

# Fenntarthatóság

A TURIZMUS-VEENDÉGLÁTÁS ÁGAZATBAN



# FENNTARTHATÓSÁG

A TURIZMUS-VEENDÉGLÁTÁS ÁGAZATBAN

---



---

2023

---

Jelen tananyag megjelenését a Kulturális és Innovációs Minisztérium, valamint a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Hivatal támogatta.

---

Szerző: Patakiné Nagy Erika

Szakmai lektor: Dicsuk Ivett

Módszertani szakértő: Ütőné Visi Judit

Alkotószerkesztő: Papp Ágnes

Grafika: Szűcs Édua

Fedélterv, tipográfia, tördelés: Berecz András

Olvasószerkesztő: Megyeri-Szedlák Anna

Fotó: Shutterstock

---

A Zöld Föld pedagógiai program vezető szakértői:

Projektvezető: Matolcsy Miklós

Szakmai vezetők: Czippán Katalin és Ütőné Visi Judit

Pedagógiai vezetők: Demeter József és Papp Ágnes



KULTURÁLIS ÉS INNOVÁCIÓS  
MINISZTERIUM



NEMZETI  
SZAKKÉPZÉSI  
ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI  
HIVATAL

 **Alapértékek**  
Nonprofit Kft.



# JUT ESZEMBE!

*Amit a fenntarthatóságról okvetlenül tudni kell*



Az emberi beavatkozás a természet rendjébe beláthatatlan következményekkel jár, és csak az utóbbi évtizedekben szembesültünk azzal, ha nem változtatunk, annak ránk és az utódainkra nézve komoly következményei lesznek.



**Újra hasznosan**



## A természet, a társadalmi és gazdasági környezet egyensúlya

A fenntarthatóság nem képzelhető el a környezeti, a társadalmi és a gazdasági területek működésének egyensúlya nélkül. Ez azt jelenti, hogy egyik terület fejlesztése sem nélkülözheti a másik két alrendszer szempontjait.



A világunk akkor marad fenntartható, ha a környezet eltartóképségeinek megőrzése, a gazdaságosság és a társadalmi igazságosság egyaránt megvalósul.

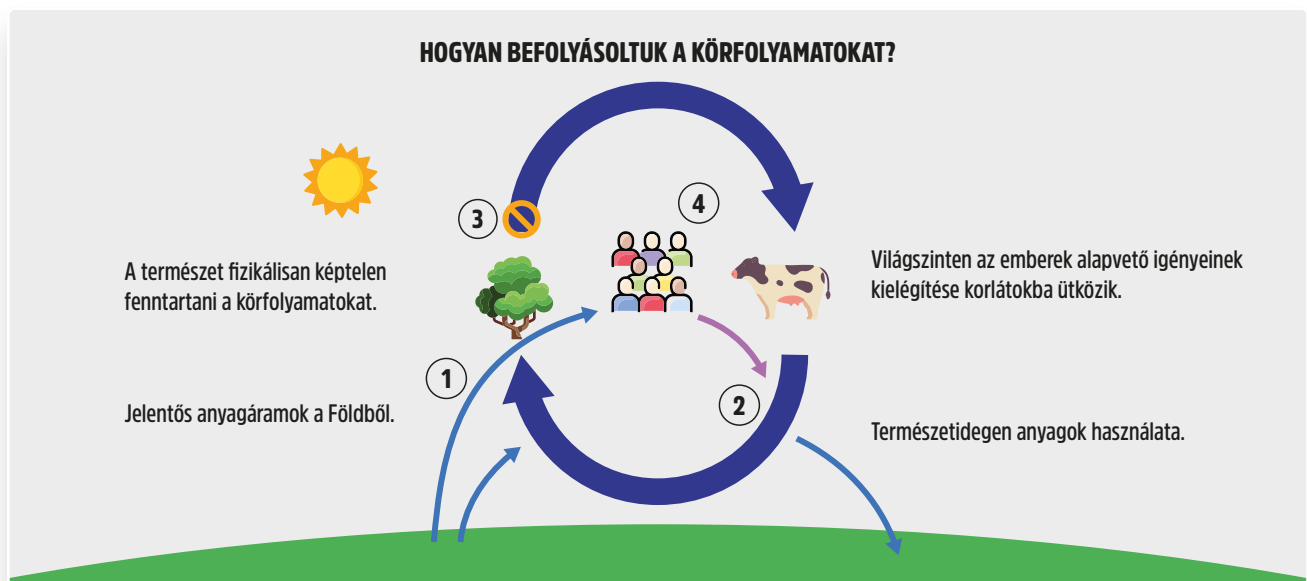


### TUJTAD?

#### Rendszergondolkodó

Az üzleti érdekek gyakran okoznak környezeti vagy szociális problémákat. A műanyag csomagolás például egy cég nyeresége szempontjából előnyös lehet, de amikor a szemétkukába vagy netán a természetbe, az élővízbe kerül, súlyos környezeti károkat okozhat, ahogyan az olcsó munkaerő is növeli a gazdasági hasznot, ugyanakkor szegénységben tartja a munkavállalókat, és sokszor rabszolga- vagy gyerekmunkához vezet.

## 👉 HOGYAN HASZNÁLJUK TÚL AZ ERŐFORRÁSOKAT?



**Több anyagot veszünk ki** a rendszerből, mint amennyit hozzáadunk – főleg a kimerülő erőforrásokból. Rövid idő alatt rengeteg olyan anyagot engedünk a bioszférába, amely évmilliárdokig hozzáférhetetlen volt. Ezek az anyagok vagy közvetlenül ártalmasak az élő rendszerre, vagy az életkörülményeket változtatják meg

**Több hulladékot termelünk**, mint amennyit a természet be tud fogadni, ártalmatlanítani tud, ezért a szennyezések felhalmozódnak a hulladéklerakókban, a talajban, a tengerekben, a levegőben és az élő szervezetekben. A szennyezések fizikailag gátolják a természet körfolyamatait, regeneráló és regenerálódó képességét.

## ➤ CÉLOK, SZEMPONTOK, JAVASLATOK A FENNTARTHATÓ FEJLŐDÉSHEZ

A környezeti, gazdasági, társadalmi feladatok többszörösen összefüggenek egymással. A következőkben a termelés, a szolgáltatások, a gazdasági tevékenység néhány kiemelt környezeti és társadalmi vonatkozását vizsgáljuk meg.

Szakemberként mindig figyelembe kell venni, hogy a szakmai munka milyen hatással lesz a szűkebb és tágabb társadalmi-gazdasági, természeti és az ember alkotta környezetre. Igyekezni kell a lehető legkisebb kárt okozni, a lehető legjobb megoldásokat megtalálni.

### A fenntarthatóság feltétele:

1.

- a természeti erőforrások hatékony és bölcs használata,
- a hulladékképződés lehető legalacsonyabb szinten tartása.

Bölcs és hatékony, ha megújuló erőforrásokat használunk, és a felhasznált anyagokat a lehető legtovább bent tartjuk a termelés, előállítás, használat, újrahasználat, újrahasznosítás körforgásában.



### AZ ERŐFORRÁSOK CSOPORTOSÍTÁSA MEGÚJULÁS SZERINT

Erőforrások	A megújuláshoz szükséges idő	Ökológiai források	Energiahordozók
Megújuló	Vagy korlátlan mennyiségben áll rendelkezésre, vagy hónapok alatt magától, esetleg ember által irányítható módon megújul.	Mezőgazdasági termékek	Napenergia, szélenergia, vízenergia, bioüzemanyagok
Korlátozottan megújuló/ kimeríthető	1-200 év között emberi beavatkozás nélkül megújul, nem megfelelő használatnál kimeríthető.	Hal- és vadállomány, erdő, gyeplő, ivóvizek, felszín alatti vizek, talaj	Geotermális és vízenergia, bioüzemanyagok
Kimerülő	Korlátozott mennyiségben áll rendelkezésre, 200 évnél több idő alatt keletkezik.		Olaj, földgáz, szén, hasadó anyagok

Forrás: Szlávik János: Fenntartható gazdálkodás (2013) Complex. felhasználásával



**2. A fenntarthatóság feltétele:**  
*a szennyezés mértéke ne haladja meg a természeti rendszerek vagy az ember egészségét károsító szintet.*

- Meg kell előzni – amennyire csak lehetséges – a hulladék- és a szennyezésképződést.
- A lehető legkisebb környezetszennyezéssel előállított, és/vagy biológiailag lebomló alapanyagokat, kezelőanyagokat kell választani.
- Olyan technológiára van szükség, amely során minimalizálni lehet a keletkező hulladékokat, a kiáramló anyagokat és az energiafelhasználást.
- A keletkező hulladékot megfelelően kell kezelni: a veszélyeseket a veszélyesanyag-tárolóba, az újrahasznosíthatókat a szelektív gyűjtőbe, a lebomlókat az összetétel szerint háztáji vagy ipari komposztálóba kell elhelyezni.

A gazdálkodásban olyan szemléletváltás szükséges, amely a „kevesebből hatékonyan többet” stratégiát valósítja meg. A körkörös gazdálkodás tehát úgy kíván gazdasági növekedést elérni, hogy

- a felhasznált erőforrások mértéke csökken,
- a környezetterhelés mértéke minimalizálódik,
- a hulladékképződés akár teljesen megszűnik,
- a károsanyag-kibocsátás csökken,
- az újrahasznosítás pedig a termelési lánc lehető legtöbb pontján érvényesül.

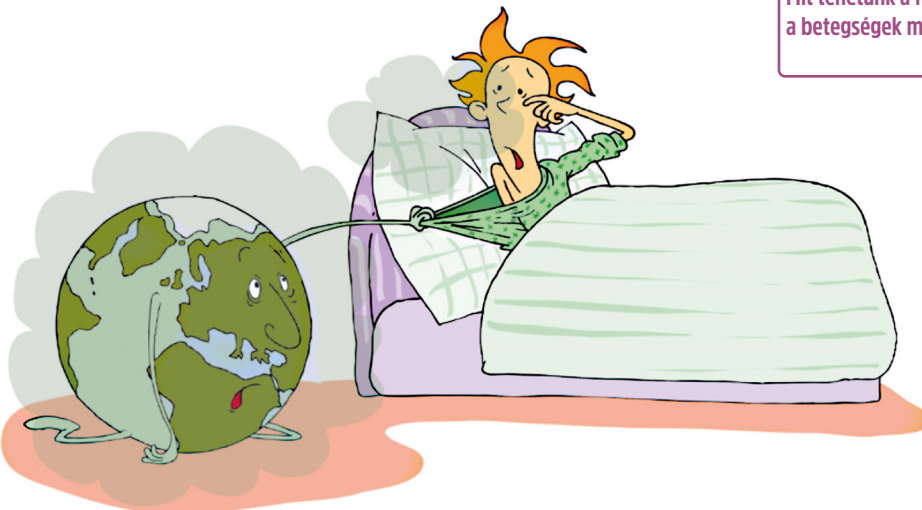
**3. A fenntarthatóság feltétele:**  
*Az emberek egészségének megőrzése érdekében az egészségügyi szolgáltatásoknak – a betegek megfelelő ellátása mellett – a megelőzésre is hangsúlyt kell helyezniük.*

- Megelőzés például:
  - a megelőző szűrővizsgálatok,
  - a tömegsportokban való részvétel,
  - a helyes táplálkozás, testi-lelki karbantartást támogató tevékenységek, életmód-programok.
- Be kell tartani a munkaegészségügyi, környezet-egészségügyi előírásokat.
- Igénybe kell venni, vállalkozóként pedig ösztönözni kell a megelőzési programokban való részvételt.

