már az iskolában megtanították nekik. A vállalkozók a dolgozókat nem küldik környezetvédelmi oktatásokra, fórumokra, ezt 4 fő válaszolta, de szeretnék a közeljövőben. 2 fő nem tartja fontosnak, 2 fő úgy véli ez plusz kiadás a vállalkozásnak, 2 fő fontosnak tartja. Kinek a feladata a fenntarthatóság oktatása? 8 fő válaszolta, hogy az iskoláé, de nekik is ki kell venniük a szerepüket belőle, 2 fő mondta azt, hogy duális partnerként ez az ő feladatuk. A tanulóknak a legtöbb helyen oktatják az árubeszerzés környezetre gyakorolt hatását ezt 6 fő válaszolta, 3 fő szerint viszont ez az iskola feladata, nekik nincs idejük ilyennel foglalkozni, egy fő szerint, nem az ő feladatuk és nem tartja fontosnak.

10. ábra: Árubeszerzés környezetre gyakorolt hatásának fontossága
forrás: saját kutatás és szerkesztés, 2022



A vállalkozások az előző kérdésekhez kapcsolódóan oktatják a következőket. Elsősorban az energiafelhasználást, ételhulladék kezelését, hulladékok szelektálását, vegyszerek környezetre gyakorolt hatását, kistermelőkkel való jó kapcsolattartást, élelmiszerpazarlást, az áru rövid úton történő beszerzését, food waste programot, zero waste programot, fenntartható étlap kidolgozását. Sok vállalkozó csak azóta oktatja a fenntarthatóság elemeit, mióta megváltozott a gazdasági helyzet és rákényszerült (4 fő). Vannak, akik már néhány éve, mert fontosnak tartják (4 fő) és van aki nem is oktatja.

11. ábra: Fenntarthatóság oktatásának elemei
forrás: saját kutatás és szerkesztés, 2022



5. Következtetések, javaslatok

A célunk a vendéglátóipari szakképzésben, hogy megvalósítsuk a fenntarthatóságot biztosító ökotudatos szakképzést. Szakítani kell a hagyományos szemlélettel miszerint az iskola a tanulás helye. Fenntarthatóság ezt megkérdőjelezi, és másik alternatívát kínál. Nem kizárólag a termék, hanem maga a természet is lehet tanterem. „Vissza a természethez!” (Rousseau).

Kutatási eredmények alapján a hipotéziseim részben állták meg a helyüket. A diákok kérdőívének eredményeiben a válaszadók többsége azt mondta, hogy ismeri a fenntarthatóság fogalmát a további kérdések válaszaiból kiderül ezek az ismeretek nagyon hiányosak és korlátozottak. Általánosságba elmondható, hogy csak felszínesen ismerik a fogalom jelentését. Szakmai óráimon magam is felmértem mit jelent számukra a fenntarthatóság és ugyanerre az eredményre jutottam. Sok esetben csak a felszínt súrolják az ismereteik, de mélyebben már nem gondolkodtak el a folyamaton. Ez az a pont, aminél úgy éreztem, itt kellene a legnagyobb hangsúlyt fektetni az oktatásban, hogy sokkal több helyen foglalkozni a fenntarthatósággal és elszórni azok pozitív, nevelő magjait. A tanulók igénylik a környezetvédelmi oktatást, ez kiderült a kérdőívből, hiszen 3-4 közé ítélték meg ennek fontosságát.

Önmaguk számára a fenntarthatóság és a környezetvédelem csak egy megfoghatatlan fogalom még. Ezen kellene több oktatási anyaggal és új módszertannal változtatni. A közlekedési szokásaikat nem célzottan emiatt választják meg. Érdekes volt látnom, hogy a válaszok alapján

mennyire kevesen járnak iskolába vagy dolgozni kerékpárral. Emlékszem gyermekkoromban és mindig kerékpárral jártam iskolába. Kezdetben azt gondoltam, talán a kerékpár már nem olyan vonzó, hiszen a mai modern világban megjelentek újabb és újabb közlekedési eszközök, amik a kerékpárt leváltották. Természetesen ez is pontja volt a kérdőívnek, de a többség nem ezt választotta, mint alternatív közlekedési eszköz. A legtöbben tömegközlekedéssel járnak. Az okok véleményem szerint, hogy az elektromos rollereket kevesen engedhetik meg maguknak és ez okból a mopedek is kiesnek a körből. A kerékpárok árai is magasak az utóbbi években, ami nem ösztönzi a tanulókat, hogy azt vegyenek, de a legfőbb szempont talán a kényelem lehet. Iskolánkban is a tanulók nagy része a néhány kilométerre lévő kollégiumból is busszal érkezik. A séta ma már nem menő.

