

A FENNTARTHATÓ KÖZÉTKEZTETÉS ELEMZÉSE NEMZETKÖZI JÓ GYAKORLATOKON KERESZTÜL

KUJÁNI KATALIN – SZABADKAI ANDREA – MAJOR ÁGNES

Absztrakt

Napjainkra egyértelműen bebizonyosodott, hogy a hagyományos élelmiszerrendszerek környezeti, gazdasági és társadalmi fenntarthatósága megkérdőjelezhetővé vált. Erre a folyamatra erősített rá az új típusú koronavírus okozta világjárvány 2020 tavaszán, amely rávilágított arra, hogy a helyi erőforrásokra alapozott gazdaságfejlesztés megerősítésére van szükség. A helyi élelmiszerrendszer egyik nagyon fontos építőeleme a közétkeztetés, amelynek reformfolyamatai ugyan már elkezdődtek az előző évtizedben, ám lassúak és sokszor nehézkesek e lépések. Ez alátámasztja azt, hogy szükséges foglalkoznunk a fenntartható közétkeztetés kritériumaival és lehetőségeivel. Jelen tanulmány a közétkeztetés területén működő nemzetközi jó gyakorlatok bemutatásával foglalkozik, hogy azok adaptálásával elősegítse a zöldebb és társadalmilag elfogadhatóbb étkeztetés megvalósítását. A kutatáshoz felhasznált esettanulmányok gyűjtését és elemzését a Horizont 2020¹ által támogatott, BOND – Szervezetek és hálózatok magasabb szintű együttműködésének szervezése az európai mezőgazdasági szektorban elnevezésű projekt biztosította 2017 és 2020 között. A bemutatott jó gyakorlatokkal rámutatunk, hogy mind uniós, mind nemzeti szinten jogi keretszabályok módosítása nélkül is el lehet érni a környezetileg és szociálisan egyaránt fenntartható közétkeztetési célokat.

Kulcsszavak: fenntartható közétkeztetés, szociális gazdaság, helyi élelmiszerrendszer

1 – <http://www.h2020.gov.hu/>

Bevezetés

Az Európai Unióban 2020 tavaszán tetőzött az új koronavírus által okozott világjárvány, amely a korábbiaknál jobban rávilágított az élelmiszerrendszerekben, élelmiszerláncokban rejlő hiányosságokra. Azaz olyan anomáliák jelentkeztek, amelyek a teljes ellátási rendszer működését befolyásolják, és felerősítették a korábbi válságok okozta problémákat is (például környezetszennyezés, társadalmi feszültségek, egyenlőtlenségek). Mindezek hatására az Európai Unióban (a továbbiakban: EU) és a tagállamokban a döntési folyamatok során a gazdaságfejlesztés mellett hangsúlyossá váltak a társadalmi és környezeti problémák megoldását szolgáló fejlesztési irányok is. Többek között kiemelt figyelmet kapott a vidékfejlesztés, beleértve a kis családi gazdaságok és a szociális gazdaság támogatása a helyi élelmiszerrendszer fejlesztésén keresztül. Emellett a környezetileg fenntartható és társadalmilag is hasznos, vagyis a közjót szolgáló tevékenységek is előtérbe kerültek, így például a zöld közétkeztetés és a szociális farmok fejlesztése is fontossá vált.

Mindezt a 2030-ig szóló (2020. május 20-án közzétett) *Biodiverzitás Stratégia 2030-ra* (a továbbiakban Biodiverzitás Stratégia) és a *Termőföldtől az asztalig (Farm to Fork Strategy)* elnevezésű (a továbbiakban Stratégia) dokumentumokban is összefoglalták, amelyek lehetőséget adnak a társadalmilag méltányos és környezetileg fenntartható élelmiszerrendszerek működésére. A Stratégia rögzíti, hogy a fenntartható élelmiszerrendszerek lényege az egészséges emberek, az egészséges társadalmak és az egészséges bolygó közötti elválaszthatatlan kapcsolat, továbbá megállapítja, hogy „az emberek egyre nagyobb figyelmet fordítanak a környezetvédelmi, az egészségügyi, a társadalmi és az etikai kérdésekre” (Biodiverzitás Stratégia, 2020).

A Stratégia egyik fontos eleme a zöld és fenntartható közétkeztetés biztosítása, amely a helyi élelmiszerrendszerre épít, azaz helyi termelőktől szerzi be az alapanyagot, biztosítva ezzel a lokális gazdaság fenntarthatóságát és a szállítási igény csökkentésével a károsanyag-kibocsátás mérséklését is. E cél sok EU-tagállam stratégiai dokumentumában megjelenik, azonban az eszközök alkalmazása és a programok bevezetése során már komoly akadályok jelentkeznek. Jelen tanulmány elsősorban a zöld, fenntartható közétkeztetés megvalósítási lehetőségeit veszi számba, és elemzi azokat a tényezőket, amelyek a megvalósításban segítik a döntéshozókat és a helyi élelmiszerrendszer szereplőit.

