

SZIGET KULTURÁLIS MENEDZSER IRODA ZRT.

1033 Budapest, Hajógyári sziget, Hrsz.:23796/58.

Levélcím:1399 Budapest, Pf.:694/245

Telefon:(+361)372 0650

Fax:(+361)3720651

Web:www.sziget.hu



JELENTKEZÉSI LAP – FENNTARTHATÓSÁGI MELLÉKLET

2026-ban a vendéglátásra vonatkozó fenntarthatósági kritériumokat rendszerét megváltoztattuk, célunk, hogy egyszerre egy mindenki számára elérhető minimum fenntarthatósági szintet elérjünk, valamint, hogy teret adjunk és kedvezményrel támogassuk a fenntarthatósági szempontból előrehaladottabb vendéglátókat.

Az új rendszer 2 részből áll:

- (1) 6 db választható vállalás, amiből 3 db-ot kötelező teljesíteni.
- (2) Támogatott Vendéglátó Program, a 5 db „Zöld Vendéglátó” kritérium vagy speciális ételérzékenységhoz illeszkedő kínálat teljesítése kedvezményes, fix 25%-os leadót jelent.

Amennyiben 3 választható kritérium teljesítése elmarad, 300.000 Ft összegű kötbért szabhatunk ki.

A kritériumok magyarázata, ellenőrzési módja a dokumentum alján található. Kérünk, olvasd át alaposan a jelentkezés előtt!

Alulírott,....., mint

..... a cég hivatalos képviselője ezúton

nyilatkozom, hogy a három kötelező fenntarthatósági mellékletben foglalt követelményeknek maradéktalanul megfelelünk.

1. Kötelezően választott fenntarthatósági kritériumok (3 választása kötelező)

(Kérjük, hogy a megfelelő négyzeteket X jelöléssel lássa el!)

☐ A kínált főételeink közül legalább 1 vegetáriánus.

☐ A fesztiválon árult egyik fogásunkban se használunk fel vörös húst.

☐ A fesztiválon árult főételeink (vagy kizárólag ital árusítás esetén az italok) közül legalább egy kizárólag növényi alapanyagokat tartalmaz.

- ☐ Nem használunk ételeink sütéséhez nem fenntartható forrásból származó pálmaolajat, valamint olyan feldolgozott terméket, ami nem fenntartható forrásból származó pálmaolajat tartalmaz.
- ☐ A fesztiválon használt alapanyagok/termékek közül legalább egy bio minősítéssel rendelkezik.
- ☐ Legalább egy főételben az egyik főbb alapanyag magyar termelőtől származik.

2. Támogatott Vendéglátó program – kritériumok

(jelöld X-szel, ha szeretnél jelentkezni valamelyik kategóriába)

☐ **Vállalom az alábbi 5 kritérium teljesítését és Zöld Vendéglátónak jelentkezem.**

1. Amennyiben használunk tojást, fesztiválon árult ételekben kizárólag olyan tojást használunk, ami 2 vagy annál kisebb jelzésű (2= mélyalmos, 1= szabad tartású, vagy 0= ökológiai).
2. Az általunk használt egzotikus (=Európán kívülről jövő, például ananász, mangó, banán, kesudió, kókusz, chiamag, quinoa, kakaó, csokoládé) alapanyagok (amennyiben használunk ilyet) fair trade vagy bio minősítéssel bírnak.
3. Az általunk árult hal (amennyiben használunk halat) Magyarországon, vagy környező országokban tenyésztett vagy fogott vagy fenntartható halászatból/halgazdaságból származik.
4. A menün szereplő főételek (vagy kizárólag ital árusítás esetén az italok) 100%-a
 - a) vegán vagy
 - b) vegetáriánus (tejtermékek bio vagy magyar termelői forrásból) vagy
 - c) olyan húst tartalmaz, amihez szabadtartású állat húsát használták fel (vagy a kínálat egésze a fentiek keveréke)
5. Nem használunk ételeink sütéséhez nem fenntartható forrásból származó pálmaolajat, valamint olyan feldolgozott terméket, ami nem fenntartható forrásból származó pálmaolajat tartalmaz.