Szelektív szemetesek. Használjuk-e őket vagy sem? A válaszadók eredményeit harmadolni lehetne, egy része használja, sajnos ez kevés. Sok iskolában még mindig nincs, de jó lenne és van ahol van, de nem használják. Az okok mélyebben vannak, mint sejtenénk. Egyik ok szerintem, hogy azok használják, akik otthon is szelektíven gyűjtik a szemetet. A másik, amit személyes kérdések feltétele után tapasztaltam, hogy a gyerekek nem bíznak a hulladékgyűjtés szelektálásában, úgy gondolják a szemet egyben kerül feldolgozásra és ezért felesleges külön gyűjteniük. Sajnos a kommunikáció nagyon hiányos és nem jutnak el pontos, megbízható információk a diákokhoz. Az okok közé tehető a nem megfelelő és nem látványos gyűjtőedények kihelyezése. Vidám feliratokkal és festett szemetesekkel sokkal vonzóbbá lehetne tenni ezek használatát a diákok körében. A szelektíven szemetet gyűjtő diákból ugyanilyen felnőtt lesz.

Diákszemmel a tanulók nagy része a vendéglátásban az élelmiszerpazarlást látja a legnagyobb problémának, bár személyes konzultációnál kiderül, hogy ők maguk is pazarlók. Talán örömben az öröm, hogy a változó gazdasági helyzet, az infláció kiugróan magas százaléka ezt visszafogja szorítani, mind a kereskedelemben, mind a vendéglátásban. Számomra ismét meglepetésváltó volt, hogy még mindig nem arra oktatjuk szakképző iskoláink nagy részében a tanulókat, hogy a termelésben igenis a „zero waste” fogalom mennyire fontos.

Legutóbb két versenyen is volt részem betekintést nyerni a termelési folyamatokba a versenyre való felkészítésbe. Én is részt vettem ezeken a versenyeken diákjaimmal. Volt olyan oktató akinél én magam döbbszem meg, amikor a verseny végén megmaradt igazán szépre sült drága alapanyagokat a fülem hallatára közölte a diákjával, aki megkérdezte mi legyen a maradékkal (egész, fel nem vágott készre sült élelmiszer), hogy dobja ki. A csengő megszólalt a fejemben és elképesztő erővel zúgott. Szívem szerint az oktátónak mondtam volna meg a véleményem, de ugye ilyet nem lehet, finoman jeleztem, ha neki nem kell adja nekem. Hogyan

várjuk el a diáktól, hogy az alapanyagokkal szépen bánjon és felhasználása fenntartható legyen, ha maga az oktató nem ezt tanítja. Ismét ott vagyunk, ahonnan elindultunk. Az alapoknál. És sajnos nem ez volt az egyetlen, csak az idei évben rendezett versenyeken, amiken részt vettem megtapasztaltam, mekkora a pazarlás. A jól megválasztott, értékes alapanyag feldolgozása, a megfelelő mennyiség kikalkulálása az oktató feladata. Törekedni kell a „zero wate” munkafolyamatokra. Az igazsághoz az is hozzátartozik, hogy azért már megjelentek iskolák, akiket a versenyen ki is emeltek emiatt, hogy az alapanyagot többféleképpen felhasználták a pazarlás elkerülése jegyében. Látni, hogy van változás, de ez nagyon kevés.

A kutatás eredményei rávilágítottak az oktatás helyzetére az iskolában. A vendéglátásban is mérni kellene a fenntarthatóság különböző indikátorait, mint például az energiafelhasználást, a vízhasználatot, a levegőszennyezést. Fel kell lazítani a hagyományos kereteket. Az iskola feladata, hogy a gyermekek érzékennyé váljanak a problémák iránt, amiket a tudomány meg tud vizsgálni és megoldást keres rá. Itt tanulhatunk meg érteni a tudomány nyelvén, akár csak a zeneiskolában a zene nyelvén. Váltani kell és ez nem más, mint a tevékenység-, gyakorlat-, élményközpontú oktatás. Ahhoz, hogy megértsük a környezetvédelem szerepét a vendéglátás gyakorlatában, nézzük meg milyen környezeti hatások befolyásolják. Őszintén, jómagam is nagyon szkeptikus voltam a témával kapcsolatban. A legnagyobb döbbenet akkor ért, amikor iskolánkban nagy lelkesen változásokat szerettem volna elérni, több időt szánni a tudatos gondolkodásra, a gyakorlatra és ezzel a lelkesedéssel, kevés kollegával osztottam. Az emberek az időre hivatkozva nem támogattak és nem segítettek a munkámat. A fenntartó nem különített el alapot a változásra, a fejlődésre. Itt, ezen a ponton majdnem feladtam. De amint említettem kalandor vagyok, aki nagyon kitartó és tovább dolgozik, rendületlenül. Ha csak egy kicsit is teszek azért, hogy néhány diák elméjét és szívét megnyissam a jó érdekében, máris eredményt és sikert értem el. Egy jó tanár híd a tanulók, a szülők és a vezetőség között. A minőségi oktatással, amely megfelel a mai globális digitális fogyasztók igényeinek, egyenlő felelősséggel jár az oktatók számára, hogy innovatív tanítási módszerek révén tudást és készségeket biztosítsanak a tanulóknak. Az egyik módja annak, hogy segítsünk az oktatóknak a munka elvégzésében, ha erőforrásokat és képzést biztosítunk ezekkel az új technológiákkal, amelyek beépülnek az osztálytermekbe, miközben elősegítik a tanulók tanulásának javítását: információs és kommunikációs technológiák (IKT). A tanároknak útmutatásra van szükségük az IKT – például alkalmazások, webhelyek és táblagépek – használatához, mielőtt hatékonyan bevezetnék azokat. Kellenek az olyan motivált és elhivatott pedagógusok, akik magukénak érzik a fenntarthatóság problémáját. A jó tanári munka a hitelesség, ha a pedagógus maga sem hisz abban, amit tanít, nem lesz hiteles. Sokszor érzik magukat úgy a pedagógusok, hogy