Az EU 2030-ra szóló programjaiba beépíti többek között a Horizont 2020 kutatásfejlesztési célú programok során támogatott projektek eredményeit is. Ilyen a 2017-ben indult *BOND² – Szervezetek és hálózatok magasabb szintű együttműködésének szervezése az európai mezőgazdasági szektorban* című, a hálózatosodást és a kistermelői együttműködések

elősegítő támogatott projekt is, mely többek között lehetőséget biztosított nemzetközi jó gyakorlatok gyűjtésére a szociális gazdaságfejlesztés területén. Ezt a projektfeladatot a 17 tagú konzorciumon belül a Kisléptékű Termékelőállítók és Szolgáltatók Egyesülete végezte el 2018 és 2019 között, megvizsgálva tizenöt európai uniós ország szabályozási jó gyakorlatait. Jelen tanulmányban azon nemzetközi jó gyakorlatok bemutatását tűztük ki célul, amelyek a társadalmi fejlődést segítik elő, és azon belül is a zöld, fenntartható közétkeztetésre mutatnak példát. A tudományos szintű gyűjtésen túl 2020. február 4–5-én a Védegylet (a BOND-projekt másik magyar konzorciumi tagja) a hazai és a nemzetközi zöld közbeszerzés és zöld közétkeztetés helyzetét járta körül a *Kollektív fellépés a minőségi alapanyagokra épülő közétkeztetésért*³ nevet viselő regionális politikai kerekasztal projekteseményén.

A kutatás háttere

A Stratégiában foglaltak szerint az Európai Bizottság intézkedéseket dolgoz ki a fenntartható és társadalmilag felelős termelési módszerek és körforgásos üzleti modellek ösztönzése és növekedésük előmozdítása érdekében. Ebből is látszik, hogy a hosszú távú programban egyre inkább teret nyer az integrált szemlélet, mely szerint a környezeti és társadalmi fenntarthatóságnak és méltányosságnak együtt kell megvalósulnia. A dokumentumban megnevezett intézkedések között szerepel a fenntartható élelmiszerek elérhetőségének és árának javítása, továbbá a legjobb olyan módzatok kidolgozása is, amelyek segítségével meghatározhatók az intézményi étkeztetésben fenntartható élelmiszer-beszerzés kötelező minimumkritériumai. Mindezzel az Európai Bizottság elő kívánja mozdítani az egészséges és fenntartható étrendek kidolgozását. Mindemellett szükséges megemlíteni az élelmiszer-veszteség és -pazarlás csökkentéséről szóló stratégiai célt, valamint a csomagolás, így a hulladékmennyiség visszaszorítását, amely szintén fontos része a zöld közétkeztetésnek.

A közétkeztetés vizsgálatok a közbeszerzések feltételrendszereinek áttekintéséről is mindenképpen érdemes szót ejteni, mivel az alapanyag-beszerzés során egyre inkább teret nyernek a környezetvédelmi és szociális szempontok. Az élelem ebben a megközelítésben nem pusztán árucikként jelenik meg, hanem morális gazdasági elemként, amely a társadalmi, egészségügyi, kulturális és környezeti szempontokat is beemeli az élelmiszer-beszerzés gyakorlatába (Balázs–Simonyi, 2009). Morgan (2008) szerint fenntartható közétkeztetésről csak abban az esetben beszélhetünk, ha a rendszer jelentősen képes orvosolni a közöség táplálkozással összefüggő egészségügyi problémáit, terjeszti a fenntartható fogyasztás társadalmi gyakorlatát, a helyi gazdálkodóknak új felvevőpiacot biztosít, vagyis az egymást

3 – <http://xn--vdegylet-b1a.hu/nemzetkozi-politikai-kerekasztal-a-zold-kozbeszerzes-es-zold-kozetkeztetesrol/> és <http://xn--vdegylet-b1a.hu/megtekinthetok-a-fenntarthato-kozetkeztetesrol-szolo-regionalis-politikai-kerekasztalunkon-keszult-felvetelek/>

átható szocioökonómiai, környezeti és kulturális hatásai mind kedvezők. Több nemzetközi jó gyakorlatot áttekintve Balázs et al. (2010) a következőképpen csoportosította a fenntarthatósági célkitűzéseket a közétkeztetésben:

- *Környezeti:* a hulladék, az energiahasználat, a természeti erőforrások túlhasználata csökkentése, kevesebb csomagolási, kevesebb élelmiszer-hulladék, csökkentett vízhasználat, tisztább technológiák alkalmazásával.
- *Szocioökonómiai:* új piac a fenntartható gazdálkodási rendszerekből származó helyi és organikus élelmiszernek, helyi gazdaságfejlesztés – a foglalkoztatás, az egészséges táplálkozás elérhetővé tétele a legkiszolgáltatottabb társadalmi csoportok számára is, mindenkinek elérhető élelmiszer-biztonság, a táplálkozásban kialakult társadalmi egyenlőtlenségek csökkentése.
- *Kulturális és egészségügyi:* az érintettek részvételi lehetőségeinek növelése, az állatjóléti elvek népszerűsítése, a környezetkímélő és egészséges táplálkozás mintáinak elterjesztése, a táplálkozáskultúra javítása, az élelmiszer-minőség javítása, a növényvédő szerek kedvezőtlen hatásainak elkerülése, hozamnövelő-szer-maradványok nélküli hús, az adalékanyagok, mesterséges színezékek, tartósítószer-ek elkerülése, a zsír-, só-, cukortartalom csökkentése.

E célok⁴ eléréséhez számos uniós segédanyag áll rendelkezésre (Dodd et al., 2020; Európai Unió, 2011, 2016; EU GPP-kritériumok, 2019; Útmutató, 2019), a közbeszerzési szabályok viszont sok esetben még korlátozzák a helyi termékek beszerzését. *Ezért jelen tanulmány egyik hipotézise, hogy az EU a helyi termékek beszerzését jó gyakorlatokon alapuló hivatalos útmutatókkal tudja segíteni. Ezt erősíti az az irány, melynek megfelelően a Stratégia a fenntarthatósági kritériumok szerepének megerősödése érdekében felülvizsgálja a forgalmazási előírásokat. Ezen túl a helyi termékek előtérbe helyezése, valamint a helyi élelmiszerrendszerek rezilienciájának növelése céljából rövidebb ellátási láncok létrehozásával támogatja a távolsági szállítástól való függőség csökkentését.*

A Stratégia célkitűzéseinek már számos korábbi jogszabály megágyazott, így például a 2014/23/EU⁵ és a 2014/24/EU⁶ közbeszerzési irányelvek, amelyek lehetőséget teremtenek arra, hogy a közétkeztetési közbeszerzés során a környezetvédelmi vonatkozású koncesszióteljesítési feltételek között szerepeljen például a hulladékminimalizálás vagy

4 – A GPP-kritérium néhány fő célkitűzése a következő: az ökológiai termékek részarányának növelése; a veszélyeztetett halak és tengeri termékek fogyasztásának elkerülése; a növényi ételféleségek növekvő kínálatának előmozdítása; az élelmiszer-pazarlás elkerülése és a hulladékgazdálkodás javítása; az egyszer használatos eszközök, cikkek használatának elkerülése; az energiafogyasztás csökkentése a közétkeztetésben és az élelmiszer-automatákban kapható termékek esetében; a konyhai vízfogyasztás csökkentése (EU GPP-kritériumok, 2019).

5 – https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=OJ%3AJOL_2014_094_R_0001_01 (letöltve: 2020. 10. 13.)

6 – <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex%3A32014L0024> (letöltve: 2020. 10. 13.)

az erőforrás-hatékonyság is. A közbeszerzési irányelvek szerint az előzetesen közzétett odaítélési szempontok nem tisztán gazdasági jellegű tényezőkre is támaszkodhatnak.⁷

Összefoglalva elmondható, hogy az élelmiszer-fogyasztás az egyik legnagyobb környezetterheléssel járó fogyasztási terület (Vetóné, 2014; Druckman–Jackson, 2010; Thøgersen, 2005; Tukker et al., 2011; Reisch–Eberle–Lorek, 2013), s ezen belül a közétkeztetésnek – szerepénél és méreténél fogva – meghatározó környezeti és társadalmi hatásai vannak.