Vagy

☐ **Kizárólag valamilyen (glutén, laktóz vagy más) érzékenységnak megfelelő ételeket kínálunk.**

Kelt: 2026.....

.....
Cégszerű aláírás (pecséttel)

Melléklet – kritériumok magyarázata, segédlet és ellenőrzés módja

(Ezeket az oldalakat NE nyomtasd ki)

Kérdés esetén keresd a Felelős Gasztrohős munkatársait ezen az email címen:
gasztrohos@gasztrohos.hu

1. Opcionális fenntarthatósági kritériumok (3 választása kötelező)

1. A fesztiválon árult főételeink közül legalább egy vegetáriánus

Miért fontos?

Egy étkezés ökológiai lábnyomának 70%-át az adja, hogy volt-e hús a fogásokban. A világ összes mezőgazdasági területének körülbelül $\frac{2}{3}$ -án a haszonállatok számára természetnek tápot. A nagyipari állattenyésztés rengeteg energiát, vizet, földterületet használ fel. A termelt táplálékhoz szükséges földterületeket egyre többször az erdők kiirtásával és szabad mezők bevetésével növelik, ezzel csökken a vadon élő állatok élőhelye. Az ipari körülmények között az állatok felneveléséhez irdatlan mennyiségű antibiotikumot használnak, amely hozzájárul az antibiotikum-rezisztens baktériumok kifejlődéséhez.

Mit jelent az, hogy vegetáriánus?

Vegetáriánusnak azt az ételt hívjuk, ami nem tartalmazza állat húsát, tehát tejtermék, tojás még lehet az ételben.

Mit fogunk ellenőrizni?

A helyszínen végignézzük a menüt és ez alapján, ha nem egyértelmű megkérdezzük a helyszíni személyzetet.

2. A fesztiválon árult egyik fogásunkban se használunk fel vörös húst

Miért fontos?

A vörös húsú állatok -mint a marha - ipari tenyésztése különösen nagy környezeti terhelést jelent. Egy kg marhahús előállításához 15.000 liter víz felhasználása szükséges (ez az állat takarmányának az előállításához szükséges mennyiség 1 kg tiszta hússá vetítve). Ugyanakkor rendkívül sok (CO₂e) üvegházhatású gáz kibocsátásával is jár.

Mi az a vörös hús?

Vörös húsú állatnak számít a marha, sertés, birka, kecske, ló, kacska és a vadhúsok.

Mit fogunk ellenőrizni?

A helyszínen végig nézzük a menüt, kérdés esetén beszélünk a helyi személyzettel.

3. A fesztiválon árult főételeink (vagy kizárólag ital árusítás esetén az italok) közül legalább egy kizárólag növényi alapanyagokat tartalmaz.

Miért fontos?

A nagyipari állattenyésztés rengeteg energiát, vizet, földterületet használ fel. A nagyipari állattenyésztés rengeteg energiát, vizet, földterületet használ fel. A termelt táplálékhoz szükséges földterületeket egyre többször az erdők kiirtásával és szabad mezők bevetésével növelik, ezzel csökken a vadon élő állatok élőhelye. Az ipari körülmények között az állatok felneveléséhez irdatlan mennyiségű antibiotikumot használnak, amely hozzájárul az antibiotikum-rezisztens baktériumok kifejlődéséhez.

Honnan tudod, hogy az?

Ha valami kizárólag növényi alapanyagokat tartalmaz azt jelenti, hogy egyáltalán nincs benne olyan alapanyag, ami állatból származik. Ebben az esetben se tejterméket, se tojást nem tartalmazhat az a fogás.

Mit fogunk ellenőrizni?

A helyszínen végig nézzük a menüt és ez alapján, ha nem egyértelmű, megkérdezzük a helyszíni személyzetet.

4. Nem használunk ételeink sütéséhez nem fenntartható forrásból származó pálmaolajat, valamint olyan feldolgozott terméket, ami nem fenntartható pálmaolajat tartalmaz

Miért fontos?

Az olajpálmát pont ott termesztik, ahol az esőerdők is vannak. Ahhoz, hogy még nagyobb mennyiségű pálmaolajat tudjanak eladni, a Föld tüdejét, az esőerdőket kell kivágni. Ezzel nem csak a klímaváltozást segítik elő, de rengeteg ottani állat élőhelyét veszélyeztetik, a borneoi orángutánok például már a kihalás szélén állnak emiatt.