naponta egy iskolabörtönbe mennek, mert elszigetelődnek a környezetüktől. A fenntarthatóság pedagógiája kiutat jelenthet ebből. A fiatal nemzedék számára a pálya nem vonzó. Az idősebb pedagógus generációnak az új dolgok nehezebben követhetők, a technikai fejlődés hatalmas ugrása és annak elsajátítása a tanítás mellett újabb feladatként teher a számukra. Nem egy, nem kettő hanem majdnem minden tantárgy esetében be kellene építeni ennek oktatását a tanítási folyamatokba. Ehhez azonban az oktatókat is meg kell reformálni és biztatni milyen fontos feladat ez a mai világban. Ennek egy pozitív kezdeményezése lehet a Siófoki Szakképzési Centrum Ágazati Képzőközpontjának tanterve felnőtt oktatás terén, ahol a fenntarthatóság a konyhán címmel 20 órás képzés keretén belül az oktatókkal ismertetik meg a fenntarthatóság kérdéseit és válaszait. A képzéshez tananyag is készült, aminek megírására, módszertani elemekkel engem kértek fel (szerződés a mellékletben). A kezdeményezés nagyon jó, hiszen a tanárok a híd a diákokhoz és ültethetik el ennek fontosságát bennük. A folyamatos képzés nagyon fontos, hiszen ezzel lehetünk naprakészek és változtathatunk a jövőn. Nem csak az iskolai oktatókat kell tovább képezni, hanem a duális partnerekkel is szoros kapcsolatot ápolni és kezdeményezni a fenntarthatóság oktatásának nagyobb szerepét a munkavégzés során. A tanulók válaszaiból is kiderül, hogy sokan még mindig nem foglalkoznak a témával, vagy csak nagyon keveset. Személyes érdeklődésre és a kérdőívben is többen adták azt a választ ennek okaira, hogy eddig nem érdekelte őket, de a mostani megváltozott gazdasági helyzet tulajdonképpen kikényszerítette azt, hogy sokkal többen törődjenek a gazdaságos folyamatokkal. Sajnos ez nagyon kevés, mert egyelőre csak a takarékos gazdálkodás kap szerepet, de az egyéb munkafolyamatok fenntarthatósági elemei még mindig elmaradnak. Gondolok itt arra, hogy a beszerzés, feldolgozás vagy a termelés során a nyersanyagok pazarlása vagy felhasználása is lehet gazdaságosabb. A hogyan tovább lassan létkérdés lesz a szakmában.

A hipotézis másik része a duális képzőhelyekre irányult. Sajnálatos módon egyre kevesebb vállalkozó foglalkoztat tanulót a vendéglátásban, ennek több oka is van. A jelenlegi gazdasági helyzet szakképzés rendszerének átalakítása nem kedvezett a képzési gyakorlatnak. A jó gyakorlat munkahely az iskolájuk értékét továbbadva a gyakorlatban is a környezettudatosságra törekszik. Minél közelebbi beszállítókkal és termelőkkel állnak szerződésben, hogy az áru útja rövidebb legyen. Fontos a hulladékkezelés és annak környezetre gyakorolt hatása, szakmailag és gazdaságilag egy jól összeállított árubeszerzés esetén jóval kevesebb maradék, vagy hulladék keletkezik. Nagyobb kiszerezésben vásárolt alapanyagoknál a csomagolás mértéke is kevesebb, és törekednek arra, hogy a vendégek felé minél kevesebb környezetszennyező csomagolás kerüljön. A Balaton partján jelen pillanatban ez nem szempont. Sok a szezonális egység,

akiknek a gazdasági haszon fontosabb. Sajnos a gyakorlati munkahelyek számára is a gazdasági érdekeik kerülnek előtérbe. Még mindig sok a felesleges és környezetszennyező csomagoló-, elviteles eszköz, főleg a nyári turistaforgalom idején. A kormány szabályozási rendszere azonban ezeket a vállalkozásokat is újabb környezetkímélő eszközök beszerzésére ösztönözi a szabályozás által. Vannak kivételek azért a Balaton partján is. Modern és jól működő környezettudatos vállalkozások. Ilyen a balatonszemesi Kistücsök étterem, ami balatoni éttermek legtudatosabban működő gyakorlati munkahelye. Az étteremben például nincsenek fagyasztók, csak frissen a környékről beszerzett nyersanyagokkal dolgoznak évszaknak megfelkelően tervezett étlappal. A legfontosabb dolog az lenne, ha az iskolákkal együtt a duális képzőhelyek ugyanazokat az elveket képviselnék, hiszen bármennyire is törekszik az iskola a fenntarthatóság elveinek megismertetésére és követésére, ha a tanuló a duális partnereknél ennek az ellenkezőjét tapasztalja. Sajnos nem tudjuk megválogatnia képzőhelyeket, hiszen nagyon kevesen vállalják a tanulókat. Ennek több oka is van. A két éve bevezetett új képzési rendszer még több duális partnert szorított ki a képzésben való részvételből. Legfőképpen azokat a kisebb vállalkozásokat, akik ténylegesen elindultak egy fenntartható életmód irányába. A nagyobb vállalkozások gazdasági orientáltsága még mindig nem fenntartható, és itt dolgozik a legtöbb tanuló. Ha ez a helyzet megfordulna, a jövő nemzedéke már más szemlélettel dolgozna a vendéglátásban. Hol kapcsolódik a fenntarthatóság a munkaadók elvárásaihoz? Bár a kutatás rávilágított arra, hogy még mindig van mit tenni, valójában mind az iskola, mind a képzőhelyek próbálnak a fenntartható oktatás zöld mezejére lépni.

