



FENNMARAD-E A FENNTARTHATÓSÁGI SZEMLÉLET A PANDÉMIA ELLENÉRE? – TRENDEK, PROBLÉMÁK ÉS LEHETŐSÉGEK A VENDÉGLÁTÁSBAN

Gál Balázs Sándor - Bodnárné Sándor Renáta

XV. LCA Konferencia

“Körforgásban a fenntarthatóságért”  Erasmus+



ELŐADÁS FELÉPÍTÉSE

- Eddigi tapasztalatok a nagyvilágból
- Vendéglátás helyzete
- Kérdőív
 - Kiszállítás
 - Csomagolóanyagok
 - Szállítási távolságok
- Kiindulási részeredmények
- Összefoglalás



EDDIGI TAPASZTALATOK A NAGYVILÁGBÓL

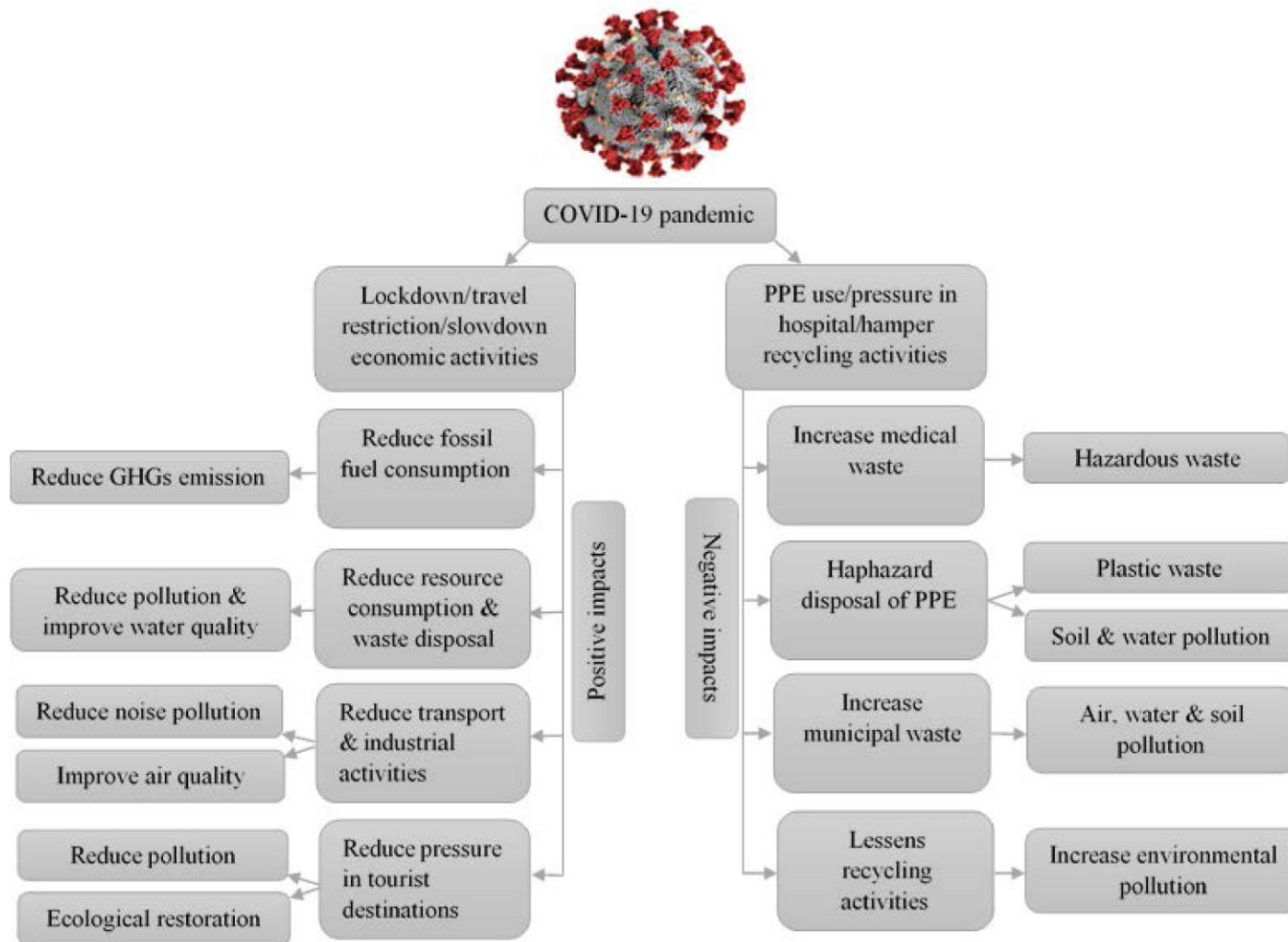


- Hatása az állatvilágra
- Munkanélküliségre
- Közlekedésre
- Hulladék összetételre, mennyiségre: egyszer használatos hulladékok mennyiségének növekedése
- Változás az energia-igényben
- Levegőminőség javulása, porkoncentráció csökkenés
- Stb.



