

# **Körkörös gazdaság? Életciklus szemlélettel az étektermek hulladékmentességéért**

**Péterné Dr. Baranyi Rita,**  
egyetemi adjunktus, BME GTK Környezetgazdaságtan Tanszék

**Vidéki Márta,**  
nemzetközi gazdálkodás szakos hallgató, BME GTK

# Elméleti alapvetések

## 1) Körkörös gazdaság – Ipari szimbiózis – LCA

### **Cél:**

A gazdaság nyílt láncainak zárása, a környezeti terhelés csökkentése az egyes életciklus szakaszokban



# Elméleti alapvetések

## 2) Támogató szakpolitikai háttér

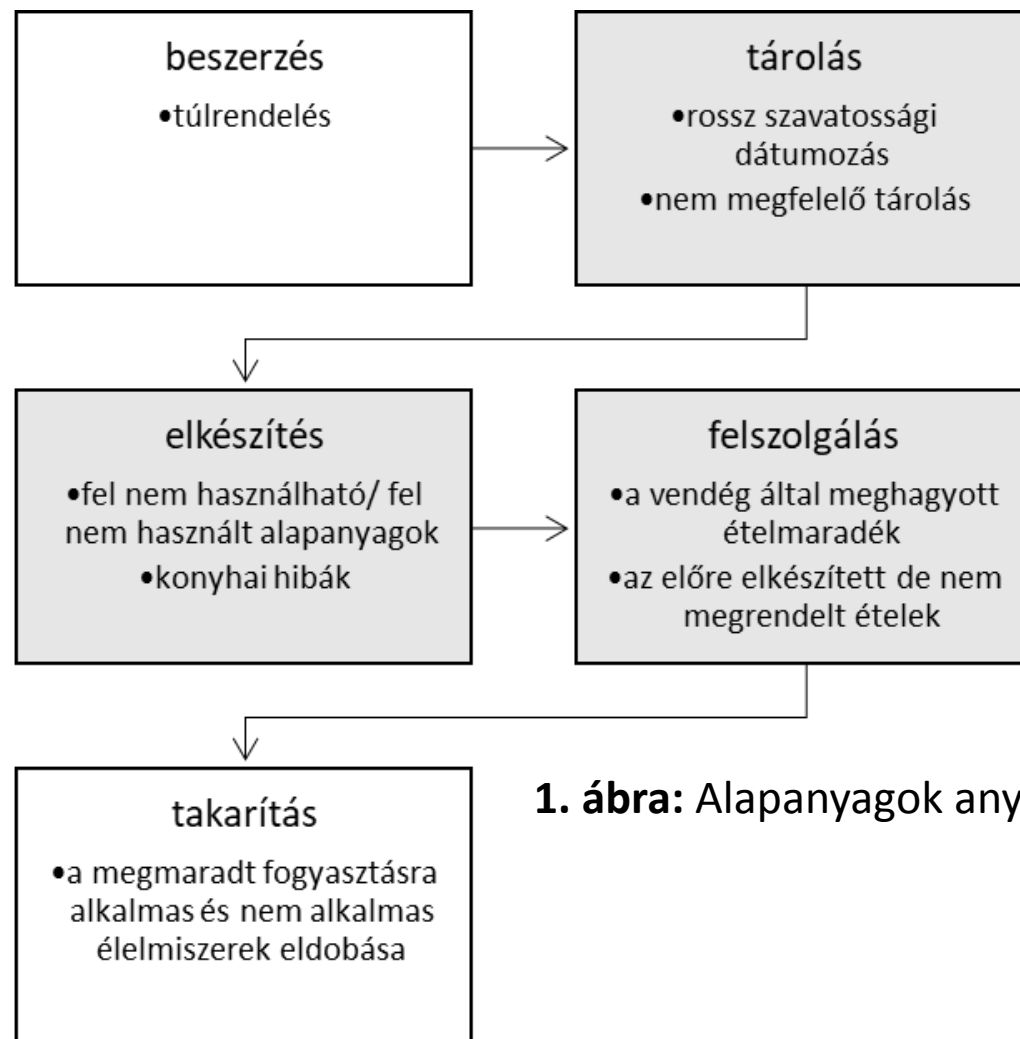
### Hazai szabályozás

- **Nemzeti Fenntartható Fejlődési Keretstratégia 2012-2024:** inputok, output csökkentés, kék gazdaság, zárt anyagciklusok (NFFK, 2013)
- **Nemzeti Környezettechnológiai Innovációs Stratégia 2011-2020:** anyagforgalmi ciklus zárása, LCA alkalmazása (agrárgazdaságban kiemelt szerep) (NKIS, 2011)
- **Nemzeti Környezetvédelmi Program:** mezőgazdasági és élelmiszeripari melléktermékek és hulladékok csökkentése, innováció, ipari ökoszisztémák (NKP, 2015)
- **Nemzeti Energiastratégia:** mezőgazdaságban melléktermékek hasznosítása, LCA személet alkalmazása (NES, 2012)