A kutatásból kiderült, hogy bár ismereteik nem fedik le a fenntarthatóság teljes egészét a vendéglátásban részben igénylik a jobb jövőt és foglalkoznak is vele. Egy ilyen oktatási rendszerben nagy hangsúlyt kell fektetni a tanterv részletes kidolgozására. Sajnos a diákok még mindig csak a természetismeretben tanulnak a fenntarthatóságról. Véleményem szerint ez egy sarkallatos pontja a vendéglátás oktatásának, hiszen nekünk pedagógusoknak kell nagyobb részt vállalnunk ennek megváltoztatásában. Nem csak a szakmai vagy természettudományi tantárgyakat kell bevonni a környezetre nevelés hatókörébe, hanem ki kell terjeszteni azt. Fontos, hogy a tanárok összedolgozzanak, mindenki részt vegyen a munkában. A következő évtizedekben a fenntarthatóság pedagógiája eszközül szolgálhat arra, hogy erősebb hidakat építsünk az osztályterem és a munka világa között, hogy a tanulók megértsék, döntéseik hogyan hatnak másokra. A fenntartható oktatás még fontosabb most, amikor az iskolák egyre nagyobb befolyást gyakorolnak a „fenntarthatónak” lenni látásmódok kialakítására. Azt kell mondanunk, hogy oktatási stratégiánk csak akkor lesz eredményes, ha iskolai szinten globálisan gondolkodunk. Nem tanulóról beszélünk, hanem iskolai szakirányról. Annak érdekében, hogy

a tanulóknak személyre szabott tanulási élményeket kínálhassunk, fontos, hogy olyan rendszereket és folyamatokat hozzunk létre, amelyek ösztönzik az oktatók közötti együttműködést, hogy a legjobban támogassák diákjaikat, és segítsék őket a kitűnéshez. Készítsünk folyamatos dokumentációt és tantervet. A későbbiekben folyamatosan vonjuk be a szülőket, gazdasági szereplőket és a duális képzőhelyeket. Alapvető célkitűzések:

- A fenntartható fejlődés elveinek meghatározása, szemléletformálás.
- A környezetkímélő magatartás erkölcsi alapelveinek lefektetése egyéni és közösségi szinten.
- Újrahasznosítás kérdésének megtárgyalása.
- Innováció, fejlesztések, határidő a feladatok elérésére.
- Környezetünk tisztántartása, tisztelete, felelősség meghatározása.
- Környezettudatos gondolkodás kialakítása, erősítése, elmélyítése együttműködve a szülőkkel, társadalmi szervezetekkel, képzőhelyekkel.
- Diákönkormányzat bevonása a feladatokba.
- Bio büfé, azaz egészsége ételt a gyerekeknek.
- Természettudományi labor kialakítása.
- Civil szervezetekkel való kapcsolat kialakítása.
- Tantervek anyagának korszerűsítése.
- ÖKO témák tantervbe építése.
- Iskolai könyvtárban, több környezetvédelemmel kapcsolatos könyv beszerzése.

Szervezzünk rendszeresen egészségnapokat, versenyekkel műsorokkal, előadásokkal, mert folyamatosan ébren kell tartanunk a környezetvédelem szerepét az iskolai életben. Iskolai szakmai napokon, szakmák éjszakája, szakmai versenyek, rendezvények, kitelepülések alkalmával az iskola a fenntarthatóság jegyében jelenjen meg. Múzeumok, gyárak, üzemek látogatása és az ott tapasztalt környezetvédelmi tevékenységek beszéljük meg, dokumentáljuk és vitassuk meg. Minden évben kapcsolódjuk be az országos „Föld napja” rendezvénysorozatba. Az iskolák akár a duális képzőhelyekkel együtt szervezzenek közös hulladékgyűjtési akciót. Folyamatosan kell figyelni a különböző szervezetek, akár nemzetközi környezetvédelmi pályázatait és azokon való részvétel. Neveljük a képzőhelyekkel közösen a diákjainkat a víz és energiatakarékoskodásra, ösztönözzük őket arra, hogy kerékpárral járjanak. Ehhez teremtsük meg a lehetőséget a kerékpárok tárolására. Legyen „zöld sarok” az iskolákban például Ökofaliújság. Nem elég a szakmai tanóra, az legyen ökoTanítanunk kell azt is, hogy az élelmiszerke előállítás és szállítása hatással van a környezetünkre. Feladatunk: a szennyezett