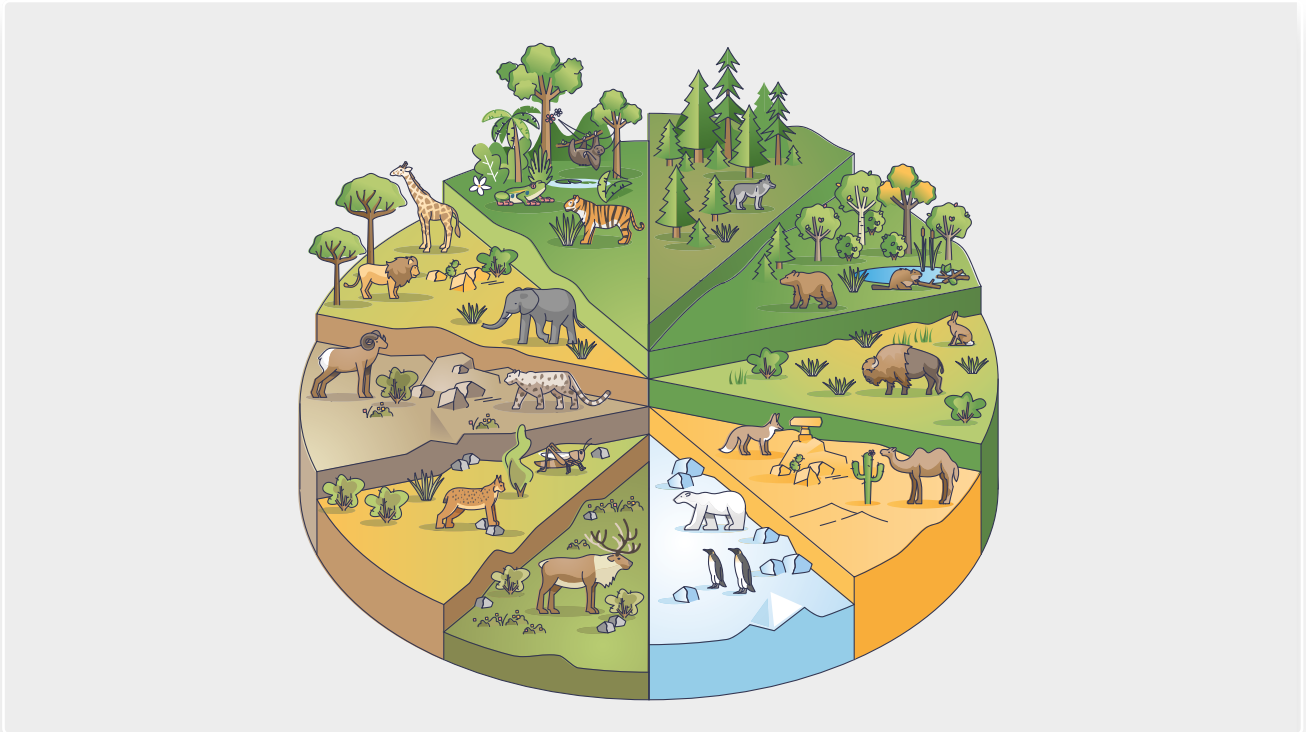


**ÖTLETELJ!**

Mit tehetünk a fentiekén kívül a betegségek megelőzése érdekében?



**4. A fenntarthatóság feltétele:**  
*az ökológiai rendszerek, a természet sokféleségének, a biodiverzitásnak a megőrzése.*



A biológiai sokféleség, más néven a biodiverzitás az élet fenntartásának feltétele. Ahol rovarok vannak, ott megjelennek a rovarvők is, tehát minden élőlénynek megvan a maga szerepe a természetes egyensúly fenntartásában. Bármilyen állatról, növényről, gombáról vagy akár baktériumról beszélünk, a fajok különböző kapcsolódásokat, alá-, fölé- és mellérendeltségi szerveződéseket hoznak létre, így épül az ökológiai rendszer, az ökoszisztéma.

**Ökoszisztéma-szolgáltatásnak azt a hasznot nevezzük, amelyet az ökológiai rendszer az emberek számára nyújt.**

Például ilyenek:

- a tiszta levegő,
- az ivóvíz,
- az ehető élelmiszerek,
- a nyersanyagok,
- a rekreáció,
- a szén-dioxid elnyelése,
- a hőmérséklet-kiegyenlítés.

Ez a fogalom összekapcsolja a természetet a társadalommal, különösen a jólléttel és a gazdasággal. Sajnos az ökoszisztémák állapota egyre inkább romlik, ezért sok olyan szolgáltatás is veszélybe kerül vagy megszűnik, amelynek helyettesítése költséges vagy megoldhatatlan.

A méhek pusztulásával például elmarad a növények beporzása, nem lesz termés, és nem lesz a növény fennmaradását szolgáló mag sem.

A mezőgazdasági termelés, az erdőművelés közvetlen hatással van az ökológiai rendszerek nagyságára és azok biológiai sokféleségére, de a közlekedési útvonalak, a telephelyek, épületek kialakítása, a bányaművelés helyszíne és módja is hozzájárul a diverzitás növeléséhez vagy csökkentéséhez. Közvetett módon pedig az alapanyag, a technológia megválasztása, valamint a szennyezések, a hulladékelhelyezés, a vízfelhasználás mind-mind befolyásolja az ökológiai rendszerek állapotát.



**5. A fenntarthatóság feltétele:  
a közösség igényeinek – lehetőségek szerinti – helybeni kiszolgálása.**



**TUJTAD?**

**Rendszergondolkodó**

A messziről jött árunak nagy az ökológiai lábnyoma, hiszen a szállítás környezetterhelő, és nem ismerjük az előállítás körülményeit sem. A hosszú szállítás biztonsági igénye megnövelheti a csomagolás mennyiségét, az élelmiszereket sokszor vegyszeresen kell kezelni hogy fogyasztható állapotban érkezzenek meg, illetve a szállítás miatt magasabb lehet a veszteség is.

Azt is érdemes azonban megjegyezni, hogy előfordulhat, hogy egy helyben megtermelt, de hónapokig mélyhűtött terméknek nagyobb lesz az ökológiai lábnyoma, mint egy pár napos, ám kicsit távolabbról szállított frissnek. Ezért a problémákat és a megoldás következményeit mindig több szempontból érdemes megvizsgálni.

**Gondold át, ha készíteni, eladni vagy venni akarsz valamit!**

Részesítsd előnyben a közelről származó alapanyagokat, környezetkímélő technológiákkal előállított, illetve környezetbarát termékeket! A termék akkor környezetbarát, ha a teljes életútja az.

- van rajta ökocímke és/vagy
- a termelőt segítő méltányos kereskedelemből származik és/vagy
- nincs becsomagolva, illetve kevés rajta a csomagolóanyag vagy a csomagolása újrahasznosítható.

Ha vállalkozol, mérd fel a helyi kínálatot, és ismerd meg a helyi igényeket, majd vedd figyelembe őket a döntéseidnél! Ez különösen hasznos lehet a vidéki vendéglátásban, turizmusban, ahol a vendégek az ellátással együtt ízelítőt kaphatnak a helyi szokásokból, egyben hozzájárulnak a helyi termelők bevételeihez, a közösség fennmaradásához is.

Figyeld a lehető legrövidebb szállítással megközelíthető célcsoportokra, és érvelj a tudatos választás jelentősége mellett! Így nemcsak terméket adsz el, hanem a fenntarthatósághoz való hozzájárulás jó érzését is.

A szállítási, vásárlási feladatok megtervezése során is optimalizáld a szállításból eredő környezetterhelést! Ezzel energiát és pénzt is megtakaríthatsz.

Egy termék akkor lesz környezetbarát, ha teljes életútja az.

6.

**A fenntarthatóság feltétele:**

- a jó minőségű élelmiszerhez,
- a tiszta ivóvízhez, levegőhöz,
- az egészséges környezethez való igazságos hozzáférhetőség.



Ehhez a feladathoz csaknem minden szakma hozzá tud járulni:

- a mezőgazdaság, az élelmiszer-feldolgozók, a vendéglátás és a kereskedők az élelmiszer-ellátáshoz, az élelmiszer-biztonsághoz;
- az építőipar, a faipar például az épületek, a bútorok minőségével, valamint a felhasznált anyagok egészséget is figyelembe vevő megválasztásával; de
- a szépészet, a divatipar is, és még sorolhatnánk a károsanyag kibocsátásáért vagy annak csökkentéséért felelős szakmákat.

7.

**A fenntarthatóság feltétele:**

- Lakóhelytől és származástól független tanulási lehetőség és
- lehetőség a képességeknek, a tudásnak, a szükségleteknek megfelelő, tisztességes fizetésért végzett munkához.
- A közösségért tett erőfeszítések elismerése, támogatása.

Valamennyi szakma gyakorlása közben vannak újabb és újabb eljárások, innovációk, jogszabályok, jó példák. A tájékozódás, élethosszig tartó tanulás nemcsak lehetőség, hanem a környezetünk, saját magunk és a jövő generációk iránti felelősség is.

Ki tudja, mit hoz a jövő? Lehetsz munkaadó vagy munkavállaló is.

Munkaadóként törekedj arra, hogy tisztességes jövedelmet biztosíts a munkatársaknak, munkavállalóként pedig csak olyan cégnek dolgozz, ahol méltányosan bánnak az alkalmazottakkal! Az erőfeszítéseinek, képzettségének megfelelő anyagi juttatásban részesülő, egzisztenciális gondoktól mentes munkavállaló jobban teljesít, kevesebb alkolommal beteg, mint alulértékelt társai.

Az anyagi elismerés mellett nagy szükség van arra is, hogy tiszteletünket, elismerésünket is kifejezzük az arra érdemeseknek. És itt meg kell említenünk azokat, akik anyagi ellenszolgáltatás nélkül önkéntes tevékenységet végeznek, segítenek a rászorulókon. Te is kereshetsz ilyen lehetőségeket! Jó érzés tudni, hogy tettél valamit azért, hogy jobb legyen a világ.

**TUDDAD?**

Az Európai Unió Alapjogi Chartája a kötelező oktatásban való ingyenes részvétel lehetőségét rendeli el valamennyi európai polgár számára. Magyarországon a tankötelezettség 16 éves korig tart.

**A fenntarthatóság feltétele:****8.**

- *A társadalom minden tagjának joga és lehetősége közreműködni az őt érintő döntésekben.*

Ehhez persze az is kell, hogy a lehetőségekkel tudj élni! Ismerd meg a jogaidat és kötelességeidet is!

**9. A fenntarthatóság feltétele:**

*Mindenki rendelkezzen*

- *a kultúrához való hozzájutás,*
- *a pihenés,*
- *a kikapcsolódás lehetőségeivel.*



A kultúrához való hozzáférés, a pihenés, a kikapcsolódás és a rekreáció az egészségmegőrzés fontos eszköze. A kikapcsolódás mindenkinek mást jelent, azt azonban kutatások bizonyítják, hogy a természetben eltöltött idő pozitív hatással van az ember egészségére, kreativitására, tanulási és munkateljesítményére. Magyarországon viszonylag könnyen elérhető és olcsó kikapcsolódást biztosítanak az erdei tanösvények, tornapályák, kerékpárutak. A kikapcsolódáshoz szabadidőre, a lehetőségek ismeretére, a hosszabb nyaralásokhoz anyagi forrásokra van szükség. Feltöltődés, pihenés híján az emberek kiégnek, megbetegszenek, így munkaerőként sem tudnak megfelelően helytállni. Egészséges környezetet és jövőt csak egészséges emberek tudnak építeni, ezért fontos eleme a fenntarthatóságnak az egészségmegőrzés.

10.