Közétkeztetés Magyarországon

Mielőtt áttekintjük a környezeti és a társadalmi fenntarthatóság szempontjából összegyűjtött nemzetközi jó példákat, röviden áttekintjük a hazai közétkeztetés helyzetét. A jelenlegi szabályozás és finanszírozási, közbeszerzési gyakorlat még nem köteleződött el a helyi, társadalmi és környezeti fenntarthatóságot is nagyban segítő közétkeztetés mellett. Ennek több oka is van, ilyenek például az adminisztratív és beszerzési, logisztikai, felelősségi akadályok, valamint az élelmiszerekre is vonatkozó magas általános forgalmi adó. Az állam által biztosított keretrendszer mellett hiányosságként értelmezhető a termelői együttműködések elmaradása, a közétkeztetési főzőkonyhák elégtelen száma, a közétkeztetésben dolgozók alacsony bérezése, a korszerűtlen technológiák és trendek, illetve hogy nincs folyamatos képzés. Magyarországon is nehézséget jelent, hogy alacsony a vásárlóerő, továbbá hogy sokan részesülnek államilag támogatott közétkeztetésben. Az ökológiai termékek bevonása esetében alacsony a termelési szint, termék-előállítás sem tudná kiszolgálni a részigényeket sem, és a közétkeztetési piac nem tud versenyezni a biotermékek exportpiaci igényével. Az iskolakerti, főzőiskolai, köznevelési keretek között végzett esetleges tevékenység által előállított termékek jogi értelemben jelenleg szűrkezónának minősülnek, és a kerettanterv sem ösztönzi a terepi iskolai tanórákat.

A felsorolt problémák ellenére a hazai jó példák, kezdeményezések között említésre méltó a szarvasi és az ezt követő békéscsabai közétkeztetési program, melynek során a bioalapanyagok beszerzése már elindult.

Főbb szabályozási keretek Magyarországon

Nem kívánjuk részleteiben bemutatni a hazai szabályozást, azonban a helyi termék-beszerzéshez és a társadalmi közjó megteremtéséhez kapcsolódóan két szempontra szeretnénk felhívni a figyelmet: a közétkeztetésben alkalmazható termékek körére és a közbeszerzési előírásokra.

7 – A 2014/24/EU irányelv bevezető 37. pontja.

2014 óta a táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló rendelet⁸ lépett a közétkeztetésre vonatkozó addigi ajánlások helyébe. Ez valamelyest megszabja a termékbeszállítóknak a közétkeztetés felé irányuló értékesítési lehetőségeit. A jogszabály előírása szerint a közétkeztető minden általa biztosított étkezéshez étlapot készít, és azt az intézmény az étkezők – bölcsődékben, valamint nevelési-oktatási intézményekben a szülők – által is jól látható helyen kifüggeszti.

A közétkeztetésben a beszerzések, így a közbeszerzési szerződések tárgya elsősorban az árubeszerzés (élelmiszer-alapanyagok beszerzése),⁹ illetve a szolgáltatásmegrendelés (ételkészítési, ételfőzési, élelmezési szolgáltatás).

Az előírások az alábbi esetekben mentességet adnak a közbeszerzési eljárás alól:

- Az alsó (nemzeti) közbeszerzési értékhatárt el nem érő értékű árubeszerzések és szolgáltatásmegrendelések esetén nem kell közbeszerzési eljárást lefolytatni.
- A hideg élelmiszer és főzési alapanyag, a friss, illetve feldolgozott zöldség és gyümölcs, a tej és tejtermék, a gabonafélék, a kenyér és pékáru, a méz, a tojás, a kertészeti növény beszerzése az uniós értékhatárig¹⁰ mentesül a közbeszerzési kötelezettség alól.¹¹
- A munkaszerződés, a közszolgálati, közalkalmazotti jogviszony, az ügyészségi szolgálati jogviszony, a bírósági jogviszony, az igazságügyi alkalmazotti szolgálati jogviszony, a fegyveres szervek hivatásos állományának szolgálati jogviszonya mentes a közbeszerzési kötelezettség alól (például amely önkormányzat konyhával rendelkezik, és az ételkészítési szolgáltatást saját alkalmazottakkal – pl. élelmezésvezető, konyhai dolgozók –, munkaszerződés, közszolgálati, közalkalmazotti jogviszony keretében végzi, az így kifizetett munkabért, rezsit közbeszerzésmentesen kifizetheti). A közmunka-szabályozással¹² kapcsolatban megállapítható, hogy ha az ajánlatkérő egyes főzési alapanyagok (pl. zöldség) termeltetését vagy akár a főzési szolgáltatást (konyhai munkát végző személy) közmunka keretében végezteti, akkor e közmunka is mentesül a közbeszerzési kötelezettség alól.

8 – 37/2014. (IV. 30.) EMMI-rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról: http://njt.hu/cgi_bin/njt_doc.cgi?docid=169011.332366 (letöltve: 2020. 10. 13.)

9 – Kbt. 8. § (2) bekezdés (2015. évi CXLI. törvény a közbeszerzésekről): http://njt.hu/cgi_bin/njt_doc.cgi?docid=191285.386457 (letöltve: 2020. 10. 13.)