környezet, vegyszerek, tisztítószeres hatásának bemutatása az élelmiszer-biztonságra. Oktassuk minél jobban, hogy az élelmiszerpazarlás mértéke milyen magas és tennünk kell ellene. Akadályozzuk meg az élelmiszerpazarlást azzal, hogy a tanulók megismerik az élelmiszerhulladékokat, fajtáikat, keletkezési okukat, a következményeket. Hulladékkezelés, komposztálást ki kell emelni. Meg kell tanítani a diákoknak az árubeszerzés fontosságát. A jelenlegi oktatási formában az egyik legnagyobb szakmai tantárgy a termelés és értékesítés. A tantárgy négy alaptárgyat ölel magába, mint a turisztikai-, a vendégtéri szakember, a cukrász szakmai és a szakács szakmai ismereteket. Nem csak az elméleti órákon, hanem a gyakorlati foglalkozásokon is jelen van. Energiamegtakarítás, élelmiszerpazarlás, energiatakarékos gépek, hulladékkezelés, vízfogyasztás, mosogatás, takarítás, saját kiskert működése, fűszerkert.

Tanárok és diákok. Örök csata a tudás megszerzéséért. A pedagógus akarja, a diák kényszernek veszi. A diákok félnek a kudarcától, a szégyentől. Felnőtt a Z-generáció és útban van az iskolába az alfa. A generációs különbségek sokkal nagyobbak, mint eddig bármikor. Saját tapasztalatom is azt mutatja óriási szakadék alakult ki a tanárok és diákok között. Minden évben más-és más diákok érkeznek, és egyre szélesedik a szakadék. Megállítani csak egy fiatalabb oktatói generáció tudná, de mint fentebb írtam, ez sajnos várat magára. A pedagógus feladata, felismerni a változás szelét és megkeresni az utat minden egyes diákhoz. A tanulók érzékenyebbek és magukba fordulók lettek. Nem nyitottak, nehezen motiválhatók, nincsenek igazi céljaik a mának élnek. Nem vállalnak felelősséget és kockázatot. Az egész gazdasági társadalomnak szembe kell néznie ennek a generációnak az életfilozófiájával, ha talpon akar maradni. Az iskoláknak is meg kell küzdenie a maga árnyékával. A mai diákok nem csatolnak visszajelzéseket a tanároknak, ami miatt nehezen találunk utat hozzájuk. Sajnos a kompetenciafelmérések is azt igazolják, hogy általános iskolából már nem hozzák azokat a képességeket és attitűdöket, amire egy középiskola építeni tudna. Lassan azt mondhatjuk, hogy az az alap, amit építettek a tanulásuk házára, annyira lyukas, hogy nem kell teherautónak elmennie a ház előtt, elég egy kerékpár is és összedől a ház. Hiányos alappal nehéz haladni, de nem lehetetlen. A pénz és a gazdaság nemcsak globálisan, hanem mikro-szinten is jelen van a fenntarthatóságra nevelésben és az oktatásban. A pénz és a gazdasági helyzet nagyon befolyásolja a fenntarthatóság oktatását, sokan törekednek arra, hogy nehéz gazdasági helyzetüket félretéve igenis a környezetvédelmi útra lépjenek. A diákok közvetlenül olyan példával találkoznak, ami a szakmai tanításuk és a fenntarthatóság alappillére lehet a jövőben. A duális partnereknél megfigyelhető, hogy az energiatakarékosságra csak most kezdtek el konkrét lépéseket tenni, ami már egy kicsit gazdaságilag is késő, hiszen ezen körülmények között fejlesztés és innováció sokak számára nem kivitelezhető. A takarékoság az

energiatakarékos izzók felé orientálódik és sokan a körülmények hatására kezdték el a nem folyamatosan használt gépeket kikapcsolni. A napelem vagy geotermikus fűtési koncepciók nem valósultak meg korábban, ezért ezeket most csak pénzügyi tőke bevonása mellett lehetne kiépíteni, azt meg nagyon nehéz megkapni. Sok vállalkozás kényszerül leállni és véglegesen megszűnni, most már elmondható, hogy a vendéglátásban a vállalkozások egyharmada végleg bezárja kapuit a vendégek előtt. Az elmondható, hogy a gazdaság, a pénz mikro szinten is megtalálható a vendéglátásban és annak oktatásában. Az én generációm már megtapasztalta a gazdasági recessziót, de a mostani y, z és alfa generáció most fog szembesülni a hiányérzettel. Ahogy a rendszerváltás idején az 1990-es években az iskolák 2023-tól ismét óriási problémával kell, hogy szembe nézzenek. Az Ukrán-Orosz háború árnyékában a kisebb duális képzőhelyek, de már elmondhatjuk azt is, hogy a nagyobbak is az energiaválság következtében időszakos vagy teljes bezárásra kényszerülnek. Ezek a képzőhelyek, ha megszűnnek a tanulók gyakorlati oktatása veszélybe kerül és ez újabb kérdéseket vet majd fel. Jelenleg ennek csak az árnyékában járunk, de az előzetes kisebb kutatások ezt támasztják alá. A Balaton környékét több szempontból is tragédiaként érheti a kialakult helyzet. Egy duális partnernek egész éven át kell a tanulókat foglalkoztatnia, és az, ami képzés szerint nem tanulói, hanem tanulói munkaszerződéssel, ami sokkal komolyabb kihívások elé állítja a képzőhelyeket. De mi történik akkor, ha a gazdasági helyzet azt eredményezi, hogy az eddig egész éven át üzemelő vendéglátóipari hely, amelyik a téli szezon hiányában eddig is csak átvészelte az év legtöbb hónapját, most lehúzza a rolót ezekre a hónapokra? Mi lesz a tanulókkal? Hogyan tovább? A szakképzési rendszer újabb átalakuláson megy keresztül, és most sem kapott nagyobb figyelmet a fenntarthatóságra nevelés, mint korábban, bár voltak ezirányú törekvések, a gyakorlatban ezek nem valósultak meg. Siófokon talán történik valami, aminek én is részese lehetek és az általam kidolgozott tananyag valaminek a kezdete lehet.