Gál Balázs Sándor - Bodnárné Sándor Renáta
| Fennmarad-e a fenntarthatósági szemlélet a pandémia ellenére? – trendek, problémák és lehetőségek a vendéglátásban | © 2020
15. LCA Konferencia | 2020. Nov. 30. | 3

EDDIGI TAPASZTALATOK A NAGYVILÁGBÓL



Forrás: Rume & Islam (2020)

Gál Balázs Sándor - Bodnárné Sándor Renáta
| Fennmarad-e a fenntarthatósági szemlélet
a pandémia ellenére? – trendek, problémák
és lehetőségek a vendéglátásban | © 2020
15. LCA Konferencia | 2020. Nov. 30. | 4



- Élelmiszerpazarlás problémája ismét előtérbe került
- Rádió és Tv műsorok foglalkoztak/nak a témával
- Kampányokban és a média megjelenésekben a BAY is részt vett szakértőként
- A járvány nem befolyásolta a vásárlók vágyát a fenntarthatóan előállított élelmiszerek iránt
- Nőtt az igény a helyi, kisipari termékek iránt
- Negatívum a felhalmozás miatt nagyobb az esély az élelmiszerek hulladékká válására



Gál Balázs Sándor - Bodnárné Sándor Renáta
| Fennmarad-e a fenntarthatósági szemlélet a pandémia ellenére? – trendek, problémák és lehetőségek a vendéglátásban | © 2020
15. LCA Konferencia | 2020. Nov. 30. | 5



Pozitívum

- Növekedett az igény a kiszállításra (főleg az erős szankciók miatt)
- Új ötletek megjelenése a korlátozott lehetőségek maximalizálására
 - Új kiszállítási ajánlatok,
 - online főzőkurzus
- Igény a fenntartható működésre

Negatívum

- Forgalomcsökkenés = Bevétel kiesés
- Munkanélküliség
- A vendéglátás struktúrája változik világszerte
- Hirtelen kell megoldani a velejáró feladatokat: kiszállítást, csomagolást, stb.

KÉRDŐÍVES FELMÉRÉS A VENDÉGLÁTÁS FELÉ



■ A kérdőív célja

A pandémia hatásainak felmérése a vendéglátó szektorra – különösen a kiszállításokra való hatásokra fókuszálva.

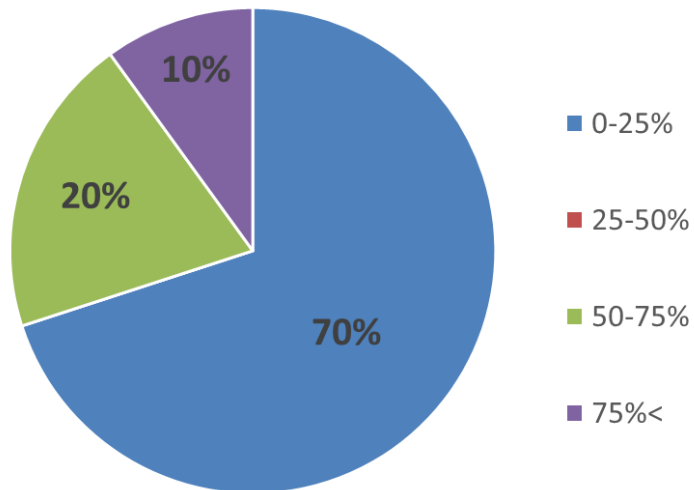
- Rövid, tömör, anonim, online kérdőív
- Célcsoport: a kiszállítást végző éttermeket
- ~140 címzett felé
- Jelenleg a kutatás elején tartunk

Gál Balázs Sándor - Bodnárné Sándor Renáta
| Fennmarad-e a fenntarthatósági szemlélet
a pandémia ellenére? – trendek, problémák
és lehetőségek a vendéglátásban | © 2020
15. LCA Konferencia | 2020. Nov. 30. | 7