Ezért jobb, ha a szokványos zsiradékokat használod, napraforgó olaj, repce, állati zsiradék. Vagy ha ragaszkodsz a pálmaolajhoz, akkor válaszd azt, amit fenntartható módon termesztettek, tehát nem vágta ki a termesztéséhez hozzá védett, esőerdei fákat.

Sok olyan termék van, amiben olcsósága miatt a zsiradékot pálmaolajjal oldják meg. Ilyenek például a kekszek, a péksütemények, bucik, tölcsérek, stb

A pálmaolajat ezeken a neveken találhatod meg az Összetevők között: Palm Kernel (pálmamag), Palm Oil Kernel, Palm Fruit Oil, Palmolein, Glyceryl Stearate, Stearic Acid, Elaeis Guineensis, Palmitic Acid (Palmitinsav), Palm Stearine, Hyrated Palm Glycerides

Honnan tudod, hogy a pálmaolaj fenntartható?

Az olyan pálmaolajon, ami fenntartható az RSPO védjegye található. Keresd ezt a védjegyet:



Mit fogunk ellenőrizni?

A helyszínen a személyzettől véletlenszerűen kikérünk néhány feldolgozott élelmiszer, vagy a sütéshez használt olaj csomagolását és megnézzük rajta van-e a védjegy. Kérjük egyeztess a helyszíni kollégákkal, hogy mely csomagolóanyagokat kell majd felmutatniuk.

5. A fesztiválon használt alapanyagok/termékek közül legalább egy bio minősítéssel rendelkezik

Miért fontos?

Az „ökológiai”, „biológiai”, „öko” és „bio” jelzők szinonim fogalmak, és a jogszabályi háttérnek közzétételénél kizárólag olyan termékeken tüntethető fel, amelyek megfelelnek a vonatkozó EU-s előírásoknak. A mezőgazdasági területek hozamának növeléséhez gyakran műtrágyát és növényvédő szereket használnak. Ezek sajnos nem bomlanak le 100%-osan a földben, és az a mennyiség, amit a növények nem tudtak

felhasználni a vizeken keresztül a tengerekbe jut, ahol viszont megváltoztatja a víz pH szintjét. A megváltozott körülmény káros számos vízi élőlényre: pusztulnak a halak, a rákok, ráadásul a korallzátonyok 20%-ka is eltűnt az elmúlt 20 évben. A bio terméknek az élettani hatása is pozitív: jelentősen több tápanyagot és vitamint tartalmaz, ez a termelési folyamat ütemének köszönhető, és annak, hogy az adott terméket nem kezelték növekedést serkentő szerekkel.

Honnan tudod, hogy az alapanyag bio?

A minősített bio alapanyagokon ezeket a logókat keresd: [EU Organic](#), [Bio Garancia Magyarország](#), [Biokontroll Hungária](#), [Austria Bio Garantie](#), [Bio Siegel](#), [Bio Suisse](#), [Demeter](#), [Eco Garantie](#).

Mit fogunk ellenőrizni?

A helyszínen el fogjuk kérni az adott alapanyag egy csomagolását, ezért ezt kérjük tudasd a helyszíni kollégáiddal, hogy melyek azok.

6. Legalább egy főételben az egyik főbb alapanyag magyar termelőtől származik

Miért fontos?

Ha Magyarországon előállított alapanyagot vásárolsz, azzal nem csak a helyi gazdákat támogatod, hogy nem kell nyomott áron versenyezniük az import termékekkel, de frissebb és ezáltal minőségibb termékeket adsz a vendégeidnek. Ráadásul a helyi termelői alapanyagok sokkal kevesebbet utaznak, ezáltal környezetbarátabbak (nincs akkor CO2 kibocsátás és infrastruktúra terhelés az utaztatás miatt) és nem kell kezelni az árut sem semmivel, hogy ne romoljon meg a napokig tartó utaztatás során.

Honnan tudod, hogy az alapanyag magyar termelőtől származik?