Ennyire még sosem volt bizonytalanabb az ágazat élete, a cél most maga a fennmaradás lesz, és merően háttérbe szorul a fenntarthatóság. Környezetbarát vendéglátást várunk el, de állandóan akadályokba ütközünk. Amikor egyet előre lépünk, tőlünk függetlenül váratlan helyzetekben találjuk magunkat és máris kettővel hátrébb vagyunk. Talán elindultunk egy úton és máris a végére értünk? Hogyan legyünk környezetkímélők, ha a nyakunkon lévő energiaválság miatt a fákat kényszerülünk kivágni, azzal fűteni és tovább szennyezni a levegőt. Évekkel korábban kellett volna észhez térnünk és különböző forrásokból alternatív energiát hasznosítani, mint a szél, víz, nap. Ezt kellett volna az állami rendszernek nagyon, de nagyon támogatni. Most a szakadék szélén billegve, azon gondolkodunk lefele vagy ott a szélén egyensúlyozva meddig tovább. Ha kapunk egy kis lökést, akár egy pillangó száll a vállunkra,

máris elvesztünk. A jövő bizonytalan, már nem látjuk a fényt az alagút végén, mert már az is kihunyott. Ennyire még sosem láttunk sötétebben a világot, mint most. A rendszer problémája, hogy hiányoznak azok a feltételek, amik a cégek számára olyan értékek, hogy ők hosszú távra tervezzenek. Hiányoznak a gazdasági elemek, a fenntarthatóság még mindig nagyon drága, hosszú távon is kevés nyereséggel kecsegtet. Lehet, maga a változás benne van a levegőben és a történelem saját maga fogja kézbe venni a dolgokat és megoldani a probléma egy részét. Csekély és kis részét, de ez majd hozzájárul ahhoz, hogy azok a vállalkozások, akik ráléptek erre az útra azon is maradjanak és ne lépjenek vissza.

6. Összegzés

„Legyen cél az emberi jólét, s ehhez eszköz a gazdaság. Ma cél a gazdasági növekedés, ehhez az ember „erőforrás”. (H. Daly).

Az a bizonyos jövő, ami mindenki számára rejtély. Nincs olyan ember a földön, aki a saját jövőjének elpusztítására törekedne. Hogyan gondolkodik az ember akkor? Az emberben nincs szándékolt önpusztító hajlam, nem célja a környezetének elpusztítása, minden erre irányuló folyamat csak egy melléktermék. Az embereknek nehezen hihető, hogy akaratlanul is sikerült egy hatalmas, globális válságot előidézniük. Nehezen hisszük el, mert nem a saját bőrünkön tapasztaljuk, a technológiánk még képes a negatív hatásokat háttérbe szorítani és tőlünk távol tartani. Ha egyszer átjutnánk a hihetlenség falán és benéznénk mögé, megtapasztalhatná az ember, hogy a generációk mohósága mennyi kárt okozott. A jelenlegi gazdasági rendszer fenntarthatatlansága elérte a lokális szintről a globális szintet. Sokan ebben sem hittek. A további növekedésnek azonban már fizikai korlátai vannak és megtapasztaltuk a törékeny és sebezhető ökoszisztémát és természetet. Mondhatnánk azt is a természet visszavág nekünk. Meg kell említenünk a tudományba és technikába vetett hitet is, ami újabb kihívások elé állítja az emberiséget. Maga a technika és a tudomány önmagában nem lesz képes megoldani a fenntarthatóság gondjait. Ezt igenis meg kell értenünk, bízunk abban, hogy egyszer feltalálják a rák ellenszerét, de azért nem kell önpusztító életmódot folytatnunk, mert hiszünk benne. A fenntarthatóság is pont ilyen. Mindennek változnia kell és ebben a változásban, információátadásban, tudásban a technika a segítségünkre lesz, mankó lesz a vállunk alatt, amire majd támaszkodhatunk. A jövő nem kecsegtet ez irányba semmi jóval. Évtizedes ború lengi be az előttünk lévő ismeretlent az Ukrajnai háborúnak köszönhetően, talán sok generáció most fog szembesülni először a recesszióval, a nélkülözéssel, a hiánykereskedelemmel, az energiaválsággal.

