

Környezetbarát gasztronómia

Interjú Varga Judittal a Felelős Gasztrohős Alapítvány ügyvezető igazgatójával

SZERZŐ: Szám Dorottya / KÖVET Egyesület

Valami elkezdődött. Pár éve négy lelkes fiatal és néhány budapesti étterem összefogott, hogy példát mutasson környezetvédelemről, fenntarthatóságról, méltányos kereskedelemről és etikus üzleti magatartásról. A „felelős gasztrohősök” asztalán főként helyi, szezonális termékekből készült ételek kapnak helyet, konyhájukban energia- és víztakarékos gépeket és környezetbarát tisztítószerket is találunk. Ugyan hosszú még az út odáig, hogy az efféle dolgok ne tűnjenek városi huncutságoknak, egyre több éttermes ismeri be, hogy a környezetvédelmi intézkedések pénzbeli megtérüléssel is járhatnak – véli Varga Judit, a Felelős Gasztrohős Alapítvány ügyvezető igazgatója, akit az alapítvány céljairól és minősítési rendszeréről kérdeztünk.

Mi adta a lendületet és motivációt az Alapítvány létrehozásához?

2009-ben többedmagammal jelentkeztem a KÖVET Egyesület Jövőképzés című nyári egyetemére. Ott ismerkedtem meg Molnár Bálinttal, Horváth Sacival és Szücs-Winkler Robival, akikkel egyből megtaláltam a közös hangot. Az ismertségből barátság lett, sokat összejártunk és ötleteltünk Budapesten arról, hogy civilként mit tehetünk a zöldítésért. Számos projektben kipróbáltuk magunkat, de ezek egyike sem futott be. 2010-ben egy évre az Egyesült Államokba utaztam, hogy külföldi munkatapasztalatot szerezzek. Meglepődve tapasztaltam a mindennapokban, hogy az amerikai „menőbb” éttermek büszkén hirdetik, hogy helyi alapanyagokból dolgoznak, a hamburgerbe pedig szabadon legeltetett marhák húsát teszik. Ekkor kezdtünk el azon gondolkodni, hogyan lehetne felkutatni és bemutatni azokat a hazai vendéglátóhelyeket, amelyek a társadalmi és környezeti felelősségvállalást is szem előtt tartják; és hogyan lehetne a lakosság figyelmét felhívni az étrendjük környezeti hatására. Így született meg a Felelős Gasztrohős Alapítvány. Beszélgetést kezdeményeztünk hat hazai étterem vezetőjével, akik nagyon nyitottak és segítőkészek voltak. Azt tapasztaltuk, hogy ekkor még a környezetvédelem terén illovasnak számító vendéglátóhelyek is csupán a saját lelkiismeretük megnyugtatása érdekében nyitottak a zöldítésre. Meg akartuk őket győzni, hogy a zöld beruházások gazdaságilag is megtérülő haszonnal járhatnak, emellett pedig márkát lehet építeni arra, ha valaki a környezetvédelemre áldoz. Csupán egy közös kommunikációs platformra van szükség ahhoz, hogy az üzenet eljusson a vendégekhez: étterembe járni nem csak élmény és kikapcsolódás, hanem a „zöld” életstílus része is lehet. „Felelős gasztrohősök” asztalához ülni pedig presztízis

és példamutatás is. A lakosság informálása és edukációja érdekében blogolásba kezdtünk, ugyanis rajtuk, vendégeken is múlik az étteremzöldítés: minél jobban elvárjuk, annál több vendéglátós fog reagálni az igényeinkre.

Kiből lehet „felelős gasztrohős”?

Minősítési rendszert dolgoztunk ki. Ha egy étterem megfelel az elvárásainknak, akkor Fenntartható Vendéglátóhely Minősítést adunk neki. Reális, teljesíthető elvárásokat fogalmaztunk meg: ezek a vendéglátóhelyek nem használnak pálmaolajat, legalább két vegetáriánus fogást kínálnak, minimum 30 % hazai alapanyagot használnak, legalább egy alapanyaguk bio minősítésű, nem használnak polisztirol csomagolóanyagot, legalább egy tisztítószerük környezetbarát minősítésű, továbbá az éves tervükben vállalják, hogy folyamatosan törekszenek a környezeti terhelés csökkentésére. Ehhez hasonló minősítési rendszer működik az USA-ban, Angliában és Kanadában. Több mint negyven étterem szerzett már tőlünk ilyen minősítést, a legtöbbjük a fenti kritériumokon túl további vállalásokat tették a zöldítés érdekében. Elsőbbséget adnak a helyben vagy közelben előállított, biztos eredetű, ökológiai gazdálkodásból származó terményeknek, törekszenek a környezetbarát csomagolásra és szállításra. Vannak éttermek, amelyek 90%-ban hazai kistermelőktől, családi gazdaságoktól szerzik be az alapanyagokat. Bevezették a vevői auditot, azaz elmennek megnézni a gazdaságokat, találkoznak a termelőkkel, személyes kapcsolat alakul ki köztük, egyfajta bizalmi viszony. A hús- és tejtermékek a leginkább erőforrás-igényes élelmiszerek, ezért környezetvédelmi szempontból egyes vendéglátóhe-

lyek csökkentették az ökolábnyomukat több vegetáriánus vagy vegán étel kínálatával. Ennek miértjét kommunikálják is a vendégek felé például az étlapon.