### A fenntarthatóság feltétele:

- *Óvjuk meg a helyi sajátosságokat és értékeket!*
- *Vigyázzunk a kulturális sokféleségre!*

Ez nem csupán a fenntarthatóságot segíti, de a hasznára lehet az adott térségben működő vállalkozásoknak is. A helyi szokások, értékek, ismerete egyben azt is elősegíti, hogy az adott lakóhelyen élők felelősnek érezzék magukat és tegyenek is a településük jövőjéért. Így lesz egy lakóhely élhető az ott lakóknak, a természetnek és a helyi gazdaságoknak egyaránt.

### Találd ki!

1. Gondold át, hogy a saját szakmádban – iskolás éveidben és a végzés után – hogyan tudnád alkalmazni, beépíteni a felsorolt javaslatokat!
2. Gyűjts további célokat, feladatokat a fenntarthatóság érdekében! Minden esetben vedd számba azok környezeti, társadalmi és gazdasági hatását, következményeit is!



Az internet teremtette információnyomás, a reklámozón felpörgeti az emberek fogyasztási igényeit, illetve tömegeket sarkall arra, hogy egy jobb élet reményében más országokban keressék a boldogulást. Bolygónk erőforrásai azonban végesek, ezért elengedhetetlen, hogy úgy tervezzük az életünket, munkánkat, szabadidőnket, hogy a lehető legkisebbre csökkentjük ökológiai lábnyomunkat. Egy erőteljesen növekvő népesség élelmiszer-, fogyasztási igényeit csak úgy tudjuk kielégíteni, ha alapvetően megváltoztatjuk a termelési, szállítási, életvitelbeli, fogyasztási szokásainkat.



**TUJTAD?**

### A népességrobbanás következményei

A népesség rohamos növekedését jól szemlélteti, hogy 130 év kellett ahhoz, hogy 1 milliárdról 2 milliárdra nőjön az emberiség létszáma, ám amikor 1999-ben elértük a 6 milliárdot, onnan mindössze 12 év telt el, míg 7 milliárdan lettünk. 2022-ben pedig átléptük a 8 milliárdos lélekszámot.

A távoli országokban történő népességrobbanást nem lehet egyénileg megoldani. Főleg nem egy olyan országban, ahol a munkaképes lakosság létszámának csökkenése komoly gazdasági, társadalmi kihívások elé állítja az ország egészét, többek között a szociális ellátások (nyugdíj, egészségügy, iskoláztatás) biztosítása terén is. Azt is könnyen beláthatjuk, hogy ha a Föld véges erőforrásain egyre több ember osztozik, akkor egy emberre egyre kevesebb jut. A szűkebb erőforrásokért való küzdelem azok túlnyomó részéhez, nyersanyag- és élelmiszerhiányhoz, az egyenlőtlen hozzáférés pedig háborúhoz, társadalmi válságokhoz vezethet.

## Hogyan csökkenthető az ökológiai lábnyom?

Az ökológiai lábnyom annak a területnek a nagyságát jelenti, amely ahhoz kell, hogy

- az összes felhasznált erőforrást előállítsa és a keletkezett hulladékot ártalmatlanítsa.
- Az ökológiai lábnyom annak az erdőterületnek a nagysága, amely a felhasznált energia szén-dioxid egyenértékét elnyeli.

Az ökológiai lábnyom számítható egyénileg, egy családra, egy rendezvény résztvevőire, és egy adott ország vagy a Föld egy lakosára átlagosan.

### Gondolkozzunk közösen, hogy mit lehet tenni!

A megoldáskereséshez segítséget nyújthat Herman Daly, korunk ismert közgazdászának hajóhasonlata:

A hajó (Föld) biztonságos közlekedéséhez két dolog szükséges:

1. hogy ne rakjanak rá a merülési vonal által megengedtnél nagyobb terhet (eltartóképesség) és
2. a terhet megfelelően osszák el a fedélzeten.



A teher súlyának – a gazdaság és a természet méreteinek – összehasonlításához elsősorban a globális viszonyokat kell figyelni, míg az erőforrások hatékony elosztásához piaci, fogyasztói, termelési mintákat kell vizsgálni és megváltoztatni.

Jelenleg a globálisan egy főre eső ökológiai lábnyomunk 30 százalékkal nagyobb, mint amit a természet hosszú távon fenn tud tartani.

Az ökológiai lábnyom csökkenthető

- a károsanyag-kibocsátó közlekedés visszaszorításával, a tömegközlekedés szerepének növelésével,
- a takarékos és hatékony energiahasználattal,
- az ökoépítészet szempontjainak szélesebb körű alkalmazásával,
- a megújuló energiaforrások alkalmazásával,
- a víztakarékossággal,
- a hulladékképződés csökkentésével,
- egészséges és környezetbarát élelmiszerek termelésével és fogyasztásával.

Ha ezek a feltételek nem állnak rendelkezésre, a hajó igazából és képletesen is felborul.



**MOST TE JÖSSZ!**

Folytasd a felsorolást, mi segíthet még az ökológiai lábnyom csökkentésében!

## Klíímaváltozás

„Bezzeg az én időmben voltak rendes évszakok! Ha láttátok volna 1987-ben azt a nagy havat, ami szinte az egész ország életét megbénította!” – hallhatjuk szüleinktől, nagyszüleinktől. A hírekben látjuk, halljuk a váratlan villámárvizeket, szárazság miatti éhínségeket, hogy éghajlatunk, az időjárás megváltozott, mert globális felmelegedés, klímaváltozás van. Mit is jelent ez?

A légkörben jelen lévő üvegházhatású gázok (vízgőz, szén-dioxid, metán, dinitrogén-oxid) hatására a Napból érkező, földfelszínt felmelegítő és onnan visszaverődő sugárzás nem tud visszajutni a világűrbe, így a földi légkör felmelegedését okozza. Az üvegházhatás a légkör természetes jelensége, amely nélkül nem lenne földi élet. Fokozatos felerősödése – az üvegházhatású gázok arányának növekedése miatt – azonban már veszélyezteti a légköri folyamatok egyensúlyát, és globális klímaváltozáshoz vezet.

A felerősödéshez nagymértékben hozzájárul az emberi tevékenység, a növekvő termelés és fogyasztás, a közlekedési-szállítási szokások átalakulása, valamint a tájhasználat megváltozása (a zöld felületek és beépített területek arányának romlása, a mezőgazdasági termelési módok átalakulása, az erdőborítottság és a biológiai sokféleség globális mértékű csökkenése). A következmények pedig számos területen tapasztalhatók: szélsőséges vízjárás, a természetes növénytakaró, illetve az emberek, állatok életfeltételeinek változása.

Sokat kell tennünk azért, hogy a globális felmelegedést lassítsuk, illetve megállítsuk, és alkalmazkodjunk a megváltozott körülményekhez úgy, hogy közben csökkentsük ökológiai lábnyomunkat, törekedjünk a természet és a társadalom törekény egyensúlyának helyreállítására.





## ☞ A TURIZMUSRÓL ÁLTALÁBAN

A turizmus magában foglalja a személyek lakó- és munkahelyén kívüli minden szabad helyváltoztatását, valamint az ezekből eredő szükségletek kielégítésére létrehozott szolgáltatásokat.

### A TURIZMUS NÉHÁNY FAJTÁJA

- **Üdülőturizmus:** szezonális jellegű, az évszak és az időjárás függvényében lehet téli vagy nyári üdülés. A tömeges üdülőturizmus nyáron főként a vízparti (tengerparti) területeken, télen pedig a hegyvidékeken jellemző.
- **Kulturális turizmus:** más népek életformájának, régi civilizációk, kultúrák régészeti leleteinek, építészetének, műemlékeinek, kincstárainak, múzeumainak, történelmi emlékhelyeinek meglátogatását, folklórájának megismerését jelenti.
- **Falusi turizmus:** a látogató falusi, tanyasi környezetben tölti el a szabadidejét és vesz részt különböző programokban. Az autentikus szálláshely mellett a természeti környezet, a csend, a nyugalom, a jó levegő éppúgy eleme, mint a vidéki kultúra, a falusi életmód és hagyományok, a háztartási, ház körüli és a mezőgazdasági munkák, valamint a helyi sportolási, kikapcsolódási lehetőségek megismerése.
- **Sportturizmus:** a látogató motivációja valamilyen sporttevékenységhez kapcsolódik; ez lehet természetjárás, kerékpározás, lovaglás, vadászat, golf vagy extrém sport (vízisízés, barlangászat, falmászás, stb.).
- **Oktatási turizmus:** az idegen nyelvek elsajátításának egyik jó lehetőségét nyújtják az anyanyelvi közegben szervezett oktatási programok.
- **Látogatóturizmus:** célja a rokonok, ismerősök meglátogatása.
- **Egészségturizmus:** a látogatók alapvető motivációja a gyógyulás, az egészségi állapot megőrzése, javítása, valamint a betegségek megelőzése.
- **Konferenciaturizmus:** a hivatásturizmus legfontosabb ága. Különböző szervezetek, testületek összejövetele abból a célból, hogy meghatározott témában bővítsék szakmai tudásukat és kicseréljék tapasztalataikat (tanácskozás, értekezlet, vitaülés).

**Olvasd el figyelmesen a konferenciaturizmus előnyeiről és lehetőségeiről szóló szemelvényt! Egészségsd ki az elemzést a konferenciaturizmus hátrányainak, veszélyeinek felsorolásával!**

A konferenciaturizmus – a turizmus hagyományos ágaival szemben – számos előnnyel rendelkezik:

- a rendezvények többsége időben a turisztikai szezonon kívül esik, tehát biztosítja a szálláshelyek folyamatos töltését, a kapcsolódó turisztikai programok eladhatóságát,
- a rendezvényen résztvevők átlagos költsége a hazai, valamint a nemzetközi tapasztalatok és számítások szerint az átlagos turista költségének legalább háromszorosa,
- a konferenciák szervezésébe szakmák sora kapcsolódik be, nagy az időszakos munkaerő iránti igény, ezáltal pedig munkaalkalmat teremt, és munkaerőt köt le,
- a konferenciáknak helyszínt adó településeken növekednek a közvetlen és közvetett adóbevételek,
- minden egyes rendezvény új ismereteket és kapcsolatokat jelent a témául szolgáló tudományág, gazdasági, művészeti és kulturális terület számára, hozzájárul annak nemzetközi hírnevéhez és elismertetéséhez.

Magyarország központi fekvésének, az európai kultúrában, tudományban betöltött kiemelt jó helyének köszönhetően kedvelt helyszíne a különböző kongresszusoknak. Magyarországon a konferenciaturizmusban elért kedvező pozíció ellenére szűk keresztmetszetek akadályozzák az ágazat fejlődését:

- Hiányoznak a nagy befogadóképességű, komplex kongresszusi központok, ahol egy fedél alatt, egy időben lehet lebonyolítani a plenáris és szekcióüléseket, kiállítás és árubemutatót, az ültetett és álló formájú étkezéseket.
- A konferenciaturizmus fejlődését hátráltatja a konferenciák ide hozatalában jelentős szerepet vállaló szakmai szervezetek korlátozott anyagi lehetősége.

A konferenciaturizmus fejlesztése – mind a beruházások megtérülését, mind a marketingmunkát tekintve – hosszú távú feladat. Éppen ezért a konferenciaturizmus fejlesztése több szereplő, a magántőke, az önkormányzatok és az állam együttműködését kívánja meg.

**Gondold át! Fenntarthatósági szempontból milyen kedvező és milyen kedvezőtlen hatása lehet a konferenciaturizmusnak? Készíts táblázatot!**



**MOST TE JÖSSZ!**

## ÖKOTURIZMUS

Az ökológiai turizmus vagy ökoturizmus jellemzője, hogy a turisták nem tömegesen, hanem kisebb csoportban, kerékpárral, gyalog vagy tömegközlekedéssel látogatják meg az adott helyszínt, és általában hosszabb időt töltenek egy-egy szálláshelyen. Különösen ügyelnek arra, hogy sem a természetben sem az épített környezetben, kulturális értékekben kárt ne tegyenek, hulladékot ne hagyjanak maguk után.