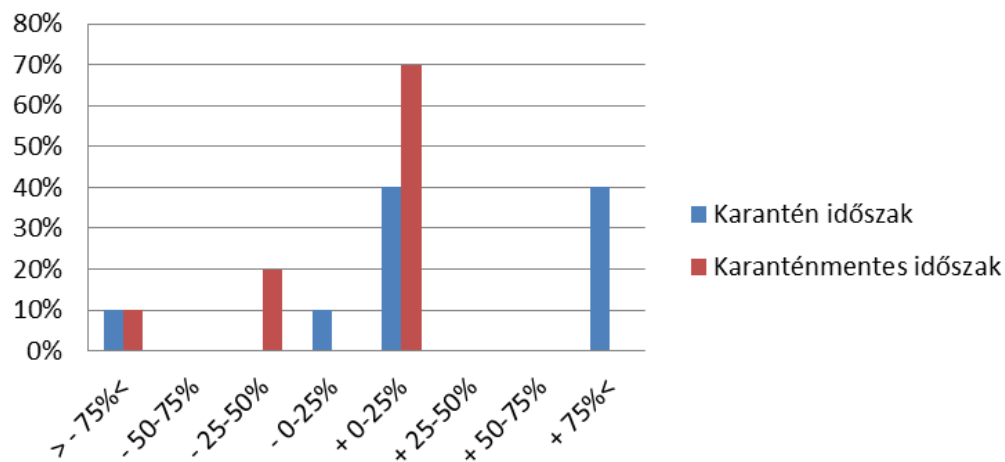
KISZÁLLÍTÁS



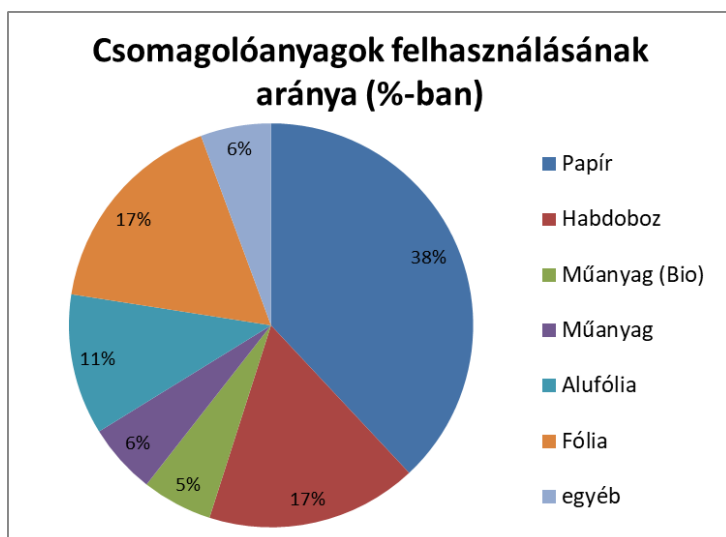
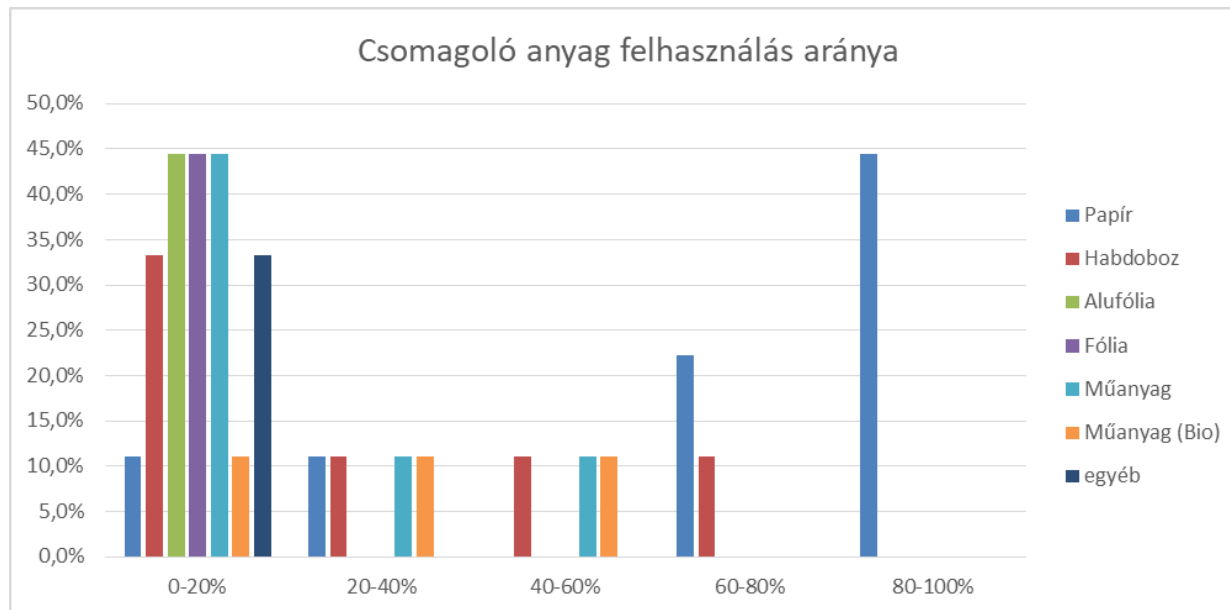
A vírus előtt (2019-ben), mennyi volt a kiszállítás aránya a teljes forgalomhoz képest (%)?