Ha nem közvetlenül a termelőtől veszed az árut, akkor keresd a származási helyet a csomagoláson. Vigyázz, mert nem minden magyar, ami annak látszik. Feldolgozott terméknél, ha a magyar termék feliratot és logót látnál, akkor nem lőhetsz mellé. Amin "hazai termék" vagy "hazai feldolgozású termék" felirat szerepel, az már nem 100%-ban itthon előállított, főleg csak a csomagolás helyét jelenti, ezért nem felel meg a fenti kritériumnak.



Mit fogunk ellenőrizni?

A helyszíni kollégádtól el fogjuk kérni az adott alapanyag csomagolását, ezért kérlek beszélj vele, hogy tudja mit kell odaadnia.

Ha nincs a csomagoláson feltüntetve (vagy nincs csomagolás), akkor el fogjuk kérni az adott termelő nevét, hogy utánanézhessünk.

+1. 2026-től kötelező a fesztiválon lévő egységben legalább egy környezetbarát tisztítószer használni.

Miért fontos?

Egy átlagos étterem havi 300 litert használ a különböző szintetikus tisztító- és fertőtlenítőszerekből. Ezek a mosogató/WC lefolyón keresztül bekerülnek a csatornahálózatba és kijut(hat)nak az élővizekbe, ott a halak szervezetébe, onnan pedig vissza az emberek asztalára. Ez a körforgás is azt bizonyítja, hogy ezek a vegyszerek nemcsak a természetre, de azon keresztül az élőlényekre és végső soron az emberre is káros hatással lehetnek. Ráadásul ezek a savas, klórtartalmú, erős baktériumölő hatású szerek már a használat során

is veszélyesek lehetnek, gyengíthetik az immunrendszerünket (pl. belélegzés, bőrrel való érintkezés).

Honnan tudod, hogy az adott tisztítószer környezetbarát?

Kerüld az olyan tisztítószeret, amiken ezek a figyelmeztető mondatok szerepelnek:

H400 Nagyon mérgező a vízi élővilágra

H410 Nagyon mérgező a vízi élővilágra, hosszan tartó károsodást okoz

H411 Mérgező a vízi élővilágra, hosszan tartó károsodást okoz

H412 Ártalmas a vízi élővilágra, hosszan tartó károsodást okoz

H413 Hosszan tartó ártalmas hatást gyakorolhat a vízi élővilágra

H420 Az ózonrétegre veszélyes

Ezeket a minősítéseket keresd a flakonon: [Ecolabel](#), [Környezetbarát termék](#), [Nordic ecolabel](#), [Eco garantie](#), [Ecocert](#), [Umweltzeichen](#)

Ezen felül összeszedtünk nektek egy listát, amiből nyugodtan válogathattok, hogy tudjátok teljesíteni ezt a kritériumot:

[Minősített környezetbarát tisztítószeres termékcsoportokra bontva, frissítve 2025. január.xlsx](#)

Mit fogunk ellenőrizni?

A helyszínen el fogjuk kérni a személyzettől azt a tisztítószeret, ami környezetbarát és leellenőrizzük a címkéjét.

Kérjük, hogy készítsd fel az alkalmazottaidat, hogy tudják melyiket kell megmutatniuk nekünk!

2. Támogatott Vendéglátó program – Zöld Vendéglátó kritériumok

(Mind a négy kritérium teljesítése kedvezményt jelent)

1. A fesztiválon árult ételekben kizárólag olyan tojást használunk, ami 2 vagy annál kisebb jelzésű (2= mélyalmos, 1= szabad tartású, vagy 0= ökológiai)

Miért fontos?

Jelenleg a tojógyúkok nagy részét egy A4-es papírnak megfelelő méretű ketrecben tartják egész életükben, ami fizikai és pszichikai fájdalmat okoz nekik. Vannak azonban olyan gazdálkodások, ahol ennél jobb körülmények között tartják őket, ez a mélyalmos tartás, ahol van lehetőségük mozogni (2-es). Ennél még jobb körülményt biztosít a szabad tartás (1), ahol akár saját maguk is megszerezhetik a táplálékukat, mert a tyúkok kint vannak a szabadban. Ennek az életmódnak köszönhetően a tojásuk is jobb beltartalmú értékekkel bír. A bio vagy ökológiai tojást tojó tyúkok 100% bio és GMO mentes takarmányt kapnak és kötelezően szabad tartásban vannak.

