



## JELENTKEZÉSI LAP – FENNTARTHATÓSÁGI MELLÉKLET

Alulírott, ....., mint a ..... cég képviselője, ezúton nyilatkozom, hogy az alábbi fenntarthatósági vállalásokat tudja tenni a vendéglátóhelyünk:

(Kérjük, hogy a megfelelő négyzeteket X jelöléssel lássa el! Legalább 3 fenntarthatósági vállalás teljesítése kötelező)

**A kínált főételeink legalább 50%-a vegetáriánus és/vagy vegán.**

*Magyarázat: A húsfogyasztás magas széndioxid kibocsátása miatt a vegán és vegetáriánus étrend kb. felére csökkenti az egyén karbon-lábnymát. Ezért fontos, hogy az olyan étermek, amik nem feltétlenül a nem hús fogyasztókat célozzák meg, is biztosítsanak vegetáriánus opciókat.*

*Ellenőrzés: A helyszínen kihelyezett étlap alapján.*

**Nem használunk vörös húst (pl. marha-, sertés-, birka-, kecskehúst) vagy ezekből előállított feldolgozott hústerméket.**

*Magyarázat: Az állattenyésztés az emberi szén-dioxid-kibocsátás körülbelül 15 százalékáért felelős, nem beszélve a metántermelésről, ami kifejezetten megugrott az elmúlt évtizedekben. A metán sokkal erősebb üvegházhatású gáz, mint a szén-dioxid. Fő forrása a kérődző állatok, mint a szarvasmarha, emésztése. Mindemellett az állattenyésztéssel is összefügg az erdőirtás megugrása például az amazonasi esőerdők területén.*

*Ellenőrzés: A helyszínen kihelyezett étlap alapján.*

**Alapanyagaink legalább 50%-a Magyarországon előállított élelmiszer.**

*Magyarázat: Az élelmiszerek jelentős mennyisége több ezer kilométeren keresztül utazik. Az olcsó, külföldről érkező termékek gyakran környezetszennyező, ipari körülmények között termelődnek. Ez károsítja a helyi élővilágot. Illetve ezek az élelmiszerek rengeteg energia felhasználásával több ezer kilométeren keresztül utaznak, ami miatt nagyobb környezeti lábnyommal rendelkezhetnek, mint a hazai termékek.*

*Ellenőrzés: Kérünk, készülj fel, hogy önkénteseink meg fognak keresni és a származási országot tartalmazó számla/csomagolás bemutatásával bizonyítanod kell az állítást. Az alapanyagok arányának megállapításához az összes felhasznált alapanyag súlyát vedd figyelembe.*

**Alapanyagaink legalább 50%-a bio/organikus minősítésű.**

*Magyarázat: az ökológiai gazdálkodásban az ipari mezőgazdaság által okozott problémákra (talajerózió, vízszennyezés túlzott műtrágyahasználat, különböző rovarirtószerek túlusztása, stb.) nyújtott alternatívaként a talaj tápanyagtartalmát szerves eredetű anyagokkal biztosítják, a károsítókat mechanikus úton irtják, nem használnak felszívódó szereket.*

*Ellenőrzés: Kérünk, készülj fel, hogy önkénteseink meg fognak keresni és a bio minősítést feltüntető számla/csomagolás bemutatásával bizonyítanod kell az állítást. Az alapanyagok arányának megállapításához az összes felhasznált alapanyag súlyát vedd figyelembe.*

**Alapanyagaink legalább 50%-a szezonális termék.**

*Augusztusban szezonális alapanyagok, amiket érdemes használni:*

*alma, bab, batáta, burgonya, cékla, cukkini, csemegekukorica, édeskömény, fejes káposzta, fejes saláta, fekete áfonya, fokhagyma, főzötök, füge, fűrtös uborka, görögdinnye, jégsaláta, karalábé, karfiol, kelkáposzta, kígyóuborka, körte, lilahagyma, lilakáposzta, málna, mángold, őszibarack, padlizsán, paprika, paradicsom, pasztinák, patisszon, petrezselyemgyökér, póréhagyma, radicchio, ribiszke, ringlő, római saláta, salottahagyma, sárgabarack, sárgadinnye, sárgarépa, sóska, százzeller, szeder, szilva, szőlő, új-zélandi spenót, újhagyma, vajbab, vörshagyma, zeller, zöldbab*

*Ellenőrzés: Kérünk, készülj fel, hogy önkénteseink meg fognak keresni és a szezonális alapanyagok arányát bizonyító számla/csomagolás vagy alapanyag lista bemutatásával bizonyítanod kell az állítást. Az alapanyagok arányának megállapításához az összes felhasznált alapanyag súlyát vedd figyelembe.*

**Nem használunk nem fenntartható gazdálkodásból származó pálmaolajat vagy olyan feldolgozott terméket, ami pálmaolajat tartalmaz.**

*Magyarázat: Előállítás jelentős környezeti károkat okoz, hozzájárul az erdőirtáshoz (jellemzően magas biodiverzitású esőerdők területén), mely élőhelyek pusztulásához és fajkihaláshoz vezet. Az erdőirtás hozzájárul a globális éghajlatváltozáshoz, valamint a monokulturális ültetvények kimerítik a talajt, szintén csökkentik a biodiverzitást, vegyszerek használatával pedig vízszennyezést okoznak. Feldolgozott élelmiszerekben gyakori az előfordulása, például péksüteményekben és kenyérfélékben, sós kekszekben és chipsekben, édessegekben és csokoládékban, margarinkban és egyéb zsiradékokban, fagyasztott, félkész ételekben, szósokban és krémekben (Nutella és más mogyorókrémek!), stb. A pálmaolajat különböző elnevezésekkel jelölik az alapanyaglistában, pl. növényi zsír, növényi olaj, stb.*

*Ellenőrzés: Kérünk, készülj fel, hogy önkénteseink meg fognak keresni és a különösen a fenti termék kategóriák esetében a termékek csomagolásának bemutatásával kell bizonyítanod, hogy pálmaolaj mentes verziót választottál. Amennyiben fenntartható forrásból származó pálmaolaj használata mellett döntöttél, az erről szóló minősítést mutasd be.*

**Ha van még olyan kezdeményezésed, amivel a fenntarthatóbb vendéglátásért teszel, kérünk,**

**foglald össze röviden:**

.....

.....

.....

Kelt: 2025.....

.....

Cégszerű aláírás (pecséttel)