Magyarország különösen színes és változatos programokat kínál az ökoturisták számára, változatos természeti tájainknak, gyógyfürdőinknek, történelmi emlékeinknek, népművészetünknek, gasztronómiáinknak köszönhetően.



**A turizmus esetében a fenntarthatóság a természeti, a kulturális és az épített környezeti elemek okos felhasználását, fejlesztését és egyben védelmét jelenti,** amelynek következtében a turizmusban résztvevők érdekei, elvárásai egyszerre teljesülnek, a gazdasági előnyökből egyszerre részesülnek. A fenntartható turizmus középpontjában a környezet áll. A turisztikai vállalkozásoknak el kell sajátítaniuk a vendég- és környezetbarát szemléletet, melyet azonban a rövid turistaszezon kényszere erősen gátol.

### Mi a fenntartható turizmus célja?

- A turisztikai infrastruktúrák káros hatásainak csökkentése. A turisták számának és viselkedésmódjának szabályozása.
- Az adott terület természeti és épített környezetének megóvása. A helyi szokások és a lakosság életmódjának figyelembevétele.
- A fogadóterületeken lakók fogadóképességének és nyelvismeretének fejlesztése, valamint a helyi kulturális, történelmi és környezetvédelmi értékek bemutatása a környezeti szempontok érvényesítése mellett.
- Pénzügyi bevételek biztosítása a természetvédelem számára: a fenntartható turizmus pénzügyileg támogatja a környezetvédelmet, a kutatást és az oktatást.
- Jövedelem biztosítása a helyi lakosság számára, bevonva őket a turisztikai tervezésbe, szervezésbe, működtetésbe.

### Mit nevezünk zöld- és barnamezős beruházásoknak?

Zöldmezős beruházásoknak azokat a befektetéseket nevezik, amikor teljesen új vállalatok létesülnek, egy-egy korábban valóban zöld mező (emberi beavatkozástól mentes vagy mezőgazdasági művelés alatt álló terület) helyén. A barnamezős beruházások ezzel szemben már meglévő vállalatok felvásárlását és átalakítását jelentik. Nem vitás, hogy fenntarthatóság szempontjából a barnamezős beruházások környezetkímélőbbek, a befektetők szempontjából viszont ez a költségesebb megoldás, mert a már meglévő infrastruktúra korszerűsítése, modernizálása magasabb szintű szakértelmet, több időt, pénzt, energiát igényel.



**TUJTAD?**

### Játsszunk el a barnamezős beruházás lehetőségének gondolatával!

A képen egy elhagyott, állagában leromlott épület látható, amely egy híres fürdőhelytől néhány kilométerre, egy erdő szélén helyezkedik el. Milyen turistacsalogató intézményt telepítenél ide? Hogyan rendeznéd be a felújított épületet? Ügyelj a fenntarthatóság szempontjainak érvényesítésére is!



1. Keress lakóhelyeket, iskolák közelében olyan elhagyott, romos épületeket, amelyek szerinted jobb sorsra érdemesek! Készíts róluk fényképet!
2. Alakítsatok 4-5 fős csoportokat! Találjátok ki, milyen típusú szálláshely, vendéglátó üzlet működne ebben az épületben! Hogyan alakítanátok át a külsejét, belsejét, környékét, hogy megfeleljen a fenntarthatóság kívánalmainak?
3. Lassan, szemlélődve sétálj végig azon az útvonalon, amelyen nap mint nap végigrohansz az iskolába, boltba, edzésre menet! Készíts fényképeket, videókat, feljegyzéseket mindarról, amit láttál, tapasztaltál! Az összegyűjtött anyagot rendszerezd aszerint, hogy turisztikai szempontból milyen értéket képvisel: vonzó, elfogadható vagy éppen taszító a tapasztalatod!



**MOST TE JÖSSZ!**

### Ellentmondás?

A turizmusban a rövid turistaszezon nehezíti a környezetbarát szemlélet és a zöld megoldások meghonosítását; a vendéglátásban viszont a szezonális figyelembevétele a fenntarthatóság egyik alappillére.



**MOST TE JÖSSZ!**

## 🔗 A TURIZMUS KÖRNYEZETI HATÁSAI



*Luxus kemping, „glamping”  
Szlovéniában*

Ötletelj! Hogyan, milyen módszerekkel oldható fel ez az ellentmondás a turizmus és vendéglátás eltérő érdekei között az egymásra épülés érdekében?

A turizmus a világgazdaság egyik legjelentősebb ágazata, mely jelentős mértékben hozzájárul az országok, régiók gazdaságához. Annak érdekében azonban, hogy ez az állapot fenntartható legyen, a turizmusban érdekelteknek mindent meg kell tenniük azért, hogy az erőforrásokkal észszerűen bánjanak, és azokat gazdasági, társadalmi és ökológiai eszközökkel is védjék.

A turizmus igényli és használja is a természetet, ezáltal viszont a saját létezésének alapjait is tönkretelheti. A turistákat az érintetlen természet vonzza: a tiszta tengerpart, tiszta folyók, tiszta levegő, egészséges élelmiszerek stb. A növekvő turistatömegek azonban kedvezőtlenül befolyásolhatják a fogadóterületek teherbírását, a túlsúlyt idegenforgalmi helyszínek elveszíthetik környezeti és kulturális vonzerejüket.

A turisztikai tevékenység során keletkező környezetszennyező anyagok legjelentősebb része – 40%-a – a légi közlekedésből származik, míg a második legszennyezőbb tevékenység a személyautó-forgalom.

A turisták átlagos vízfelhasználása jóval magasabb, mint a lakosságé. A fogyasztásuk 40%-át a mosodai és konyhai szolgáltatások vízhasználata okozza, több mint egyharmada pedig a vendégszobákban történik. Nagy mennyiségű vizet igényel továbbá a kertöntözés, az úszómedencék, jakuzzik, masszázsmedencék fenntartása és takarítása is.



*Amikor már nincs víz*

A szálláshelyek **energiaszükséglete** az alábbi tevékenységeket foglalja magában: fűtés, hűtés, világítás, főzés (az éttermekben), takarítás, az úszómedencék fűtése és a melegvíz-ellátás.

A turisztikai célú építkezés **tájromboló** hatása többek közt az erdők kipusztításában, a talajerózióban, a természetes tengerpartok átalakításában is megjelenik. A turisták által kiemelten látogatott területeken gyakran megromlik a természet **ökológiai egyensúlya, a biológiai sokféleség csökken** a levegő- és vízszennyezés, a vegetáció és az állatvilág károsodása következtében.

#### **A turizmus azonban előnyös is lehet a környezetre, ha**

- védett területek kialakítását eredményezi,
- a környezettudatosság terjedéséhez járul hozzá,
- természeti értékek felismerését és védelmét segíti,
- hozzájárul a környezet megtisztulásához,
- a helyi infrastruktúra fejlődését ösztönzi.

Válasszátok ki a turizmus fajtái közül azokat, amelyek a legkevesebb környezetterheléssel járnak, ezért hosszú távon is fenntarthatók! Indokoljátok meg választásotokat!



**MOST TE JÖSSZ!**

## ☞ A FENNTARTHATÓ TURIZMUS GYAKORLATI ELEMEI

### A TERMÉSZETI ERŐFORRÁSOK FELELŐS HASZNÁLATA

Mivel a szálláshelyek vízfelhasználása magasabb, mint az állandó lakosságé, kiemelten fontos feladat a vízzel való takarékoság.

A vízhasználat hatékonyságának növelése történhet csapokba, zuhanyozókba szerelhető levegőbefúvóval, porlasztóval, kis- és nagy vízmennyiséget biztosító (két nyomógombos) vécétartályokkal, és a modern mosó- és mosogatógépek is kisebb vízigényűek, mint a régi berendezések.

A vécék leöblítéséhez, takarításhoz felhasználható a fürdőszobákban keletkező „szürkevíz”, az összegyűjtött esővíz pedig kiválóan alkalmas a kert öntözéséhez, amivel még tovább csökkenthető a felhasznált víz mennyisége.



Szürkevíztároló tartályok

### KORSZERŰ HULLADÉKGAZDÁLKODÁS

A szelektív hulladékgyűjtéssel sokféle, nagy mennyiségű újrahasznosítható alapanyag kerülhet vissza a körforgásba. A kevesebb csomagolóanyag kevesebb hulladékképződéssel jár. A termékek beszerzése intézhető összefogással, más vevőkkel együtt, így elkerülhetők az egyesével csomagolt kisméretű termékek, és csökkenthető a szállítási igény is. Lehetőleg kerülni kell az eldobható műanyag flakonok, tégelyek használatát, ezeket üvegpalackokkal, szappanadagolókkal helyettesíthetjük. A cég logójával ellátott, utántölthető eszközök dekorációs elemek is lehetnek, ráadásul kiváló reklámhordozók.

Amit csak lehet, használjunk fel újra! Fém-, papír- vagy műanyag hulladékokból „csináld magad” mozgalom keretében dekorációkat készíthetünk vagy készíttethetünk vendégeinkkel. A „holszezonban” pedig pályázatot hirdethetünk „műalkotások” készítésére, amellyel akár új vendégeket is bevonhatunk törzsvendégeink körébe.



Kreatív megoldások konzervdobozból

## A KORSZERŰ ENERGIAELLÁTÁS – MEGÚJULÓ ENERGIAFORRÁSOK

Megújuló energiaforrások a napenergia, szél- és vízenergia, geotermikus energia és az árapály energiája. Egy szálloda vagy vendéglátóhely tervezésekor, felújításakor mindenképpen érdemes megújuló (hazánkban elsősorban nap- és geotermikus) energiát felhasználni. Az épület megfelelő tájolásával, hőszigetelésével jelentős hőmegtakarítás érhető el, az épület tetején elhelyezett napelemek pedig részben vagy teljesen biztosítják a létesítmény energiaszükségletét.



*A napenergia hasznosítása*

A geotermikus energia a Föld belsejében történő radioaktív anyagok bomlásának terméke. A Föld középpontja felé haladva átlagosan 100 méterenként 3°C hőmérséklet-emelkedés mérhető. Magyarországon az átlagosnál vékonyabb a földkéreg, ezért a geotermikus gradiens 5-7 °C, tehát az átlagos érték kétszerese. Ennek köszönhetően hazánk termálvizekben gazdag, és vannak szállodák, amelyek már hasznosítják is az ebből fakadó hőenergiát fűtésre vagy melegvíz előállítására. Lehetőségeink nagyobb része azonban még kiaknázatlan, annak ellenére, hogy a geotermikus energia folytonosan rendelkezésünkre áll és gazdaságosan kitermelhető energiaforrás.

Az energiafogyasztás tovább csökkenthető energiatakarékos berendezések (pl. hűtőszekrények, melegítőeszközök stb.) és tartós világítóeszközök (pl. kompakt fénycsőek – CFL, LED-lámpák) használatával.



**MOST TE JÖSSZ!**

Hogyan tehetjük fenntarthatóbbá az utazásigényes idegenforgalmi ágazatot?



## ALTERNATÍV SZÁLLÍTÁSI MÓDOK ÉS TÖMEGKÖZLEKEDÉS TÁMOGATÁSA

Környezetünk védelme érdekében kerülni kellene a repülést és az autózást. A vonat, a kerékpár vagy éppen a gyaloglás nemcsak fenntarthatóbb, de számos más előnnyel is rendelkezik.