10 – <http://kozbeszerzestanacsado.hu/wp-content/uploads/2016/02/%C3%9Aj-kbt-szerinti-%C3%A9rt%C3%A9khat%C3%A1rok-2016-02-01.pdf> (letöltve: 2020. 10. 13.)

11 – Kbt. 111. § f) (2015. évi CXLI. törvény a közbeszerzésekről): http://njt.hu/cgi_bin/njt_doc.cgi?docid=191285.386457 (letöltve: 2020. 10. 13.)

12 – <http://kozfoglalkoztatasa.kormany.hu/a-kozfoglalkoztatasarol> (letöltve: 2020. 10. 13.)

Összességében elmondható, hogy a hazai közbeszerzés szabályozása sokat fejlődött, és egyre inkább képes összekapcsolódni a helyi élelmiszerrendszerekkel. Azonban az egyértelműen látható, hogy itthon még nincs prioritása a helyi, megbízható, esetleg ökológiai gazdálkodásból származó termékek beszerzésének, aminek gazdasági és társadalmi okai vannak.

Módszer

A 2017 és 2020 között megvalósuló BOND-projekt célja, hogy a mezőgazdasági szektorban a szervezetek és hálózatok együttműködését magasabb szintre emelje, és ezzel hosszú távon egészségesebb, termelékenyebb és harmonikusabb kisgazdasági szektor jöjjön létre Európában.

A projekt konzorciumát tizenöt ország tizenhét szervezete alkotta. A konzorcium nagy előrelépéseket tett az együttműködéstől való, a kelet-közép-európai országokban tapasztalt idegenkedés csökkentése érdekében. Ezek fókuszában a helyi élelmiszerrendszerek megerősítése állt.

Az együttműködési lehetőségek feltárását, bemutatását és a tudásátadást az alábbi eszközökkel valósították meg:

- esettanulmányok és sikertörténetek alapján a gazdák és a gazdákat segítő szervezetek hálózatépítési kapcsolati tőkéjének feltárása, az emberek közötti kohézió és bizalom megerősítése;
- a különféle szervezetek párbeszédének elősegítése, nagyobb hálózatok megteremtése;
- különféle érdekű és döntéshozói pozíciójú szervezetek együttműködésének kialakítása annak érdekében, hogy erősebb pozíciót lehessen elérni a döntéshozatalban.

A BOND-projekt az együttműködések és a hálózatosodás kialakítását tekintve három különösen fontos területet határozott meg, és mi is e témakörökben végeztük a vizsgálatainkat:

- fenntartható gazdálkodás;
- piacra jutás;
- környezeti fenntarthatóság.

A Kislépték Egyesület egyik kiemelt feladata volt egy nemzetközi jó gyakorlatokat bemutató jogszabályi elemzés elkészítése, amely összegyűjti a termelői együttműködések segítő nemzeti jogszabályokat (továbbiakban Jogi tanulmány). A Jogi tanulmány előkészítése során

a Kislépték Egyesület a konzorciumi tagok bevonásával háromféle módszerrel gyűjtötte össze az alapinformációkat: kérdőíves megkérdezéssel és a hozzá kapcsolódó szakértői interjúkkal, tanulmányutak jelentéseinek értékelésével, valamint a nemzeti műhelynapok jelentéseinek elemzésével. Sok esetben tagállami nyelven olvasható jogszabályok, válaszok, ismertetőik beérkezése vagy felkutatása után megkezdődött az anyagok feldolgozása a szociális gazdaság, a rövid élelmiszerlánc, az adózás, a szövetkezet és az élelmiszer-higiéncia tárgykörében. A Jogi tanulmányban az egyes uniós országok eltérő jogrendszerében, a mezőgazdasági szektorban létező jó jogi gyakorlatokat és támogató eszközöket gyűjtöttük össze.

A Jogi tanulmányban gyűjtött jó gyakorlatok mellett jelen tanulmányhoz felhasználtuk a 2020. február 4–5-i politikai kerekasztalon elhangzott előadásokat is, melyek szintén a zöld közétkeztetés és a helyi élelmiszerrendszer összekapcsolásának témáját járták körbe. A politikai kerekasztalt a Védegylet szervezte a BOND-projekt eredményeinek szakpolitikai célú bemutatása céljából.

Jelen tanulmányban azon jó gyakorlatokat ismertetjük, amelyek a zöld és fenntartható közétkeztetésre mutatnak gyakorlati megoldásokat. A legtöbb esetben olyan társadalmi innovációkról beszélünk, amelyekhez nem elegendő a támogató jellegű szabályozás, hanem a szereplők együttműködési készsége és hajlandósága is meghatározó tényező. Kutatásunkban e gyakorlatokat országonként mutatjuk be, kiemelve a jogi, társadalmi vagy menedzsmenteszközöket, amelyek lényegesek a példa működése szempontjából.