### Uniós szabályozás

- Élelmiszer-, tápanyagbiztonság, fenntartható mezőgazdaság: „2030 Agenda for Sustainable Development”, Európa 2020 Stratégia, Common Agricultural Policy (CAP), Common Fisheries Policy (CFP), környezetvédelmi szakpolitikák - Water Framework Directive, Marine Strategy Framework Directive (MSFD), 2012 Bioeconomy Strategy, Circular Economy Package

# „Hulladékmentes étterem” – Gyakorlati ötletek



**1. ábra:** Alapanyagok anyagáramlása egy étteremben

# Beszerezés és kínálat

- Helyi alapanyagok arányának növelése
- Találkozók a termelők és felvásárlók között
- Szezonhoz illeszkedő menü kialakítása
- Alapanyagok saját módon történő előállítás – pl. zöldség, gyümölcs, liszt, lekvár, savanyúság, fűszerek, kenyér stb.
- Nagy kiszerelésű termékek vásárlása
- Technológiai megoldások alkalmazása (pl. vízsűrítő alkalmazása)

## Tárolás

- Megfelelő tárolás a jobb eltarthatóság érdekében
- Szavatossági idők kezelése

## Elkészítés

- Alapanyagok minél hatékonyabb felhasználása
- Menü tervezés
- Megmaradó alapanyagok szétosztása (dolgozók, adományozás)



# Fogyasztás

- Kisebb adagok – féladag lehetősége
- Elvitel lehetősége (saját ételhordó, lebomló csomagolóanyagok használata)
- Kísérők automatikus felszolgálásának mellőzése (pl. kenyér)
- Szívószalak, papír szalvéták igény szerint
- Nagyobb kiszereelés, tálalás

# Hulladékok gyűjtése, kezelése

- Szelektív gyűjtés
- Ételhulladék komposztálása – pl. elektromos komposztálóval

# Javaslatok

## Gazdálkodó szervezet

- Hulladékaudit
- Új eszközök, módszerek

## Szabályozó háttér

- Társadalom információkkal történő ellátása (öko-címkék, termék információk)
- Helyi termelők támogatása
- Szelektív hulladékgyűjtés infrastruktúrájának biztosítása

## Fogyasztó

- Fogyasztói szokások megváltoztatása
- Fenntartható fogyasztás kialakulása
- Hulladékmentes éttermek preferálása

# Köszönöm a figyelmet!



**Péterné Dr. Baranyi Rita** (okl. biomérnök, környezetirányítási szakértő) a BME GTK Környezetgazdaságtan Tanszék egyetemi adjunktusa, és a Michelin Hungária Kft. környezetvédelmi szakértője. Fő kutatási és oktatási területe a vállalati környezetmenedzsment. Kutatásainak fő fókusza a környezetmenedzsment rendszerek, a vállalati környezeti teljesítményértékelés, az életciklus értékelés, az öko-címkézés, továbbá a klímakutatásokon belül az adaptációs, mitigációs és szemléletformálási lehetőségek vizsgálata.



**Vidéki Márta** jelenleg harmadéves hallgató a Budapesti Műszaki és Gazdálkodástudományi Egyetem nemzetközi gazdálkodás alapszakán. 2016 óta a Mathias Corvinus Collegium szakkollégium tagja, jelenleg Közgazdaságtan/Business szakirányon. A Környezetgazdaságtan Tanszéken kezdett el foglalkozni a hulladékmentességgel, ezen belül is a vendéglátóhelyek működésének életciklusértékelésével, annak körkörös alakításának lehetőségeivel, illetve nehézségeivel. Az ezzel kapcsolatos kutatást az Új Nemzeti Kiválósági Program keretében, illetve a Tudományos Diákköri Konferencián is támogatták.

**A tanulmány alapjául szolgáló kutatást az Emberei Erőforrások Minisztériuma által meghirdetett Felsőoktatási Intézményi Kiválósági Program támogatta, a BME FIKP-BIO tématerületi programja keretében.**