Sokan úgy gondolják, hogy az elektromos autók kisebb ökológiai terhelést jelentenek, mint a hagyományos, belső égésű motorral felszerelt autók. Működésük során valóban nem keletkezik égéstermék, de nem szabad elfelejtenünk, hogy a villamosenergiát is elő kell állítani valahogyan, az akkumulátorok pedig vízigényes, környezetszennyező gyártási folyamat részeként jönnek létre, és újrafeldolgozásuk jelenleg technikailag megoldatlan problémát jelent.

## A KULTURÁLIS ÖRÖKSÉG VÉDELME

A múzeumok, műemlékek, régészeti lelőhelyek, irodalmi és zenei alkotások, népviselet, valamint a népszokások kulturális örökségünk részét képezik. Lehetőséget kínálnak az adott idegenforgalmi fogadóterület gazdaságának fellendítésére, munkahelyeket teremtenek az ott élők számára, valamint lehetőséget kínálnak a fenntartható turizmus előmozdítására is.

## HOGYAN KAPCSOLÓDIK ÖSSZE A FENNTARTHATÓ TURIZMUS ÉS AZ OKTATÁS?

A természetben való viselkedés szabályainak elsajátítása hatékonyabban, ráadásul a gyerekek számára élvezhető módon – az iskola mellett – főként az erdei iskolákban, nyári táborokban történhet meg, ahol játékos formában ráhangolják érzékszerveiket (színek, illatok, hangok, tapintás) a természet észlelésére, valamint megfigyeléseket, kutatásokat végeznek, amelynek eredményeit szóban, írásban, prezentáció vagy éppen valamilyen művészi alkotás formájában rögzítik. Ez az élmény felnőttként is meghatározó lehet abban ahogyan turistaként viselkednek!



**MOST TE JÖSSZ!**

Alkossatok 4-5 fős csoportokat! Gyűjtésétek össze a fenntartható közlekedés előnyeit és hátrányait!



**MOST TE JÖSSZ!**

Gyűjts példákat, hogyan járulhat hozzá a kulturális örökségek védelme a fenntartható turizmus elősegítéséhez?

## VISELKEDÉSI KÓDEX TURISTÁK RÉSZÉRE

Idegenforgalmi szakemberként, programszervezőként törekedjünk arra, hogy vendégeink tisztában legyenek a helyes viselkedés fontosságával!

- A természetet zajban nem lehet megismerni. A lármás társaság elriasztja az erdei állatokat.
- Igyekezni kell a kijelölt útvonalakon haladni, mert a terepviszonyokhoz és a látnivalókhoz igazodnak, és csekély az eltévedés esélye, emellett az aljnövényzet sértetlen, a helyi állatvilág pedig zavartalan marad.
- Csak olyasmint szabad hazavinni, amit a természet „elenged”, például lehet gyűjteni gombát, erdei gyümölcsöt, lehullott leveleket, ágdarabokat vagy kavicsokat. Az erdei gyümölcsök közül a legnépszerűbb a szeder és a szamóca, de sokan gyűjtenek csipkebogyót, kökényt, galagonyát és vadkörtét is. A gombát azonban fogyasztás előtt mindig ellenőriztetni kell gombavizsgálóval!
- Tilos letépni, kiásni növényeket, mert eredeti környezetükből kiszakítva hamar elhervadnak, elpusztulnak! A védett növények gyűjtése ráadásul komoly bírsággal jár.
- A vadon élő állatokat ott kell hagyni, akkor is, ha látszólag elhagyott kölyökállatról van szó. A szülei valószínűleg a közelben figyelik, mi történik fészük, rejtékhegyük körül, és csak arra várnak, hogy mi, emberek megnyugtató távolságba kerüljünk tőlük.
- A legszebb, „örök” emlékek természetesen a fényképek, amelyekkel akár évtizedek múlva is felidézhetjük egy-egy kirándulásunk emlékét.
- A kirándulás közben keletkező szemetet el kell vinni a legközelebbi szeméthyűjtőig. Az élelmiszer-hulladék az erdei állatok pusztulását okozhatja, az eldobált műanyagok pedig évtizedekig mérgezik a talajt és természetes vizeinket.

## A SZEZONALITÁS KÁROS HATÁSAINAK CSÖKKENTÉSE

A szezonalitást a turizmusban az időjárási viszonyok, az ünnepek, az iskolai szünetek és a sportrendezvények teremtik meg. A szezonális hatásának enyhítése történhet szabályozó, korlátozó intézkedésekkel (látogatószám-korlátozás), de szerencsésebb a turisták együttműködésére épülő ösztönzők alkalmazása, mint például a látogatói javaslatok összegyűjtése a látogatás tervezéséhez, esetleg tájékoztató kampányok szervezése.

A szezon kibővítésére alkalmas lehet az árak csökkentése elő- és utószezonban, vagy az időjárástól független rendezvények, fesztiválok, kiállítások szervezése is.

## KÖRNYEZETBARÁT LÉTESÍTMÉNYEK

Az ökoturizmus iránt igazán elkötelezett, turistákat fogadó helyszíneken a szükséges energiát napkollektorok, szélturbina vagy biomasza-erőmű segítségével állítják elő. A világításhoz mozgásérzékelős és energiatakarékos LED-lámpákat használnak. Vízszükségletüket saját kútból, esővízgyűjtőből fedezik, adagoló vízcsapokat használnak, valamint szennyvízkezelő berendezéseket működtetnek. A hulladékot szelektíven gyűjtik, a növényi eredetű hulladékokat pedig komposztálóban hasznosítják.

## A HELYI GAZDASÁGI ÉS TÁRSADALMI ATTRAKCIÓK TÁMOGATÁSA

A falusi turizmus a legalkalmasabb arra, hogy a turisták fenntartható módon és közvetlenül ismerjék meg egy tájegység életét, kultúráját. Az aktivitást biztosító programok, a nyugodt környezet, a tiszta levegő hozzásegíti a vendégeket egészségük megőrzéséhez, regenerálódásukhoz. Megismerhetik és kipróbálhatják többek közt a hagyományos kézműves foglalkozásokat, így a sütő- és pékmesterséget, fa- és kőfaragást, szövést, fonást, hímzést, fazekasmesterséget.

A falusi turizmus jól kombinálható más turizmustípusokkal, mint az ökoturizmus, kéreklapáros turizmus, gyógyturizmus, gasztroturizmus vagy a borturizmus.



**MOST TE JÖSSZ!**

Készítsetek érdekes, színes, figyelemfelkeltő plakátot, molinót, táblát turisták számára a természetjárók etikus viselkedéséről!



## ☞ A KLÍMABARÁT TURIZMUS

Az ENSZ Turisztikai Világszervezetének megfogalmazása szerint a turizmus valamennyi szereplője – legyenek azok turisták, turisztikai szolgáltatók, személyszállító szolgáltatók, a kormányzat vagy oktatási intézmények – köteles védeni a természeti környezetet. A hatóságoknak ösztönözniük kell a források megőrzését célzó turisztikai fejlesztéseket, a hulladéktermelés minimalizálását, valamint csökkenteni kell a turisztikai kereslet szezonálisát. A turisztikai létesítményeket pedig úgy kell megtervezni és működtetni, hogy közben megóvjuk a természeti örökséget, a biológiai sokféleséget, a veszélyeztetett fajokat.

A klímabarát turizmus tudatosan számol és felkészül a klíma- és időjárásváltozás hatásaira az energiatudatosság fejlesztésével, az energiahatékonyság növelésével, valamint a fosszilis energiahordozók helyett megújuló energiaforrások alkalmazásával.

Lássuk, a turizmus szereplői mit tehetnek a kitűzött célok elérése érdekében!

### A KIBOCSÁTÁS CSÖKKENTÉSÉNEK LEHETŐSÉGEI

A turisták a környezetbarát közlekedési módok, vasúti szolgáltatások igénybevételével és a fenntarthatóságot biztosító szállodák előnyben részesítésével kímélik környezetüket. Ha az éttermek közül azokat választják, amelyek helyi, szezonális alapanyagokból készült ételspecialitásokat kínálnak, akkor még tovább csökkenthetik szabadidős tevékenységük ökológiai lábnyomát.



A **vasúti szolgáltatók** segítenek a kerékpáros utazások megtervezésében, tájékoztatást nyújtanak a kerékpárszállítás lehetőségeiről, a díjazás kedvezményeiről.

A **turisztikai szolgáltatók** az energiatakarékosság és energiahatékonyság javítása érdekében sokat tehetnek az épületek megfelelő szigetelésével, a nyílászárók, fűtési rendszerek korszerűsítésével, energiatakarékos eszközök (hűtő-, mosó-, mosogatógép), LED fényforrások alkalmazásával.

Az ideális ökoszálloda: biofilteres falakkal biztosítja a friss levegőt a szobákban; megújuló energiát használ energiaszükséglete biztosításához, az épület hűtéséhez; a napfényt a sugarak beesési szöge alapján irányítja a szobákba; az épület a természetes környezet formáit követi, így a körülvevő növények, fák védik a melegtől és a káros sugaraktól.



**MOST TE JÖSSZ!**

**Tervezz kerékpáros túrát a Tisza-tó, vagy a Velencei-tó körül! Mutasd be, hogyan utaznátok odáig, és milyen élmények, látnivalók várják ott a turistákat!**



A **személyszállítási szolgáltatók** a repülőgépek kihasználtságának növelésével csökkenthetik a légi közlekedés által okozott kedvezőtlen hatásokat. A menetrendek harmonizációjával, a menetjegyvásárlás és utastájékoztatás fejlesztésével ösztönözhetik a vonat- és buszközlekedés igénybevételét. Az autókölcsönzők kínálhatnak elsősorban kis fogyasztású, alternatív meghajtású autókat. A telekocsi hálózat kialakítását élménylánccal kapcsolhatják össze.

### A VÁRHATÓ HATÁSOKHOZ VALÓ ALKALMAZKODÁS LEHETŐSÉGEI

A **turisták** akkor tudnak a változó körülményekhez alkalmazkodni, ha megfelelő tájékoztató- és figyelmeztető rendszer áll rendelkezésükre (pl.: hőségriadó, viharjelzés, szmogriadó, árvízvédelmi fokozatokról szóló tájékoztatás). Fontos, hogy a turisták ismerjék például a kánikulával, erős napsugárzással, kullancsveszéllyel járó egészségügyi kockázatokat.

A **turisztikai szolgáltatóknak** fel kell készülniük a különféle szélsőséges időjárási események várható hatásaira. Hőségnapokon vagy éppen kellemetlen, esős, hideg időjárás esetén várhatóan emelkedik a fedett helyszínek, barlangok, múzeumok, kiállítótermek látogatószáma.

Kedves vendéglátó gesztus, ha hőségnapokon árnyas fák, vagy színes napernyők alatt elhelyezett székeken megpihenhetnek a kitikkadt látogatók, esetleg egy kancsó vizet is kitesznek számukra a vendégcsalogató asztalokra.



A **személyszállító szolgáltatók** a várakozás vagy utazás közben megfelelő árnyékolást, vagy eső és hó elleni védelmet biztosíthatnak a megállóknban, valamint szellőzést, árnyékolást, hűtést a járműveiken.

A **kormányzatnak, önkormányzatoknak** lehetőségük van ösztönözni a klímabarát tevékenységeket és energiafelhasználást, az anyaghasználat csökkentését, valamint a megújuló erőforrások használatát. Az **önkormányzatok** sokat tehetnek a fenntartható fogyasztásról, energiahasználatról, utazásról szóló tájékoztató füzetek kiadásával.

Tömegrendezvények, fesztiválok, sportesemények helyszínén különösen fontos a megfelelő árnyékolás, ivóvíz és váratlan esemény idején az akadálymentes menekülési útvonal biztosítása.

A városlátogató turisták számára a hőségben enyhülést jelentenek az árnyas zöldfelületek vagy a forgalmas sétautakon felállított párapapuk.