Jogi jó gyakorlatok a szociális gazdaság és a fenntartható közétkeztetés területén

A környezeti szempontból fenntartható gazdálkodást a fogyasztók egyre nagyobb rétege támogatja vásárlásával. Különösen erős a fogyasztói elvárás a gyermekek intézményi étkeztetésével kapcsolatban. Az egészséges táplálkozás igénye magától értetődő, amely ma már a mennyiségin túl, minőségi elvárásokat is megfogalmaz. A minőségi elvárások viszont nemcsak változatos ételeket, megfelelő tápanyagarányokat jelentenek, hanem állatjólétet, friss termékeket, lehetőleg vegyszermentesen termesztett, illetve bioalapanyagok felhasználását is.

A fogyasztói és környezeti igényekre reagálva hálózatba tömörültek azon települések képviselői, ahol saját élelmiszer-stratégiát alakítottak ki, melynek szerves része a közétkeztetés és annak ellátása helyi bioalapanyagokkal. A kezdeményezés Milánóból indult el 2014-ben, a Milánói Paktum¹³ megalkotásával. Ez olyan nemzetközi program, amely számos vi-

13 – www.milanurbanfoodpolicypact.org/ (letöltve: 2020. 10. 13.)

lágváros bevonásával a (főként városi szintű) élelmiszerrendszerek fejlesztését célozza meg, alapjait pedig a fenntarthatóság és a társadalmi igazságosság elvei jelentik. Az együttműködés célja, hogy a stratégiával rendelkező városok támogassák egymás kezdeményezéseit, valamint mutassanak jó példát azon településeknek, amelyek szintén el szeretnének indulni ezen az úton. A paktumot 2014 óta a világ 206, összesen mintegy 450 millió lakosnak ott-hont adó városa írta alá. A Milánó polgármesterei és az élelmiszer-politikai paktum elnöki tisztét egyszerre betöltő Giuseppe Sala szerint bevezetése után négy évvel a megegyezés bizonyítottan a városok, a városi hálózatok és a nemzetközi szervezetek közötti innovatív együttműködés eszközévé vált, és az élelmiszer-politikát felhasználva igyekeznek garantálni a gyorsan növekvő városok fenntartható fejlődését (Restás, 2020).

A következő fejezet ehhez hasonló jó gyakorlatokat ismertet és elemez a fenntartható közétkeztetés területéről.

Bristol (Egyesült Királyság)

A Milánói Paktum egyik résztvevője Bristol városa, amelynek közétkeztetési jó gyakorlatát a BOND-projekt mutatta be részleteiben.¹⁴ Bristol önkormányzata a Bristol Food Networkkel (Bristol Élelmiszer Hálózat) és a Bristol Green Capital Partnershippel (Bristol Zöld Tőke Partnerség) közösen koordinálja a Bristol Going for Gold (Bristol Hajrá az Aranyért) pályázatot, amely ambiciózus célokat tűzött ki a fenntartható közbeszerzés érdekében, One City Plan (Egy Városi Terv) elnevezésű helyi gazdaságfejlesztési tervük keretében. Ezenfelül a Good Food and Catering Procurement Policy Framework¹⁵ (Jó Étel és Közétkeztetés Szakpolitikai Keretprogram), ahogy a neve is kifejezi, a közjót szolgáló élelmiszer és vendéglátás közbeszerzésének politikai keretrendszerét határozza meg, amely fejleszteni kívánja, hogy az önkormányzati működtetésű intézményekben egészséges és fenntarthatóan előállított élelmiszereket használjanak. Ennek keretében többszereplős, az élelmiszerekkel összefüggő ágazatok képviselőit tömörítő tanácsadó testületet hoztak létre, amelynek az a feladata, hogy vizsgálja az önkormányzati élelmiszerrendszer működését, és ajánlásokat dolgozzon ki a jobbítására. Kibocsátották a közétkeztetésben alkalmazható minőségi követelményeket előíró listát, amelyben például az szerepel, hogy csak szabadtartásból származó tyúktojást használhatnak fel a közétkeztetésben.¹⁶

14 – www.bondproject.eu/wp-content/uploads/2018/06/BOND-REPOSITORY-UK-Bristol-City-Food-Network.pdf (letöltve: 2020. 10. 13.)

15 – Bristol városának honlapja, amelyen a különféle fejlesztési tervek megtalálhatók: <https://www.bristol.gov.uk/policies-plans-strategies/food-and-catering-buying-standards-and-commitments> (letöltve: 2020. 10. 13.)