Miért érdemes még Fenntartható Vendéglátóhely Minősítést szerezni?

Küldetésünknek tartjuk a fenntartható és egészséges étkezés népszerűsítését, amelynek érdekében rendszeres tájékoztató szakmai fórumokat és kampányokat szervezünk a minősítést szerzett vállalatoknak. Nem csupán egy sokadik plecsnit akarunk az éttermeknek adni. Egyfajta klubtagságot ajánlunk nekik, melynek keretében beszélgetési kedvezményekhez juthatnak, nagyobb publicitást kaphatnak magyar és angol nyelvű magazinokban, honlapokon, blogokon és közösségi média felületeken. Kitelepülési lehetőséghez juttatjuk őket fesztiválokon, konferenciákon, rendezvényeken. Segítjük az éttermeket az üzletszerzésben azáltal is, hogy környezetbarát rendezvényhelyszínt, catering szolgáltatást kereső vállalatok és rendezvényszervezők számára ajánljuk őket. Közös kampányokat és partnertalálkozókat – Gasztro Randikat – szervezünk, amelyekre a vendéglátással kapcsolatos szolgáltatókat, hivatalos szerveket és szállítókat is meghívjuk.



Névjegy

Név Varga Judit
 Életkor 33
 Foglalkozás igazgató, Felelős Gasztrohős Alapítvány
 Végzettség turizmus-vendéglátás [BGF], European Urban Cultures [MMU],
 CSR menedzsment [BKF]
 Hobbai kirándulás, kötés, vízparton sétálás
 Kedvenc könyv Michael Pollan: Cooked

Vállalkozás

CÉGNÉV	Felelős Gasztrohős Alapítvány
ALAPÍTÁS ÉVE	2012
TEVÉKENYSÉG	gasztronómiai és környezetvédelmi tanácsadás, vendéglátóhely minősítés
TELEPHELY	1111 Budapest, Budafoki út 31. 7/2.
FOGLALKOZTATOTTAK SZÁMA	1 fő
DÍJAK	<ul style="list-style-type: none"> • Civil Díj Kategóriajelölt „Legjobb Együttműködés” 2016; • ARC Civil Díj 2014; • Ozone Network Zöld-díj 2012 „A leginnovatívabb klímabarát és környezettudatos ételkészítési koncepció kialakításáért”; • Greenspiration Különdíj 2013; • Goldenblog kategóriajelölt 2012, 2013, 2014; • számos fesztiválok elnyert kiállítói díj



Másért Vállalkozó?

	HAGYOMÁNYOS ÉTTERMEK	FELELŐS ÉTTERMEK
CÉL, KÜLDETÉS	A jogszabályi előírásokon túl nem tesznek fenntarthatósági intézkedéseket, a cél a vendégek igényeire való alkalmazkodás környezetvédelmi kompromisszumok nélkül.	Önként vállalnak fenntarthatósági intézkedéseket, fontos számukra az alacsony környezetterhelés, mely a stratégiai tervezés egyik sarokköve.
TERMÉK, SZOLGÁLTATÁS	Vendégigényeknek és piaci szempontoknak megfelelő étlap	Környezetvédelmi és egészségügyi szempontoknak is megfelelő étlap
PROFIT	Árverseny folyik, ami kijelöli az üzletfejlesztési és beruházási célokat.	A környezetvédelmi intézkedésekben rejlik versenyelőnyök felismerése, hosszú távon megtérülő fejlesztések és beruházások, pénzben sokszor ki nem fejezhető értékteremtés
ALKALMAZOTTAK	Humán erőforrás	Részt vesznek és érdekeltek a környezetvédelmi intézkedésekben

Valóban Felelős Vállalat?

MINIMÁLIS SZÁLLÍTÁS	Előnyben részesíti a helyi munkaerő alkalmazását, illetve a helyben megtermelt áruk és alapanyagok beszerzését
KÖRNYEZETTUDATOSSÁG	Környezetbarát tisztítószer használata és megfelelő adagolása, alacsonyabb erőforrás-igényű vegetáriánus ételek felszolgálása
FELELŐS HULLADÉK-GAZDÁLKODÁS	Egyszer használatos műanyag edények mellőzése, környezetbarát csomagolóanyagok és lebomló papírok használata, szelektív hulladékgyűjtés, ételmaradék-hulladék minimalizálása különböző adagok kínálásával
EGÉSZSÉGTUDATOSSÁG	Természetes, megbízható eredetű alapanyagok használata, ökológiai gazdálkodásból származó zöldségek, gyümölcsök és gabonafélék felhasználása
TÁRSADALMI FELELŐSSÉGVÁLLALÁS	Egészséges és felelős étkezés népszerűsítése, vendégedukáció



FORRÁSOK: <http://gasztrohos.hu/>