Az **oktatásban** a klímaváltozás témaköre megjelenhet például az írott tananyag, a tanórák, táborok, foglalkozások vagy szakkörök keretében. Kiemelten fontos a turizmusra specializálódott képzési központok bevonása. A klímabarát magatartás, klímatudatosság erősödése elérhető a klímaváltozás témakörének az **oktatási anyagokba** való beépülésével is.



## Klímatudatosság

A **turisták** a kevesebb, de hosszabb időtartamú utazásokkal csökkenthetik az üvegházhatású gázok kibocsátását, ezáltal ugyanakkor saját pihenésükre, regenerálódásukra szánt idejüket is növelhetik. Környezetbarát szállások, vendéglátóhelyek, közlekedési módok választásával hozzájárulhatnak a klímabarát turizmushoz.

A **turisztikai szolgáltatók** tájékoztatói sokat javíthatnak a klímatudatosságon. Tréfás, figyelemfelkeltő táblákkal, kiadványokkal irányíthatják a vendégek figyelmét, például „ne kelljen minden nap kimosni a törölközőt”, vagy „kánikulában ne tekerje 16°C-ra a légkondicionálást”.

A klímatudatosság mellett a helyi gazdaságra is élénkítő hatással lehet, ha az étlapon helyi termékek (borok, sajtok, pékáruk) szerepelnek. A tálaláshoz, díszítésként használhatnak környezetbarát anyagokat, előnyben részesíthetik az üveg- és porcelánedényeket, dekorációs célra élő növényeket, kézzel szövött, hímzett textilíákat alkalmazhatnak, melőlözve a műanyag elemeket, szívószálakat, illetve a tetszetős, de rövid életű luftballonokat.

Szent György (a pásztorok, állattartók védőszentje) napja április 24-e. Hagyományosan ezen a napon hajtották ki az állatokat a tavaszi legelőre, és ekkortól számították a földművelők a búza érésének szakaszait is: „Györgykor szárba szökken, májusban kihányja a fejét (megjelennek a kalászkok), Vid napján abbahagyja a növekedést és Péter-Pálkor megszakad a töve, lehet aratni.”

Ezen a napon már sok kirándulót, gombászót kicsalogat a tavaszi napsütés, de az időjárás ilyenkor még szeszélyes lehet.

**Tervezzetek György napi programot, melyet a megfáradt turisták számára György napi ebéddel koronáztok meg!** Ügyeljetek arra, hogy az étel a szezonnak megfelelő, lehetőleg helyben termelt alapanyagokból készüljön! **Terítsetek meg, díszítsétek az étkezőasztalt** az alkalom és a fenntarthatóság figyelembevételével!



**MOST TE JÖSSZ!**

Egyre több turisztikai szolgáltató biztosít lehetőséget iskolai csoportok fogadására, erdei iskola szervezésére vagy tanósvény működtetésére, ahol a gyerekek saját tapasztalatokat szerezhetnek a klímaváltozás természeti értékekben, biológiai sokféleségben okozott káros hatásairól.

Az **önkormányzatok**, mint fogadó közösségek a helyi lakosság és a látogatók tájékoztatásával hozzájárulhatnak a klímatudatosság erősítéséhez. A tájékoztató táblák, újságok, szórólapok lehetőleg újrahasznosított anyagokból készüljenek!

Fontos lépés lehet a leendő szakembereket képző **intézmények** klímabarát működtetése: az energia- és anyaghasználat csökkentése, megújuló erőforrások használata, klímabarát kivitelezés. Ezáltal sor kerülhet a tankönyvekben szereplő vagy előadásokon elhangzott információk gyakorlati megvalósítására is.

## ➔ A FENNTARTHATÓ VENDÉGLÁTÁS

A vendéglátás olyan kereskedelmi tevékenység, melynek keretében ételeket, italokat készítenek a helyi lakosság és a turizmusban résztvevők számára. Az elkészült termékeket hagyományosan helyben, az étteremben értékesítik, bár a vendéglátóhelyek jelentős része az ételek kiszállításával is bővíti szolgáltatásait.

A vendéglátásban a munka folyamata számos olyan szakaszt tartalmaz, amelyben figyelembe kell venni az energiatakarékossági, a hulladékkezelési, az egészséges életmóddal, táplálkozással összefüggő és egyéb fenntarthatósági szempontokat. Az alábbiakban ezeket vizsgáljuk meg közelebbről.

### BESZERZÉS, RAKTÁROZÁS

Árubeszerezés alatt a feldolgozásra kerülő alapanyagok, nyersanyagok, félkész- és késztermékek megvásárlását értjük. A beszerzési módszerek súlypontjának meghatározására alkalmazhatjuk a hat megfeleléség (hat M) elvet és az „éppen időben” (JIT) módszert.

A **hat M elvének** betartása biztosítja, hogy a megfelelő anyag, megfelelő minőségben és mennyiségben, a megfelelő helyen és időpontban és a megfelelő költséggel álljon rendelkezésre.

A **JIT módszer** célja a készletek minimalizálása; így feleslegessé válik nagy területű raktárhelyiség építése és fenntartása. A logisztikai cégek ma már nem csupán az áru fuvarozását, hanem raktározási szolgáltatást is vállalnak. A fuvarozási hálózatok, és az abban elhelyezett raktárpontok egyaránt lehetővé teszik a minimális, átlagos, vagy maximális igények kiszolgálását.



Raktározás

A hat M-elv és a JIT módszer révén jelentős költségek takaríthatók meg, emellett a vendéglátó tevékenység fenntarthatóságát is szolgálják. Az „áru útja” lerövidítésének hatékony módszere a helyi termelőktől történő szezonális alapanyagok beszerzése.

A raktározás az áruk biztonságos helyen történő megőrzését jelenti a minőségmegőrzési időn belüli felhasználásig. A nyersanyagok tárolása csak szakosított raktárhelyiségekben történhet úgy, hogy az áruban se mennyiségi, se minőségi változás ne keletkezzen. Az áruk elhelyezése történhet eredeti göngyölegekben (zsákok, ládák), polcrendszerű tárolással (fűszerek, konzervek), ömlesztve (tartályokban, konténerekben), valamint hűtő- és fagyasztószekrényben.

A nyersanyagok felhasználásának alapvető szempontja a **FIFO elv**. A rövidítés az angol „first in first out” kifejezésből ered. A gyakorlatban ez azt jelenti, hogy a raktárba legkorábban beérkezett árut veszik ki és használják fel először az adott árutípusból. A FIFO elvet úgy szemléltethetjük, mint egy folyosót, ahol az áru érkezése a folyosó egyik végén, kiszállítása a folyosó másik végén történik. Mindig azt a terméket használják fel előbb, amely korábban érkezett a raktárba.



**MOST TE JÖSSZ!**

Szerinted, milyen technikai háttér szükséges a FIFO-elv megvalósításához?

## ELŐKÉSZÍTÉS

Az előkészítés célja a nyersanyagok konyhakész, főzésre kész állapotba hozása. Az előkészítést szakosítottan kell végezni az erre a célra kialakított zöldség-, hús- és tojás-előkészítő helyiségekben. A nyersanyagok mielőbbi feldolgozásával, a hosszú ideig tartó, felesleges áztatás, aprítás kerülésével megelőzhető a tápanyagvesztés jelentős része, ráadásul kevesebb hulladék is keletkezik a felhasználás során. A tojás esetében a tisztítási veszteségek csökkentésével, óvatosabb, vékonyabb hámozással többnyire a héj alatt elhelyezkedő értékes vegyületeket is megmenthetjük.

A tojás előkészítése kiemelt **élelmiszerbiztonsági kockázatot** jelent. Másként kell eljárni akkor, ha közvetlenül a termelőtől származik a tojás, és másként, ha ózonnal fertőtlenített tojást sikerül beszerezni. A friss, kezeletlen tojás fertőtlenítése hagyományosan **1%-os hypo-oldatban**, 10 percre tartó áztatással történik, majd alapos, folyóvízes öblítést kell alkalmazni.



*Tojásfertőtlenítő*

A tojásfertőtlenítés leghatékonyabb módja az **ózongázzal** történő fertőtlenítés, mert az ózon elpusztítja a tojáshéjon és a tálcán lévő baktériumokat és vírusokat, de nem okoz elváltozást a tojáshéjon. Az **ózonnal fertőtlenített tojás feldolgozásakor nem szükséges a héj feltörése előtti fertőtlenítő mosás**; ebben az esetben a hypoval történő fertőtlenítés nemcsak felesleges, hanem káros, mert növeli a visszafertőződés veszélyét, és feleslegesen terheli fertőtlenítőszerszeggel a szennyvízhálózatot. Az ózongázzal fertőtlenített tojás szükségtelenné teszi az előkészítőben történő kezelést, amivel időt, helyet és eszközöket takaríthatunk meg.

Várható, hogy a vendéglátás alapanyagai a közeljövőben elsősorban az előkészített, félkész- és késztermékek lesznek. Ezeknek a „**kényelmi alapanyagoknak**”, termékeknek (előkészített, fagyasztott félkész- és készételek, levesporok) a beszerzése magasabb költséget jelent a vállalkozások számára, ugyanakkor csökken az előkészítéshez kapcsolódó közvetlen kiadás. A kényelmi alapanyagok használata szükségtelenné teszi az előkészítő helyiségek kialakítását, berendezését, amely hosszú távon jelentős víz- és energiamegtakarítást tesz lehetővé, valamint csökkenti az előkészítő helyiségek építésének költségeit.

## TERMELÉS

A korszerű konyhatechnikai eljárások alapján véve a hagyományos, régi technológiákra alapoznak. A **megfelelő ételkészítési eljárások** alkalmazásával csökkenthető a nyersanyagok tápanyagvesztése és a hőérzékeny összetevők felbomlása, ezáltal megőrizhető a táplálékok biológiai értéke.

### Boszorkánykonyha? Nem, technika!



Az ételkészítéshez szükséges eszközök, módszerek közül vizsgáljuk meg azokat, amelyek a hőmérséklet, nyomás, időtartam szabályozásával működnek, és alkalmazásuk eredményeként más-más jellegű, de mindenképpen magas élvezeti értékű ételek készíthetők – használatukkal pedig sokszor időt, energiát és nyersanyagot is megtakaríthatunk.

Denis Papin a 17. században találta fel a kukta elődjét és vele együtt a technológia lényegét: ha lezárt edényben kezdjük el hevíteni a vizet, akkor a gőz nem tud távozni, és az edényben egyre nagyobb lesz a nyomás, ezáltal a főzési hőmérséklet is egyre nő, vagyis egyre magasabb ponton válik gőzzé a víz. Az alapanyagok sokkal gyorsabban puhulnak meg, így az étel hamarabb és kevesebb energia felhasználásával készül el, mint a hagyományos főzéskor.