16 – A Good Food and Catering Procurement Policy Framework melléklete: <https://democracy.bristol.gov.uk/documents/s19834/Appendix%20A%20Policy%20Framework%20for%20BCC%20Good%20Food%20Catering%20Procurement.pdf> (letöltve: 2020. 10. 13.)

A program elindulása óta konkrét intézkedéseket hoztak a közétkeztetés helyi termékekkel való ellátása érdekében, és szabályokat arra, hogy a gyermekek minél táplálódabb és teljesebb ételeket kapjanak. Ezeknek az intézkedéseknek az a lényege, hogy a termelők, az önkormányzatok, a helyi közösségi konyhák és vállalkozások együttműködésére építve helyben előállított termékek jussanak el a fogyasztókhoz a társadalmi igényeket kiszolgálva. Több esetben ezek az együttműködések szociális ellátás biztosításával (például iskolások vagy hátrányos helyzetű csoportok bevonása a termelésbe) is párosulnak, ami egyéb közjavak előállítását is lehetővé teszi.

Valencia (Spanyolország)

Valenciában az egészséges tápanyagbevitelt előíró szabályozást vezettek be, és emellett a környezeti, társadalmi szempontokat is beépítették a közétkeztetési rendeletbe.

Az intézményi étkeztetésről is szóló 84/2018. rendelet¹⁷ a közétkeztetésre vonatkozó európai uniós irányelvek (2014/23/EU; 2014/24 EU) alapján alkották meg, ami lehetőséget ad arra, hogy elbírálási kritériumként a környezetvédelmi vonatkozású koncesszióteljesítési feltételek között szerepeljen például a hulladékminimalizálás vagy az erőforrás-hatékonyság is.

A rendelet szabályozza a zsír-, cukor- és sótartalmat is, valamint ösztönzi a friss gyümölcsök, zöldségek, a helyi élelmiszerek, az ökológiai termékek, illetve az egészséges és fenntartható ételek vásárlását. Kötelező minimumkritériumként határozza meg, hogy a nyertes ajánlattevő szolgáltató

- beszerzésének legalább 40%-ban kell tartalmaznia friss szezonális gyümölcsöt és zöldséget;
- teljes beszerzésének legalább 3%-a ökológiai termékeket kell hogy tartalmazzon;
- köteles kidolgozni a diétás betegek igényeihez igazított menüt.

A rendelet továbbá előírja, hogy az egészséges menüeknek a „mediterrán étrend” alapján kell készülniük. Mindennek a gyakorlatban megvalósult példája, melyet a BOND-projekt keretében sikerült megismerni Valenciában, a Cuinatur szolidáris közétkeztetési rendszer.¹⁸ Ez egy családi vállalkozás, amelynek célja az egészséges és fenntartható táplálkozás modelljének bevezetése az iskolákban. Olyan típusú étkeztetést biztosítanak, amely a helyi gasztronómiai ha-

17 – DECRET 84/2018, de 15 de juny, del Consell, de foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres de la Generalitat [2018/6099]: http://www.dogv.gva.es/portal/ficha_disposicion.jsp?L=1&sig=006177/2018 (letöltve: 2020. 10. 13.)

18 – <http://www.cuinatur.com/wp/> (letöltve: 2020. 10. 13.)

gyományokra épül, és többnyire friss, helyi, szezonális és agroökológiai termékekkel dolgozik. A 2004-ben indult vállalkozás Maestrat régió egyik iskolai menzáján kezdte meg működését, és ma már huszonhat iskolát lát el, amelyek mind állami tulajdonban vannak. Tevékenységének lényege, hogy kiválasztják a közeli beszállítókat annak érdekében, hogy garantálni tudják a helyi termékek beszerzését. Ez elősegíti a helyi gazdaság fejlődését, és csökkenti a környezet-szennyezést. A társadalmi felelősségvállalás érdekében megpróbálnak a kistermelők termékeiből választani, a tisztességes ár biztosítása mellett. Figyelnek arra, hogy a kiválasztott növényi és állati élelmiszerek ökológiai tanúsítvánnyal rendelkezzenek, és a GMO mellett a szintetikus növényvédelmi kezeléstől és az antibiotikum-használatától is mentesek legyenek. A Cuinatur részt vesz a heti menük összeállításában, kidolgozásában, a megfelelő dietetikai alapok lefedésében, és ezeknek megfelelően keresi meg a beszállítókat, akik időben és távolságban is optimalizálják tevékenységüket. A vállalkozás gazdasági eredményességét igazolja, hogy 2018-ban és 2019-ben az ezer leggyorsabban növekvő európai vállalat közé sorolta a Financial Times, mely szerint a Cuinatur a vizsgált években 188%-kal növelte eredményességét, amivel a lista 884. helyére került. Jelenleg több mint harminc idősotthon és iskola ellátásáért felel, ami napi 6500 adag ételt és negyszáz munkatársat jelent.