Hogyan védhetjük meg a földet karonfogva a vendéglátással? Első lépés a pontosan megtervezett, egymásra épített munka megszervezése. Az élelmiszer elfogyasztása nem csak egy szükségszerű dolog a létfenntartáshoz, hanem élmény és örömszerzés forrása is napjainkban. Brillat-Savarin francia író (1755-1826), a gasztronómia világhírű mestere írja „Az ízlés fiziológiája” című művében: „A terített asztal az egyetlen hely, ahol az ember az első órában sohasem unatkozik.” (Savarin, 1800) Az elmúlt időszakban a gasztronómiai mozgalmak jelentősen megugrottak, táplálkozási szokásaink megváltoztak. Az emberek a közlekedési eszközök révén egyre távolabb utazhattak és költözhetek, de bárhol is vannak, kapcsolatban akarnak maradni a múltjukkal és étkezési örökségükkel. Ahogy mondani szokás, mindennek ára van. Ez az iparág is megszenvedett a feldolgozott élelmiszerekkel és az ipari gazdálkodás egyre nagyobb népszerűségével. A problémát most kezdtük felismerni és orvosolni. Minőségi termékeket kínálunk, közvetlen beszállítóktól vesszük az élelmiszereket, friss alapanyagokat használunk. A vendéglátóipari egységek a nagy környezetszennyezők közé tartoznak. Az utóbbi években a kormányzatok, erős politikai nyomás alá helyezték ezt az ágazatot. Vajon hol kezdődik az étterem, vendéglátóipari szakképzés és a duális képzőhelyek felelőssége? Azt mondhatnánk a hulladékkezelésnél, de nem, a felelősség a beszerzéssel kezdődik, a feldolgozással folytatódik és a hulladékkezeléssel zárul. A folyamat egyszerű és mégsem. Az ember jóléte és a természeti erőforrások szoros kapcsolatban állnak egymással. Ahhoz, hogy a környezetünk fennmaradjon az természetnek is árat kell adnunk, azaz be kell áraznunk. Vajon kifejezhetjük a természetet pénzben kifejezett értékben? Így vagy úgy, de hamarosan szükséges lesz ennek a lépésnek a megtétele. Minden termék előállítása környezetfogyasztással történik a vendéglátásban is. Meg kell mérnünk az ágazatban a termékegységre elfogyasztott víz, levegő, terület, energia és a keletkezett hulladék mennyiségét. A legfontosabb dolog, hogy az annak a környezetnek az árát, amit elfogyasztottunk, azt be kell építeni az eladási árba. Politikusok és pénzügyi szakemberek a GDP-t használják egy ország gazdasági fejlődésének szemléltetésére, de ez egyáltalán nincs összhangban az emberi jólét értékével. A GDP a termékek, szolgáltatások pénzben kifejezett értéke, de nem számol az emberi jóléttel és a környezeti károkkal (Kovácsné, 2008). Itt említenék egy példát, ami kellően szemlélteti mennyire nem valós egy ország GDP-ben kifejezett gazdasági helyzete. Képezni kell a fiatalokat, felkészíteni őket a munkaerőpiacra. Világunk folyamatosan változik a jelenlegi Z-generáció nagymértékben változtatja meg a munka világát, a munkaerőpiacot. A jövő generációja belépett a munka világának piacára és ehhez nekünk is változnunk kell. Bízunk benne, hogy a változásban szerepet játszik majd a fenntarthatóság és megvalósítják majd azt, amit nekünk nem sikerült. Mert igenis a mi generációnk, az ő múltjuk nem tudott kimagasló eredményeket elérni és elpazarolta a jövő

létfenntartó elemeit. A szakképzési rendszernek stabilitásra van szüksége. Egy biztos, magát a földet nem kell féltенünk. Meg fogja védeni magát, hiszen több milliárd éves története során már milliószor bizonyította ezt. Akkor ki van veszélyben? Nem más, mint mi magunk az emberiség. Magunk alatt vágjuk a fát, és fennmaradásunkra csak akkor van esélyünk, ha nem minket kiszolgáló tényezőként tekintünk a bioszféránkra. Be kell illeszkednünk a föld fenntartható működésébe.

Azért döntöttem a fenntarthatóság vendéglátásban tanulmányozása mellett, mert sok minden, amit ma csinálunk, évtizedekre vagy akár évszázadokra hatással lesz bolygonkra, ezért fontos, hogy most kezdjük el a megoldásokat keresni, ne később. Saját kutatási eredményeimben is óriási tanulási hiányokkal találkoztam. Nekünk szakoktatóknak az a feladatunk, hogy hozzájáruljunk a fenntartható életmódhoz, anélkül, hogy sérülnének a gazdasági értékeink.

Hogyan nézhet ki a fenntartható fejlődés? A probléma a rendszerben, bennünk és tanulmányaink hiányában rejtőzik. A fenntarthatóság átalakul, változik. Miközben mi emberek szaporodunk, vagyonnal, értékekkel gazdagodunk, földünk egy fikarcnyit sem nő. Növekszünk populációban, anyagi jólétben, tudományos ismeretekben. Hatalmasat ugrottunk a technikai fejlődésben, de megnőtt az egyenlőtlenség, a kockázatvállalás és önhittek lettünk azzal szemben, hogy mi emberek mindent megoldunk egy csettintéssel. Ez az állapot azonban fenntarthatatlan és lassan az összeomlás széléhez értünk, hacsak nem ugrottunk máris a mélybe és zuhanunk megállíthatatlanul lefele.

