

Svédasztalos szolgáltatás bevezetése a gyermekétkeztetésben Magyarországon



PÁGER ZSOLT
projektigazgató
Hungast csoport



EOQ MNB

„Minőség-Innováció 2023” pályázat díjátadó rendezvénye
2024.04.18.

Svédasztal alprojekt

A KÖZÉTKEZTETÉS

a leginkább fenntartható étkezési forma

- Szinergia az intézményi rendszer és az ellátási rendszer között
- A hagyományokra épülő étkeztetés (ételek) támogatja a „helyi” és szezonális élelmiszerek felhasználását
- Fajlagosan alacsony csomagolóanyag felhasználás az alapanyagok esetében
- Alacsony fajlagos energiafelhasználás
- Többutas csomagolóeszközök alkalmazása
- Fajlagosan alacsony emisszióval járó logisztika
- Többutas evőeszközök, tányérok alkalmazása



Svédasztal alprojekt



Az élelmiszerpazarlás környékbeli jellegű problémák forrása lehet, egy olyan fogyasztói csoport, az úgynevezett hulladékosok állítják, akiknek lehetősége van a hulladékosoktól való távolmaradásra. A hulladékosok nélkül a programot nem lehet megvalósítani, ezért a hulladékosok a legfontosabb szereplők a programban.

Megdöbbenő, hogy mennyi élelmiszert pazarlunk el



Tóth Dalma

2016. július 13. 13:28

Amerika legalább annyi élelmiszert dob ki, mint amennyit elfogyaszt, amiben Magyarország szerepe van a tökéletesség kultúrájának. De mi a helyzet Európával, és azon belül Magyarországgal?



Svédasztal alprojekt

INDIKÁCIÓK

- ENSZ kutatás: *a megtermelt, de el nem fogyasztott élelmiszerek felelősek a klímaváltozást okozó üvegházhatású gázok 10%-áért.*
- 27%-os hulladékarány, melynek gyökérokai
 - Korosztályos „fejkvóta” - mennyiségi választás lehetőségének hiánya (650-800 g étel/ebéd)



- Általánosságban rövid étkezési idő (~10 perc)
- Menün belüli, menük közti választás hiánya





Högsbosoppa

Rotfruktsgratäng
+ mjölk



HUNGAST

Kindly!





HUNGAST

szépen!





HUNGAST

Kérek még!



HUNGAST

Kérek még!



Svédasztal alprojekt

PROJEKT CÉLKITŰZÉSEK

- Ételhulladék csökkentése
- Fogyasztói elégedettség növelése a mennyiségi/minőségi választás biztosításával
- Információgyűjtés, standardizálás
- Svédasztalos tálalás minél nagyobb arányban történő bevezetése



Svédasztal alprojekt

KULCSPARAMÉTEREK

- 18 szolgáltatási terület
- 24 intézmény
(10 általános iskola, 14 középiskola)
- Érintett korcsoportok:
7-10, 11-14, 15-18, 19-69
- cca. 5.000 fogyasztó
- Mennyiségi és minőségi (többféle menü, hidegpult) választás lehetőségének biztosítása