A kiszállítás arányának változása 2020-ban a teljes forgalomhoz képest



CSOMAGOLÓANYAGOK



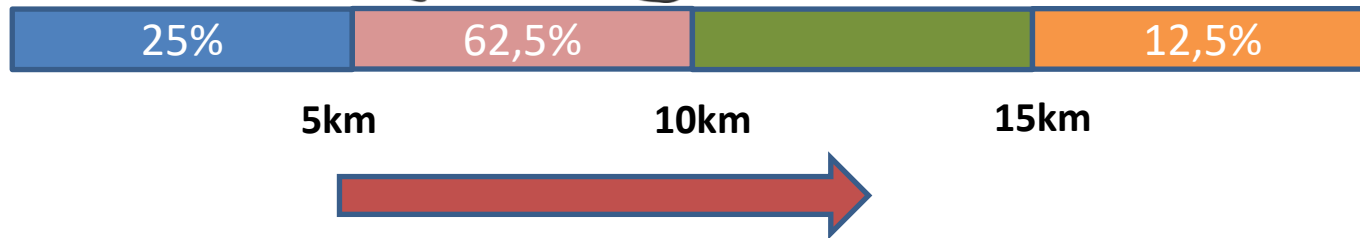
- 100 adag ételhez átlagosan 2,51kg csomagolóanyagot használnak fel a válaszadók szerint
- 88,9% gondolkozik azon, hogy környezeti szempontok miatt **változtasson a felhasznált csomagolóanyag típusán**

Gál Balázs Sándor - Bodnárné Sándor Renáta
 | Fennmarad-e a fenntarthatósági szemlélet a pandémia ellenére? – trendek, problémák és lehetőségek a vendéglátásban | © 2020
 15. LCA Konferencia | 2020. Nov. 30. | 9

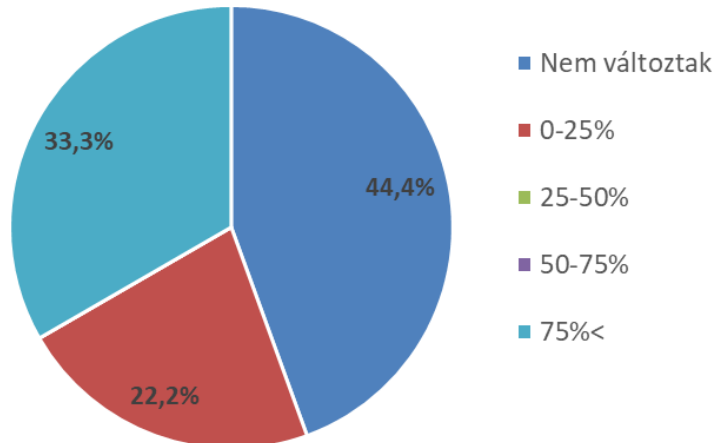
SZÁLLÍTÁSI TÁVOLSÁGOK



Átlagos
kiszállítási
távolságok (2019)



Mennyivel változtak a kiszállítási távolságok
2020-ban?



