



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! Aki legalább 3 feltételt kiválaszt, az 1 db ingyenes dolgozói jegyre is jogosult lesz)

Legalább 2 vegetáriánus és/vagy vegán főételt kínálunk

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

Nem használunk pálmaolajat

Magyarázat: A pálmaolaj az utóbbi években páriává vált, mert előállításuk rendkívül környezetszennyező. A világ termelésének 85 százalékáért Malajzia és Indonézia felelős, ahol rengeteg esőerdőt vágtak ki, hogy helyet biztosítsanak az olajpálmáknak. Borneó szigetén a leglátványosabb a változás, itt az esőerdő nagyjából 90 százalékát már kiirtották, elsősorban azért, hogy pálmaültetvényeket hozzanak létre a helyükön. Forrás: [Euronews](#)

Nem használunk marhahúst

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. Mielőtt steakként az asztalon végzik, a szarvasmarhák jelentős mennyiségű metánt bocsátanak ki a környezetbe – a szárnyas- és sertéshúsra való áttérés ezen sokat segíthet. Mindemellert a marha tenyésztéssel is összefügg az erdőirtás megugrása például az amazonasi esőerdők területén. Forrás: [Quibit](#)

Nem használunk más vörös húst (sertés, bárány, vadak)

Minimum 40% -ban Magyarországon előállított élelmiszert használunk az étteleinkhez

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.

SZIGET KULTURÁLIS MENEDZSER IRODA ZRT.

1033 Budapest, Hajógyári sziget, Hrsz.:23796/58.

Levél cím:1399 Budapest, Pf.:694/245

Telefon:(+361)372 0650

Fax:(+361)3720651

Web:www.sziget.hu

Legalább 2 alapanyagunk bio vagy organikus minősítésű

Környezetbarát tisztítószereket használunk

Magyarázat: A hagyományos vegyszerek alkotóelemei komolyan terhelik a környezetet. Ma már számos olcsó és könnyen beszerezhető környezetbarát tisztító termék létezik a piacon. Ilyen például, ha a termékek természetes, biológiailag lebomló összetevőkből készülnek. Ide tartoznak azok a termékek, amelyek nem tartalmaznak foszfátokat, optikai fehérítőket, szintetikus anyagokat, tartósítószereket, illetve klórt, és amelyeknek a gyártói mellőzik a géntechnológiát.

Figyelem! Kötelezően kitöltendő:

Ezt tesszük az élelmiszer hulladék csökkentésért vagy elkerülésért:

.....

.....

.....

A klímaváltozásért felelős üvegházhatású gázok 10%-át az élelmiszerpazarlás okozza. Holland kutatók megállapítása alapján minden egyes emberre napi 500 kcal elpazarolt élelmiszer jut, azaz egy 4 fős háztartásban egy ötödik ember is jóllakhatna az ott kidobott élelmiszerekből. Forrás: [Élelmiszerbank](#)

Kelt: 2023.....

.....
Cégszerű aláírás (pecséttel)