„Svédasztal”
alprojekt
Budapest III. kerület



„Svédasztal” alprojekt Nyíregyháza - Móra



„Svédasztal” alprojekt Nyíregyháza - Zrínyi



„Svédasztal” alprojekt Páty



**„Svédasztal”
alprojekt
Szombathely**



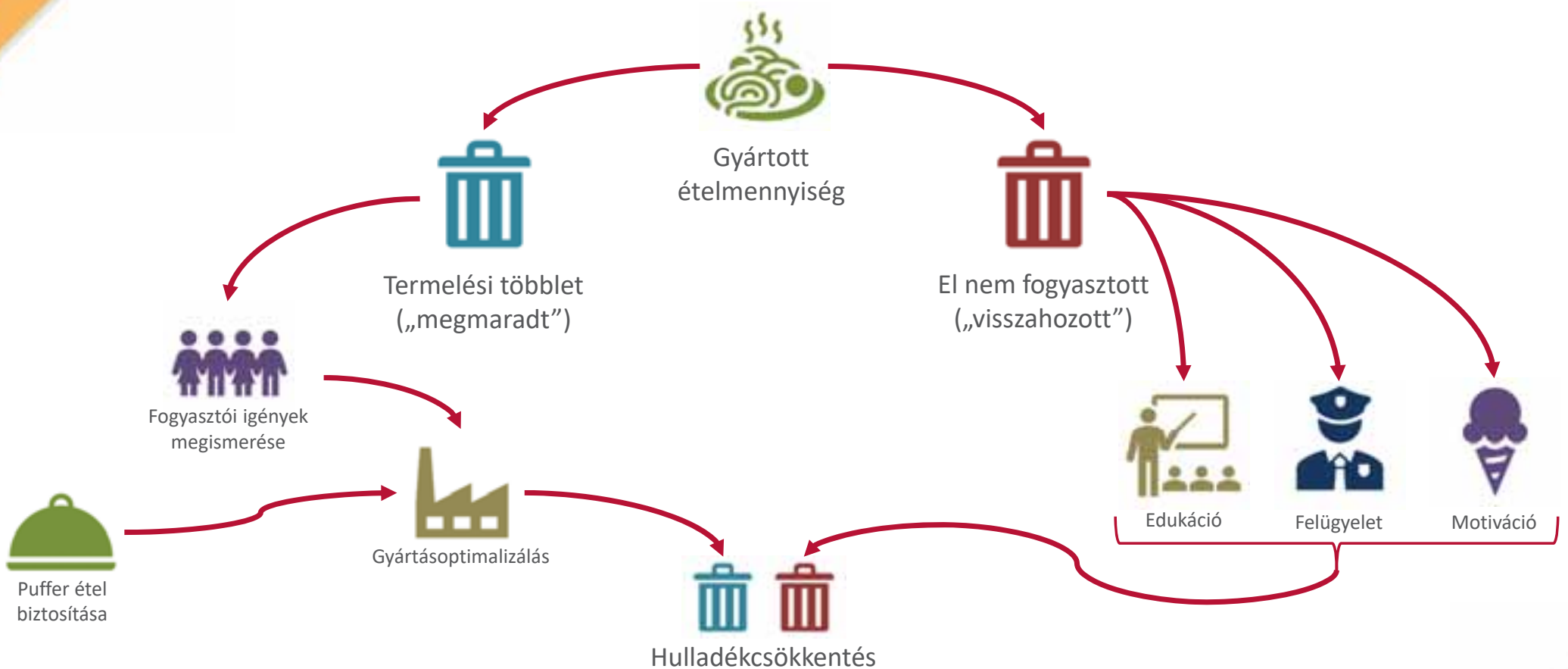
„Svédasztal” alprojekt Veszprém



Svédasztal alprojekt



Svédasztal alprojekt



Svédasztal alprojekt

EREDMÉNYEK

- Magasszintű megelégedettség
- 40%-kal kevesebb ételhulladék
- A tesztidőszakban 9,38 tonnával kevesebb ételhulladék
- A 7-10 éves korosztály is zökkenőmentesen alkalmazza
- Edukáció – az étel tisztelete
- Elengedhetetlen a pedagógusok részvétele
- 2024.03.19. NNGYK - Jogszabálmódosítás



Svédasztal alprojekt

Pilot 2. tesztidőszak keretrendszere

- 40 intézmény (általános iskolák, középiskolák)
- Érintett korcsoportok: 7-10, 11-14, 15-18, 19-69
- cca. 12.000 fogyasztó
- Mennyiségi és minőségi (többféle menü) választás lehetőségének biztosítása
- Leves, kétféle főétel, hidegpult szortiment, salátabár
- Hungast csoport által üzemeltetett tálalókonyhák

Köszönöm a figyelmüket!



PÁGER ZSOLT
projektigazgató
Hungast csoport