*Dupla szelepes kukta*



**TUJTAD?**

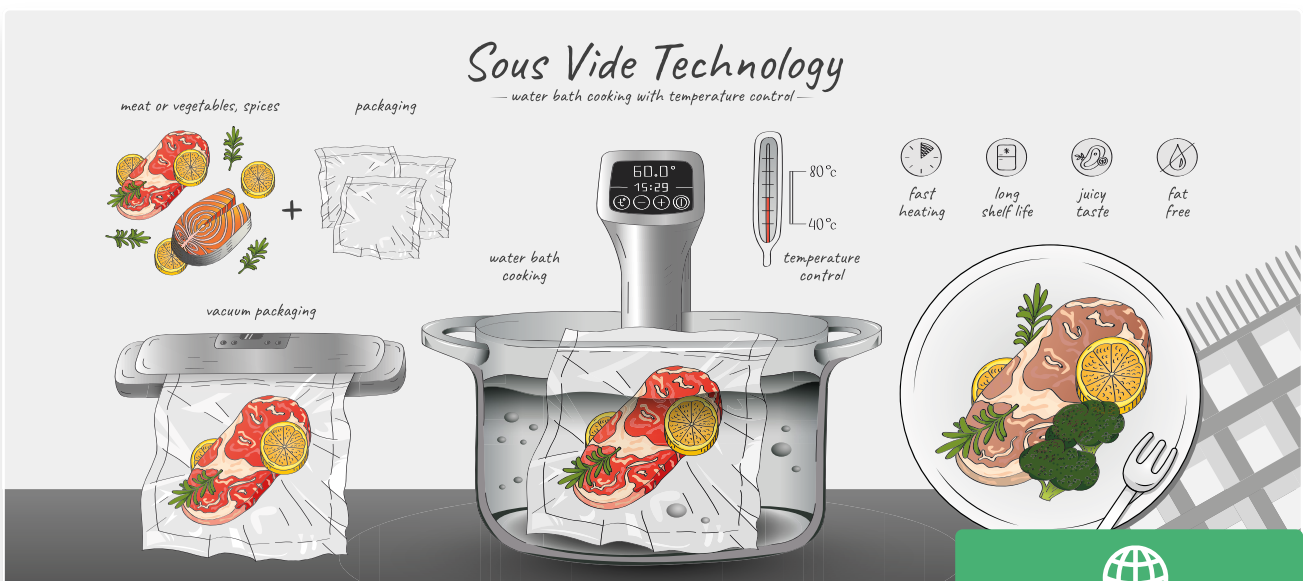
## Konfitálás



Hagymalekvár konfitálás után

A kifejezés a francia „confiture” (lekvár) szóból ered, amely a gyümölcsök lassú, gyenge tűzön való főzését jelenti, de a művelet hússokkal, szalonnával, belsőségekkel is elvégezhető zsírban vagy vízben. A hagyományos magyar gasztronómiában abálásnak, kövesztésnek nevezzük ezt az eljárást.

## Szuvidolás



A „sous vide” szintén francia kifejezés, melynek jelentése vákuum alatt. Az eljárás lényege, hogy az élelmiszert vákuumcsomagolásba helyezve, állandó – aránylag alacsony – hőfokon melegítjük, főzzük, így az alapanyagok jobban megőrzik természetes ízüket és állagukat, valamint sütési veszteséggel sem kell számolni.

Az éttermeket járva, a gasztronómia új irányzatait tanulmányozva sous vide előnyeiről sokat hallhatunk, olvashatunk. A húsok omlóssá, vajpuhává válnak a technológia alkalmazása során anélkül, hogy ízüket, aromájukat elvesztenék. Az előnyök valóban látványosak, a hátrányokról viszont ritkán esik szó.

A főzőberendezés – a hozzá tartozó fóliával és vákuumozóval – meglehetősen költséges, és a főzés hosszú ideig tart. Egy alapanyagon belül nem, vagy csak nehezen oldható meg a hőmérséklet-átmenet (pl.: marha steak, lágy tojás esetében), és ha többféle alapanyagot főzünk, akkor több vízfürdő szükséges, mert mindegyiknek más hőfokot kell beállítani. A fenntartható vendéglátás követőinek tehát mérlegelniük kell, hogy a berendezés beszerzése, a fóliák és a hosszú ideig tartó kezelés energiafelhasználása milyen mértékű környezetterhelést von maga után.



### MOST TE JÖSSZ!

1. Készíts összehasonlító táblázatot a kuktafazék, a konfitálás és a suzuidolás alkalmazásának előnyeiről és hátrányairól! Ne feledd meg az eljárások energiaigényéről, a szükséges eszközök költségeiről, valamint az előállított étel tápértékének és élvezeti értékének esetleges változásairól sem!

2. A három eljárás közül melyiket választanád a következő ételek elkészítéséhez: zsírjában sült libamáj, csülök pékné módra, töltött csirkemell?



## KIEGÉSZÍTŐ FOLYAMATOK

**Mosogatás:** külön kell mosogatni a főzéshez használt „feketedényeket”, és a vendégek által használt „fehéredényeket”. A HACCP előírása szerint a mosogatás menetét, az alkalmazott mosogató- és fertőtlenítőszer oldattöménységét és a behatási időt a mosogatóhelyen kötelező kifüggeszteni.

Víztakarékoság, vegyszerhasználat és energiafelhasználás szempontjából az adott üzletnek mérlegelnie kell, hogy kézi vagy inkább gépi mosogatást alkalmaz. A gazdaságosság, a környezetvédelem és az élelmiszerbiztonság szigorú előírásait figyelembe véve kell eldönteni, melyik a legmegfelelőbb megoldás. A mosogatás során keletkező szennyvíz veszélyes hulladéknak minősül!

**Takarítás:** csak engedélyezett tisztító- és fertőtlenítőszerket szabad használni, amelyeket eredeti csomagolásban, azonosíthatóan kell tárolni. A szerek kiválasztásánál ügyelni kell a környezeti szempontokra is!

## HULLADÉKKEZELÉS

Természetesen a vendéglátásban a szelektív hulladékgyűjtés alapvető elvárás.

### Rendezetek szemétközlését!

Egy tanítási nap reggelén állapodjatok meg abban, hogy a nap folyamán keletkező szemetet mindenki egyéni-leg gyűjti! Értékeljétek ki az utolsó óra után, mennyi papír-, fém-, élelmiszer- és műanyag hulladék keletkezett, ezen belül melyik kerülhet a szelektív hulladékgyűjtőbe, és melyik nem. A lényeg, hogy a tantermet tisztán, szemétközlés nélkül hagyjátok el!

A műanyag hulladék szelektálásához használjátok az alábbi tájékoztatót!



**MOST TE JÖSSZ!**

Miért nem szabad a hypót és a sósavat együtt használni?



**MOST TE JÖSSZ!**

## Csomagolás

Egy vendéglátóhely működésénél a **csomagolás** az egyik legnagyobb hulladékforrás. Az elviteles dobozok, evőeszközök, PET palackos italok mellett a kis kiszerezésű csomagolások (pl.: az 5 grammos cukor, méz, fogpiszkáló stb.) is nagymértékben hozzájárulhatnak egy étterem környezeti terhéhez. Csökkentése érdekében csak néhány apró lépésre és tudatos gondolkodásra van szükség:

- A meleg ételek csomagolásához használt, habosított polisztirol csomagolóanyag helyett előnyben kell részesíteni a saját dobozok használatát, vagy célszerű lehet betétdíjas rendszerekhez csatlakozni.
- PET palackos üdítők helyett az üvegeset vagy a házi készítésű szörpöket, limonádákat stb. érdemes árulni.
- Célszerű olyan beszállítókat választani, akik törekednek a környezettudatosságra a csomagolóanyagok, a szállítási módja és a fenntartható forrás kiválasztásában.

A hulladék gyűjtését úgy kell megoldani, hogy a forgalmazott élelmiszereket és a környezetet ne szennyezhesse.



### A vendéglátó egységekben keletkező hulladékok lehetnek:

1. **Kommunális hulladékok**, amelyek közül sok szelektíven gyűjthető (pl.: üveg, papír, fa, textil).
2. **Veszélyes hulladékok, mint az elhasznált sütőzsiradék és az ételmaradék.** A sütőzsiradék és az ételmaradék elszállítására környezetvédelmi engedéllyel rendelkező céggel kell szerződést kötni, és a szerződést a HACCP dokumentációban kell megőrizni.



A **fertőzésveszélyt jelentő hulladékokat** fertőtlenítőszerrel történő kezelés után meg kell semmisíteni.

### Az élelmiszer-hulladék csökkentése

Az élelmiszer-hulladék 30%-a a vendéglátásban keletkezik, ami éves szinten nagyjából 390 millió tonna ételt jelent. Ez nemcsak a vendégek által hagyott maradékot jelenti, hanem a konyhán felhalmozott hulladékot is, amin lehet változtatni, ha rendszeresen mérik a keletkezett hulladék mennyiségét, és figyelik az összetételét, forrását.

#### Alapanyag-felhasználás

A konyhán az alapanyagok minél több részét fel kell használni. „Nose-to-tail” (fülétől a farkáig), ahogyan ezt Fergus Henderson, a Michelin csillagos St. John étterem tulajdonosa megfogalmazta. Az állatok tisztelete, de a vendéglátás etikája is azt kívánja, hogy „ha már egy állatot levágunk, akkor illik minden részét elfogyasztanunk”. A nose-to-tail konyhai filozófia természetesen nemcsak húсок esetén működhet, a halaknak is jóval nagyobb része dolgozható fel, mint gondolnánk – ebben az esetben használják „fin to tail” (uszonyától a farkáig) kifejezést –, a növények pazarlása ellen pedig a „stem to root” (csúcsától a gyökeréig) felhasználás született meg.

A zöldségmaradékokból, főzővízből kiváló alaplé készíthető, a szokatlan állati-, gyümölcs-, illetve zöldségrészekből újhullámos fogások varázsolhatók az asztalra.

#### Az adagok mérete

Legyenek kisebbek az adagok! A tányéron hagyott maradékokat nagyon nehéz környezetbarát módon kezelni.

A jó minőségű, erre alkalmas megmaradt ételek eladományozhatók vagy kedvezményes áron eladhatók, amivel akár egy teljes állásban dolgozó munkavállaló bérét is meg lehet spórolni.



## ÉRTÉKESÍTÉS

Az elkészített ételek, italok értékesítése számos lehetőséget ad a vendéglátóhely fenntarthatóság iránti elkötelezettségének bemutatására. A felszolgált ételek ízletes tálalása, az étterem jellegének megfelelő tálaló- és evőeszközök, abroszok, valamint az étterem dekorációja olyan reklámlehetőséget hordoznak magukban, amelyek nem tola- kodók, a vendég mégis látja, érzékeli azokat az információkat, amelyeket az elegáns poharak, tányérok, szalvéták hordoznak magukon. Az üzlet választékát bemutató esz- közök, az étlap, menükártya, mintakönyv (vagy online vásárlás esetén az internetes weboldal) kiválóan alkalmasak a helyben termelt, minőségi alapanyagok bemutatására, az adott szezon különleges készítményeinek megismertetésére. Mindezek megterve- zésében fontos érvényesíteni a környezeti szempontokat is, például az étlap esetében újrahasznosítható, természetes anyagok és festékek alkalmazásával.

A vendéglátásban az értékesítés történhet étlap szerint, menürendszerek összeállítása alapján, önkiszolgáló értékesítéssel vagy automatákkal.

Az **értékesítés korszerű módszerei** a büfészerviz (szűkebb választék, általában szállás- helyeken, reggeliztetés során alkalmazzák) és a svédasztalos értékesítés (szélesebb vá- laszték, nagy létszámú állófogadások, rendezvények lebonyolítása során alkalmazzák).



Az üzleten kívüli értékesítés formái a kitelepülés, mozgóárusítás, elvitel útján törté- nő értékesítés, házhoz szállítás. Az üzleten kívüli értékesítés hagyományosan egyszer használatos, eldobható evőeszközök alkalmazásával történik; pedig a fenntarthatóság némi többletköltséggel itt is megoldható, például ha a tányérok, poharak, evőeszközök megvásárolható emléktárgyak is egyben, amelyek ráadásul „utántölthető” reklámhor- dozóként működnek.

*Svédasztalos értékesítés*

Vitassátok meg, hogy a fenntarthatóság szempontjából az üzleten belüli vagy az üzleten kívüli értékesítési forma a megfelelőbb?

Készítsetek táblázatot, amelyben összegyűjtitek a büfé vagy a svédasztalos felszolgálás fenntarthatósági előnyeit, hátrányait!