Honnan tudod, hogy nem ketreces a tojásod?

A tojás héján megtalálható számsor első számjegyét kell figyelni. A ketreces tojáson 3-al kezdődik a számsor.

Mit fogunk ellenőrizni?

A helyszínen megkérjük a személyzetet, hogy véletlenszerűen vegyen ki nekünk egy tojást.

3. Az általunk árult hal Magyarországon, vagy környező országokban tenyésztett vagy fogott vagy fenntartható halászatból/halgazdaságból származik

Miért fontos?

A tengeri halak nagy részét már a kihalás veszélyezteti. A tengeri/óceáni halászat során olyan módszereket használnak, amik nem csak az adott halat, de egyéb tengeri élőlények halálát is okozzák, például azzal, hogy a hatalmas hálót végighúzzák a tengerfenéken, ami mindent begyűjt, ami az útjába kerül.

Honnan tudod, hogy az?

A halak csomagolásán rajta van a származási hely, ezt kell figyelned. Tengeri halak esetében keresd az MSC és ASC logót. Ez jelenti, hogy a halászat során odafigyeltek arra, hogy ne a fenti pusztító módszerekkel fogják ki a halakat.



Mit fogunk ellenőrizni?

Amennyiben látunk a menün halételből készült ételt, akkor elkérjük a hal csomagolását. Kérjük szólj a helyszíni kollégáknak, hogy ne dobják ki a csomagolást.

3. Az általunk használt egzotikus (=Európán kívülről jövő, például ananász, mangó, banán, kesudió, kókusz, chiamag, quinoa, kakaó, csokoládé) alapanyagok fair trade vagy bio minősítéssel bírnak

Miért fontos?

Az Ázsiából és Dél-Amerikából származó zöldségek/gyümölcsök begyűjtése és termesztése során a munkások gyakran embertelen és veszélyes körülmények között kénytelen dolgozni, általában nagyon alacsony bérért. A Fairtrade vagy méltányos kereskedelem egyfajta jótékonyági kezdeményezés: a rövidtávú kereskedelmi érdeken túllépve a fejlődő országok kistermelőinek és rajtuk keresztül a helyi közösségeknek igyekszik segíteni. A termékeik fogyasztói kicsivel többet fizetnek a termékekért, de ezért általában az átlagosnál jobb minőségű termékhez jutnak, és tudják, hogy a többletkiadás társadalmi és környezetvédelmi célokat is szolgál.

Honnan tudod, hogy az?

A bio és Fair Trade termékek csomagolásán keresd ezeket a logókat:



Mit fogunk ellenőrizni?

Amennyiben látjuk a menü alapján, hogy a vendéglátóegység használ egzotikus zöldségeket/gyümölcsöket akkor elkérjük azok csomagolását véletlenszerűen 2-3-t, csomagolás híján pedig a számlát. Kérjük, hogy ezek legyenek ott a helyszínen.

4. A fesztiválon árult főételek (vagy kizárólag ital árusítás esetén az italok) 100%-a

a) vegán vagy

b) vegetáriánus (tejtermékek bio vagy magyar termelői forrásból) vagy

c) olyan húsos főétel, amihez szabadtartású állat húsát használták fel (vagy a kínálat egésze a fentiek keveréke)

Miért fontos?

Vegán: A nagyipari állattenyésztés rengeteg energiát, vizet, földterületet használ fel. Az ilyen körülmények között nevelt állatok számára termelt táplálékhoz szükséges földterületeket egyre többször erdők kivágásával mezők beszántásával növelik, ráadásul ipari körülmények között az állatok felneveléséhez irdatlan mennyiségű antibiotikumot használnak, ami hozzájárul az antibiotikum-rezisztens baktériumok kifejlődéséhez.

Vegetáriánus (bio vagy termelői tejtermékek): A húsmentes étkezés jelentősen csökkenti az ökológiai lábnyomot: egy fogás környezeti terhelésének akár 70%-át is az adja, tartalmaz-e húst. A bio és helyi termelőktől származó alapanyagok használata tovább mérsékli a környezetterhelést, csökkenti a szállításból adódó CO₂-kibocsátást, valamint kevesebb vegyszerrel és mesterséges beavatkozással készülnek, miközben frissebbek és tápanyagdúsabbak.