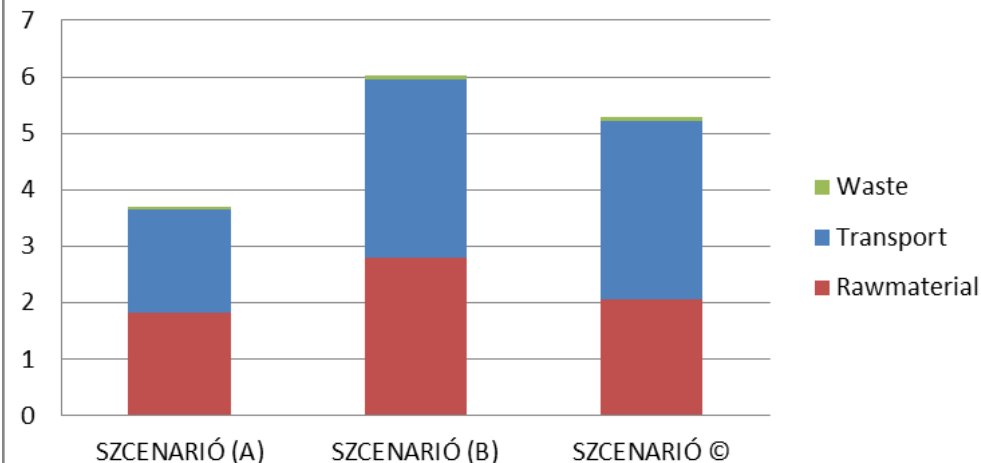
A válaszadók **62,5 %-a** mondta azt, hogy **növekedtek az átlagos kiszállítási távolságok**

Gál Balázs Sándor - Bodnárné Sándor Renáta
| Fennmarad-e a fenntarthatósági szemlélet
a pandémia ellenére? – trendek, problémák
és lehetőségek a vendéglátásban | © 2020
15. LCA Konferencia | 2020. Nov. 30. | **10**

KIINDULÁSI RÉSZEREDMÉNYEK



Karbonlábnyom változás ISO14067 GWP100, Fossil szerint [kg CO2 eq.]

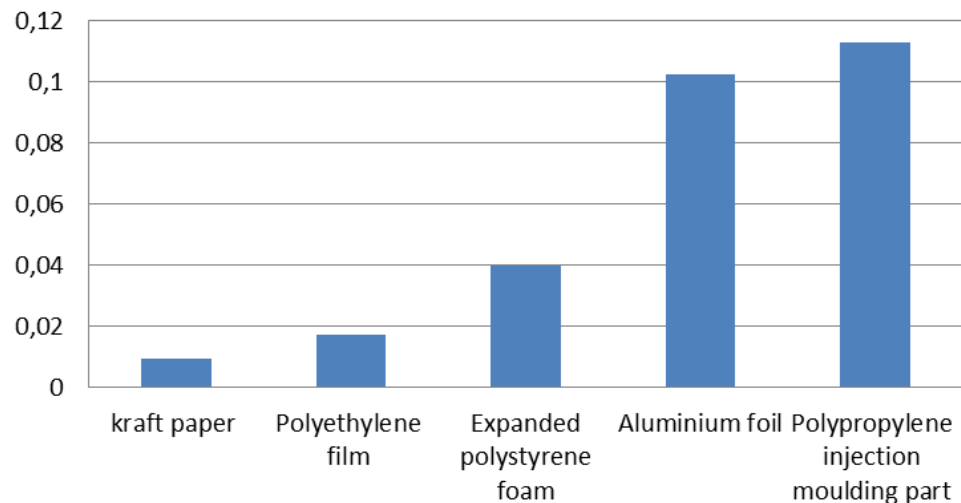


Funkcionális egység: 100 adag ételre eső kiszállítás

Előzetes eredmények szerint átlagosan, 63,28%-kal magasabb karbon lábnyommal nő a hatása a készételek kiszállítása a 2019-es szinthez képest (Szenárió B).

Kedvezőbben összeállított csomagoló anyagokkal jobb eredmények érhetőek el. 43,46% plusz terheléssel kel számolni (Szenárió C)

1 adag ételhez szükséges csomagolóanyagok karbon lábnyoma





- A megváltozott helyzethez megpróbálnak a legjobb módon alkalmazkodni a vendéglátók
- A fenntarthatósági szempontok fontossága előtérbe kerül
- A kiszállítások megnövekedett szerepe valószínűleg megmarad
- A jövőben az egyes csomagolóanyagok felhasználásának aránya eltolódik: pl.: a műanyagok elleni szankciók miatt
- A megnövekedett kiszállítások miatt új szakmák jöhetnek létre
- Járatoptimalizálás fontossága
- Bár a vizsgálat nem terjedt az élelmiszerhulladékok mennyiségi változására, de ennek is kiemelt szerepe van a EU hulladékstratégiájában



KÖSZÖNÖM A FIGYELMET!

Gál Balázs Sándor

balazs.gal@bayzoltan.hu

Gál Balázs Sándor - Bodnárné Sándor Renáta
| Fennmarad-e a fenntarthatósági szemlélet
a pandémia ellenére? – trendek, problémák
és lehetőségek a vendéglátásban | © 2020
15. LCA Konferencia | 2020. Nov. 30. | **13**