**MOST TE JÖSSZ!**

## AZ ÜZLETI VÁLASZTÉK KIALAKÍTÁSA

A vendéglátó egységekben az üzleti választék egy adott időpontban eladásra kínált termékek és szolgáltatások összességét jelenti.

Az **étrend** (menü) egy konkrét étkezés ételeinek, italainak felsorolása a fogyasztás meghatározott sorrendjében. Összeállítása során figyelembe kell venni a megrendelő igényeit és a rendezvény lebonyolításának szakmai szempontjait, így

- a korszerű táplálkozás követelményeit,
- a hazai és nemzetközi gasztronómiai irányzatokat,
- az idényszerűséget.
- Az elkészítési módok, ételkészítési eljárások tekintetében fontos a változatosság;
- az egymást követő ételek nyersanyag-összetevői, darabolása, formája nem ismétlődhet,
- ahogyan azonos mártások és köretek sem, valamint
- az egymást követő ételek színének és ízhatásának is különböznie kell.

## A VENDÉGLÁTÓ EGYSÉG KIALAKÍTÁSÁNAK SZEMPONTJAI

A vendéglátó egység kialakításának leglényegesebb szempontja, hogy a helyiségek biztosítsák a vendégek és a dolgozók számára is a zavartalan, biztonságos feltételeket.

### Az üzemi helyiségek kialakítása

A termelő és értékesítő terek hagyományos tervezési arányszámainak alkalmazása napjainkra idejétmúlttá vált. A beszerzés új lehetőségeinek, a raktározásban, ételkészítésben megjelent új technológiák és a korszerű gépek alkalmazásának hatására az üzletekben jelentősen lecsökkenthető a termelés és előkészítés helyiségeinek alapterülete, tehát megtakarítható e helyiségek kialakításának költsége, a víz- és energiaellátás biztosításának környezetterhelése.

Ezzel ellentétes trendet mutat azonban a catering vállalkozások beruházása, amelyek több ezer, sőt több tízezer adagos napi főzési kapacitású, a legkorszerűbb technológiai rendszerekkel felszerelt termelő üzemek. A korszerű technológia alkalmazásának köszönhetően, jelentősen csökkenthetik egy-egy adag étel előállításának költségét, és az ehhez szükséges energia felhasználását is.

### A helyiségkapcsolatok kialakítása

Az élelmiszer előállítása, forgalmazása során fennáll a keresztszennyeződések lehetősége, amely a nyersanyagban lévő szennyeződések késztermékre történő átvitelének kockázatával jár. Ennek elkerülése érdekében a helyiségkapcsolatokat úgy kell kialakítani, hogy a nyersanyagok átvételétől az értékesítésig a termék útja egyirányú legyen. A gyakorlatban ezt szakosításnak nevezzük, melynek alapelve, hogy a „szennyezett” és „tiszta” útvonalak nem keresztezhetik egymást.

## MINŐSÉGIRÁNYÍTÁS, HACCP ÉS FENNTARTHATÓSÁG

A HACCP angol eredetű mozaikszó, a rendszer kezdőbetűiből áll össze: Hazard Analysis and Critical Control Points. Magyar fordításban: Veszélyelemzés és Kritikus Szabályozási Pontok. A HACCP rendszer **meghatározza, értékeli és szabályozza** az élelmiszer-biztonság szempontjából jelentős **veszélyeket**. A veszélyforrások lehetnek **fizikai, kémiai** vagy **biológiai** eredetűek, amelyek a fogyasztó egészségét veszélyeztetik.

A HACCP rendszer **építőelemei**

- a **helyes higiéniai gyakorlat** (GHP): a berendezések tisztítása, fertőtlenítése, a felhasznált anyagok helyes tárolása, a takarítás és a személyi higiénia;
- a **helyes termelési gyakorlat** (GMP): megfelelő berendezések, alapanyagok, technológiák alkalmazása, hatékony termelés és ellenőrzés;
- a **helyes vendéglátási gyakorlat** (GCP): az anyagok előkészítése, az ételek főzése, kezelése, felszolgálása, értékesítése.

Ahogy az eddigiekből már kiderült, minden elem esetében lehetőség van a környezettudatos megoldások, fenntarthatósági szempontok érvényesítésére is.



**MOST TE JÖSSZ!**

Tervezz ötfogásos menüt egy 10. érettségi találkozó résztvevői számára az étrend összeállításának szakmai szempontjai és a fenntartható vendéglátás követelményeinek figyelembe vételével!

## HACCP



**HAZARD**



**ANALYSIS**



**CRITICAL**



**CONTROL**



**POINTS**

## ☉ A VENDÉGLÁTÁS ÉS A TURIZMUS KAPCSOLATA

A turizmus létrejöttének, fejlődésének egyik alapvető feltétele a vendéglátás – ugyanakkor fejlett turizmus nélkül nem alakulhat ki korszerű vendéglátás. A **helyben termelt alapanyagokból** készült ételspecialitások, különlegességek olyan vonzerőt jelenthetnek egy-egy idegenforgalmi fogadóhely számára, amely jelentősen megnövelheti az adott szálláshelyen töltött napok számát. A turizmus fenntarthatósága ezáltal nagymértékben javítható: a **kevesebb utazásnak**, ágynemű- és törölközőmosásnak köszönhetően a vendég kisebb ökológiai lábnyomot hagy maga után anélkül, hogy a látogatási élmény minőségben vagy mennyiségben csökkenne.

A turizmusban résztvevők igénylik a már megszokott ellátási formákat, színvonalat, de szívesen veszik az új irányzatok feltűnését, nemzeti sajátosságok jelenlétét is az ellátásuk során. A fenntartható vendéglátás különösen alkalmas a **helyi gasztronómia** sajátosságainak megízleltetésére; ezzel párhuzamosan az adott terület **kultúráját, hagyományait**, művészi értékeit is megismerheti a látogató.

A turizmus bevételének egy része a vendéglátásban keletkezik; a vendéglátásban megjelenő bevételek jelentős része pedig a turizmusban résztvevők ellátásából származik. A **rövid idegenforgalmi** szezon ügyesen időzített **gasztronómiai rendezvényekkel**, fesztiválokkal, falunapokkal meghosszabbítható, amivel a térségben élők munkalehetőségei, bevételei sokat javulhatnak, kiegyensúlyozottabbá válhatnak, valamint a létesítmények kihasználtsága is nő.



A turizmus növekedése ösztönzi a vendéglátás fejlődését. Mivel a **látogatók keresletének jelentős része a vendéglátásban jelentkezik**, fontos feladat a fenntarthatóságnak megfelelő kínálat kialakítása. A vendéglátóhely jellegének megtartása mellett érdemes az étlapon egy-két vegetáriánus (esetleg vegán) fogást, vagy helyi termelőktől beszerzett alapanyagokból készült ételt, italt kínálni.

*Street-food fesztivál*

A vendéglátás fejlődése ugyancsak befolyásolja a turizmust, mert **kínálatának bővülése** (pl.: gasztronómiai turizmus, borturizmus) új **vonzerőt jelent a turizmusban** résztvevők számára. A vendéglátásban növekvő bevételek pozitívan befolyásolják a turizmus bevételeit is.

Ahogy az előző fejezetekben már láthattuk, a fenntartható turizmusnak és vendéglátásnak egyaránt fontos törekvése a **hulladékmentesség** elérése. Ezt persze ma még nehéz megvalósítani, de a hulladékennyiség minimalizálása némi odafigyeléssel megoldható.

Az **infrastruktúra körülményekénti használata, a víz- és energiatakarékos megoldások** előnyben részesítése, a vendéglátásban a megfelelő mennyiségű és minőségű alapanyagok kiválasztása szintén a fenntartható turizmus és vendéglátás megvalósításának lehetőségeit jelenti. Emellett jelentős költségcsökkenéssel is járhat, ami növeli a vállalkozások jövedelmezőségét.

## ÖSSZEGZÉS

A fenntarthatóság létfontosságú életminőségünk, a földi élet sokszínűségének, egészségének megőrzése szempontjából. A fenntartható környezetvédelmi gyakorlatok javítják a víz és levegő minőségét, csökkentik a hulladékok mennyiségét, ösztönzik a megújuló energiaforrások használatát.

A fenntarthatóság azonban gazdasági és társadalmi kérdésekhez is kapcsolódik, így a céljai nem választhatók szét egy-egy ágazat érdekének megfelelően; figyelembe kell venni a társadalmi-gazdasági rendszerek bonyolult összefüggéseit. A döntéshozók gyakran elkövetik azt a hibát, hogy az általuk kijelölt elképzelés megvalósítása érdekében félresöprik az annak útjában álló akadályokat, majd ezt próbálják „*fenntartható növekedésnek*” nevezni.

Ennek a félreértelmezett „*fenntarthatóságnak*” állít görbe tükröt az alábbi vicces interjú. Bátran nevessetek rajta, de okuljatok is belőle!

## KÉPZELT BESZÉLGETÉS EGY FENNTARTHATÓSÁG-INFLUENCERREL

*Eszesen Töhötöm* (E.T.) Hetedhét Ország legnépszerűbb utazó gasztrocelebje, a fenntarthatóság elkötelezett híve. Szellemes showműsorával járja az országot, televíziós sorozatát rajongók milliói követik. Szoros időbeosztása miatt *Szkeptikus Emerenc* (Sz.E.) riporterünknek óriási szerencséje volt, hogy egy rövid interjút készíthetett vele. Íme!

Sz.E.: Kedves Töhötöm, óriási megtiszteltetés számomra, hogy bokros teendői közepette szakított időt erre az interjúra. Nem is rabolom a drága idejét, az első kérdésem: a fenntarthatóság mely kérdéseivel foglalkozik ezekben a napokban?

E.T.: Tegnap a bálnavadászat által okozott, visszafordíthatatlan környezeti károkról tartottam előadást Kanadában, most pedig, a riport után indulok Brazíliába, ahol a trópusi őserdők megmentése érdekében vezetek kampányt.

Sz.E.: Igen, Ön rengeteget dolgozik, utazik... Ez a sok utazás azért alaposan megnöveli az ökológiai lábnyomát, igaz?

E.T.: Igaz, de jó ügyért harcolok, és bízom benne, hogy hosszú távon megtérül a fáradásom. Egyébként magánemberként igyekszem a fenntarthatóság követelményei szerint élni. Mindig, mindenhol a helyi termelőktől vásárolok: Nigériában édesburgonyát, Brazíliában ananászt, Indiában tofut...

Sz.E.: Ez nagyon jól hangzik, de mit tesz a fenntartható turizmus és vendéglátás érdekében saját hazájában, Hetedhét Országban?

E.T.: Mostanában az articsókatermesztés meghonosításával kísérletezem. A Hőmpölygő folyó árteréről elvezettük a belvizet, a csatornák medrét betonozással védjük az eróziótól.

Sz.E.: Biztos abban, hogy ez a legmegfelelőbb megoldás a természeti környezet megóvása érdekében?

E.T.: Ó, a természeti értékek védelme egy másik projektem része! A Négyszögletű Kerekerdőben építettünk egy tízemeletes üvegpalotát, ahol a látogatók természetes fényben tekinthetik meg a világ természeti értékeit, nemzeti parkjait bemutató kiállítást.

Sz.E.: Egy erdőben építettek üvegpalotát???

E.T.: Igen, ez egy nagyszabású, „zöldmezős” beruházás volt, büszke vagyok rá, hogy közreműködtem a létrehozásában. De most bocsásson meg, rohannom kell! A gépem hamarosan indul, és még a poggyászsom biztonsági fóliázását is el kell végeznem!

Sz.E.: Köszönöm szépen! Köszönjük szépen???

A beszélgetés elolvasása után értékeld Eszesen Töhötöm „munkásságát”!



**MOST TE JÖSSZ!**