Szabadtartású:

Sokkal kevésbé terheli a környezetet a legeltetés, ráadásul jót is tesz a föld tápanyagtartalmának az organikus trágyázás. Itt nem kell előállítani külön a táplálékot intenzív műtrágyázással az állatoknak és a saját bélrendszerüknek megfelelő táplálékot kaphatnak, amitől az állatok húsa és teje is egészségesebb lesz. Mivel nincsenek kis helyre összezsúfolva, antibiotikumra is alig van szükségük.

Honnan tudod, hogy az?

Vegán: A vegán azt jelenti, hogy egyáltalán nincs benne állati eredetű alapanyag. Ebben az esetben se tejterméket, se tojást nem tartalmazhat az a fogás.

Vegetáriánus (bio vagy termelői tejtermékek): Vegetáriánus étel nem tartalmaz állati húst, de tejtermék és tojás lehet benne. Bio alapanyagok esetén minősítő logók (pl. EU Organic, Biokontroll Hungária) jelzik a megfelelőséget. Magyar termelői alapanyagnál a származási hely vagy a „magyar termék” jelölés a mérvadó.

Szabadtartású: Ha a hús bio minősítésű akkor az kötelezően szabadtartású. Ezen felül ezeket a jelöléseket keress a csomagoláson: "szabadtartású állat", "Range", „Free range”, „Label Rouge”.

Mit fogunk ellenőrizni?

Vegán: A helyszínen végignézzük a menüt és ez alapján, ha nem egyértelmű, megkérdezzük a helyszíni személyzetet.

Vegetáriánus (bio vagy termelői termékek): A helyszínen átnézzük a menüt, szükség esetén rákérdezzük az összetevőkre, valamint elkérjük az érintett alapanyagok csomagolását vagy a termelő megnevezését.

Szabadtartású: A helyszínen elkérjük a megnevezett alapanyag csomagolását. Kérjük egyeztess a kint lévő kollégákkal, hogy tudják megmondani, melyik alapanyag szabadtartású.

5. Nem használunk ételeink sütéséhez nem fenntartható forrásból származó pálmaolajat, valamint olyan feldolgozott terméket, ami nem fenntartható pálmaolajat tartalmaz

Miért fontos?

Az olajpálmát pont ott termesztik, ahol az esőerdők is vannak. Ahhoz, hogy még nagyobb mennyiségű pálmaolajat tudjanak eladni, a Föld tüdejét, az esőerdőket kell kivágni. Ezzel nem csak a klímaváltozást segítik elő, de rengeteg ottani állat élőhelyét veszélyeztetik, a borneoi orángutánok például már a kihalás szélén állnak emiatt.

Ezért jobb, ha a szokványos zsiradékokat használod, napraforgó olaj, repce, állati zsiradék. Vagy ha ragaszkodsz a pálmaolajhoz, akkor válaszd azt, amit fenntartható módon termesztettek, tehát nem vágta ki a termesztéséhez hozzá védett, esőerdei fákat.

Sok olyan termék van, amiben olcsósága miatt a zsiradékot pálmaolajjal oldják meg. Ilyenek például a kekszek, a péksütemények, bucik, tölcsérek, stb

A pálmaolajat ezeken a neveken találhatod meg az Összetevők között: Palm Kernel (pálmamag), Palm Oil Kernel, Palm Fruit Oil, Palmolein, Glyceryl Stearate, Stearic Acid, Elaeis Guineensis, Palmitic Acid (Palmitinsav), Palm Stearine, Hyrated Palm Glycerides

Honnan tudod, hogy a pálmaolaj fenntartható?

Az olyan pálmaolajon, ami fenntartható az RSPO védjegye található. Keresd ezt a védjegyet:



Mit fogunk ellenőrizni?

A helyszínen a személyzettől véletlenszerűen kikérünk néhány feldolgozott élelmiszer, vagy a sütéshez használt olaj csomagolását és megnézzük rajta van-e a védjegy. Kérjük egyeztess a helyszíni kollégákkal, hogy mely csomagolóanyagokat kell majd felmutatniuk.