

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



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, és ezen fenntarthatósági pontokat be is tartja a rendezvényeken, kereskedelmi egységenként 1 db ingyenes dolgozói bérletre lesz jogosult.)**)

A kínált főételeink legalább egyharmada vegetáriánus és/vagy vegán.

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.

Ellenőrzés: A helyszínen kihegyezett étlap alapján.

Nem használunk vörös húst (pl. marha-, sertés-, birka-, kecskehúst) vagy ezekből előállított feldolgozott hústerméket.

Magyarázat: Az ipari állattenyésztésnek számtalan negatív környezeti hatása van: Az állattenyésztés az emberi üvegházhatású-gáz kibocsátás egyhetedéért felelős (beleértve a metánkibocsátást is), az állatok itatására, takarmányuk termesztésére használt vízfogyasztás jelentős, a tenyésztés és termesztés területeinek kialakítása sokszor emberi jogokat sért, valamint hozzájárul az erdőirtáshoz.

Ellenőrzés: A helyszínen kihegyezett étlap alapján.

Alapanyagaink legalább 50%-a Magyarországon előállított élelmiszer.

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.

Ellenőrzés: Kérünk, készülj fel, hogy önkénteseink meg fognak keresni és a származási országot tartalmazó számla/csomagolás bemutatásával bizonyítanod kell az állítást.

Alapanyagaink legalább 50%-a bio/organikus minősítésű.

Magyarázat: az ökológiai gazdálkodásban az ipari mezőgazdaság által okozott problémákra (talajerózió, vízszennyezés túlzott műtrágyahasználat, különböző rovarirtószerek túlhasználata, stb.) nyújtott alternatívaként a talaj tápanyagtartalmát szerves eredetű anyagokkal biztosítják, a károsítókat mechanikus úton irtják, nem használnak felszívódó szereket.

Ellenőrzés: Kérünk, készülj fel, hogy önkénteseink meg fognak keresni és a bio minősítést feltüntető számla/csomagolás bemutatásával bizonyítanod kell az állítást.

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, tartósítószerket, illetve klórt, és amelyeknek a gyártói mellőzik a géntechnológiát.

Ellenőrzés: Kérünk, készülj fel, hogy önkénteseink meg fognak keresni és a használt tisztítószer (és összetevőinek) bemutatásával bizonyítanod kell az állítást.

Ha van még olyan kezdeményezésed, amivel a fenntarthatóbb vendéglátásért teszel, kérünk,

foglald össze röviden:

.....
.....
.....

A **Green Deal Circular Festivals** tagjaként a következőket tartjuk a fenntartható vendéglátás fő céljainak:

- Alapos tervezésen keresztül az élelmiszerhulladék keletkezésének minimalizálása.
- Az ételek túlnyomó része növényi alapanyagokból készül. Az alapanyagok bio/organikus minőségűek (rovarirtószerrel, műtrágyák mellőzésével, a talaj és biodiverzitás védelmét szem előtt tartva) vagy regeneratív mezőgazdaságból származnak.
- A vendéglátáshoz kapcsolódóan nem keletkezik kommunális hulladék, az elkerülhetetlen élelmiszerhulladék komposztálásra kerül.
- Az ételek helyi (magyar) alapanyagokból készülnek.
- Az alapanyagok lehetőség szerint szezonálisak, és rövid ellátási láncon kerülnek feldolgozásra.
- Az étel előállításához kapcsolódó kibocsátás nettó zéró, az elkerülhetetlen kibocsátások pedig kompenzálva vannak.

Kelt: 2024.....

.....
Cégszerű aláírás (pecséttel)