Irodalomjegyzék:

Könyv, tanulmány:

Erdélyi R. (2013): *Környezettudatosság a vendéglátásban* (Miskolci Egyetem, Marketing Intézet, 2013)

Mogyorósi & Virág (2015). *Iskola a társadalomban – az iskolai társadalom*, Kiadó: Eszterházy Károly Főiskola nyomdájában

Szakály O. (2020): *Vendéglátás és gasztronómia jegyzet*, (EFOP-3.5.1-16-2017-00001 „Duális és kooperatív felsőoktatási képzések, felsőoktatási szakképzési és szakirányú továbbképzések fejlesztése”) Kiadó: Budapesti Corvinus Egyetem Budapest,

Albert Tóth A. (2016): *Fenntarthatóság és környezetvédelem a szállodaiparban*, „Változó világ, változó turizmus” XI. Nemzetközi Turizmus Konferencia Tanulmánykötet. Kiadó: Széchenyi István Egyetem

Dr. habil. Homicskó Á. O. (2020): *A digitalizáció hatása az egyes jogterületeken*

Kovácsné Sz. A. (2008): *Környezetvédelem a vendéglátó tevékenység során*, kiadó: NSZFI

Savarin J. A. B. (2011): *Az izlés fízológájája*, Kiadó: fapadoskonyv.hu

Varga A. (2020): *A fenntarthatóságra nevelés elméleti alapjai és egész intézményes megközelítése*, (Habilitációs dolgozat – Tanulmánykötet) ELTE Eötvös Loránd Tudományegyetem, Ember–Környezet Tranzakció Intézet, Budapest

CSENGER L. (2015).: *A környezeti nevelés elmélete és gyakorlata*, Képzés és gyakorlat folyóirat 13. évfolyam 2015/1-2. szám (191. old.)

Weboldal:

Fleischer T. (2014): *A fenntarthatóság fogalmáról*: http://real.mtak.hu/18404/1/fleischer_1-a-fenntarthatosag-fogalmarol_nke-2014.pdf

sz. n. (2019). *A bizottság közleménye az európai parlamentnek, a tanácsnak, az európai gazdasági és szociális bizottságnak és a régiók bizottságának Úton a körkörös gazdaság felé: „zéró hulladék” program Európa számára* /* COM/2014/0398 final/2 */, [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/HTML/?uri=CELEX:52014DC0398R\(01\)&from=EN](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/HTML/?uri=CELEX:52014DC0398R(01)&from=EN) (2022-es letöltés)

sz. n (2019). évi LXXX. törvény a szakképzésről:
<https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a1900080.tv>

sz.n. (2021). <https://kbka.org/tankonyv/> (2022-es letöltés)

sz n. (2017). Oktatási hivatal: *Fenntarthatóság pedagógiája, Ökoiskola:*

sz. n. (2022).

https://www.oktatas.hu/koznevelés/pok/debrecen/debrecen_fenntarthatosag?itemno=4&itemno=4&itemno=3&itemno=2&itemno=2&itemno=6&itemno=3&printMode=true (2022-es letöltés)

Az igazságosság és béke pápai tanácsa: Az Egyház társadalmi tanításának kompendiuma

https://www.vatican.va/roman_curia/pontifical_councils/justpeace/documents/rc_pc_justpeace_doc_20060526_compendio-dott-soc_hu.html (2022-es letöltés)

Vida G. (2014).: *Oktatás a fenntartható fejlődés szolgálatában* : <https://adoc.pub/vida-gabor-honnan-hova-homo-tudjuk-e-hogy-merre-halad-az-emb.html>

UNESCO (2012).. Budapest.

https://ofi.hu/sites/default/files/attachments/unesco_oktatas_a_fenntarthato_fejlodes_szolgalataban.pdf (2022.09.18.)

sz. n. (2005) UNECE (2005c): *A Fenntarthatóságra Nevelés ENSZ EGB*

<https://www.unece.org/fileadmin/DAM/env/esd/strategytext/strategyHungarian.pdf>

NIVE: https://hu-pdf.hu/d/350322e/www-nive-hu-downloads-szakkepzesi_dokumentumok-bemeneti_kompetenciak_meresi_ertekelesi_eszkozrendszerenek_kialakitasa-18_1429_tartalomelem_012_munkaanyag_091231-pdf

<https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tkt/magyar-neprajz-magyar/ch13s08.html> (2021-es letöltés)

Michael D. Lemonick (2009) <https://www.scientificamerican.com/article/top-10-myths-about-sustainability/> (2022-es letöltés)

<http://regi.ofi.hu/tudastar/fenntarthatosag> (2021-es letöltés)

Agrárminisztérium, Zöld Forrás program, (2018):

<https://www.hosz.org/korforgas?fbclid=IwAR0WrNLL01ewIIVPbak1K4P> (2022-es letöltés)

Mellékletek

Külön mappában feltöltve