Veneto (Olaszország)

Veneto régió törvényhozása 2008-ban¹⁹ megalkotta a „0 km-es termékek” szabályát, amely elősegítette a termékek rövid távolságon belüli értékesítését. A jogszabály átfogóan támogatja a „0 km-es termékek” értékmegőrzésben játszott szerepét, és megalkotta a marketingjük és fogyasztásuk, valamint az eredetükkel, jellemzőikkel és árakkal kapcsolatos fogyasztói tájékoztatás keretrendszerét. A magán- és a közszektor közétkeztetését célzó beszállítás támogatására vonatkozó szabályokat állapított meg, hogy fellendítse a termelők és fogyasztók közötti közvetlen értékesítést. Meghatározta a „minőségi termék”, a „tradicionális termék” és a „szezonális termék” kritériumait, illetve szabályokat fogalmazott meg a környezetvédelmileg fenntartható termékekkel kapcsolatban. A program ösztönző szabályozási része, hogy a közétkeztetésben „0 km-es termékeket” használjanak. Ezt kiválasztási szempontként is meghatározták a régióban kiírt élelmiszer-beszerzési pályázatok elbírálásakor.

A jogszabályalkotást széles körű társadalmi mozgalom előzte meg, melynek élén a Col-diretti gazdaszövetség állt. Ez a szervezet fogalmazta meg a jogszabálytervezetet, és egy petíció kíséretében nyújtották be, huszonötezer támogató aláírással, kérve az elfogadását.

19 – Legge regionale 25 luglio 2008, n. 7 (BUR n. 62/2008) (<https://bur.regione.veneto.it/BurvServices/pubblica/DettaggioLegge.aspx?id=208104>) és annak 2010-es módosítása: <https://bur.regione.veneto.it/BurvServices/pubblica/DettaggioLegge.aspx?id=221784> (letöltve: 2020. 10. 13.); <https://bur.regione.veneto.it/BurvServices/pubblica/DettaggioLegge.aspx?id=221779> (letöltve: 2020. 10. 13.)

A tervezet előírta, hogy a közétkeztetésben, a kórházakban és más közpénzből finanszírozott intézményekben a felhasznált alapanyagok éves szinten fele részben helyi termékek legyenek. Olaszország más tartományaiban is a helyi termékek részarányának növelését írták elő a közétkeztetésben, például Szardínián az 1/2012. számú regionális rendelettel, illetve Friuliban a 4/2010. számú regionális rendelettel (Canfora, 2013).²⁰

A szociális mezőgazdaságra vonatkozó 2015. évi törvény²¹ kifejezett célkitűzése, hogy előmozdítsa a mezőgazdasági vállalkozások többfunkciós tevékenységét, különös hangsúlyt helyezve a vidéken élők, a családok és a helyi közösségek segítésére. A hagyományos munkaintegrációs tevékenység mellett számos egyéb szociális és gazdasági jellegű aktivitás is a törvény hatálya alá tartozhat. Ilyenek a helyi közösség részére végzett, a mezőgazdasághoz kötődő szociális és egyéb szolgáltatások, amelyek nemcsak a szociális és munkaintegrációt, illetve az egészségügyi rehabilitációt segítik elő, hanem lehetnek rekreációs célúak, valamint a mindennapi élethez szükséges tudást adnak át. Továbbá ilyen még a környezetvédelemről és az élelmiszerekről szóló oktatás, a biodiverzitás megőrzésével kapcsolatos tevékenységek, a régióra vonatkozó ismeretek terjesztése szociális és tangazdaságok keretében, amelybe beletartoznak az óvodások, valamint a szociális, fizikai és pszichés nehézségekkel küzdő embereknek tartott foglalkozások. Mindezek mezőgazdasági kiegészítő tevékenységnek minősülnek (kivéve a munkaintegrációs tevékenységet). A törvény a közétkeztetés területére vonatkozóan is megállapít szabályokat, mely szerint a szociális mezőgazdaságot végzők előnyt élveznek az iskolai és kórházi közétkeztetési pályázatokon.

Mouans-Sartoux és Ariège (Franciaország)

Mouans-Sartoux városában a közétkeztetési reform része volt a bioalapanyagok beszerzése és az élelmiszer-hulladék mennyiségének csökkentése. A folyamat 1999-ben kezdődött. A 2000-es években a francia kormány által támogatott, az egészséges táplálkozást meghirdető több programhoz is csatlakozott a város önkormányzata. Mindeközben alapvető célkitűzés maradt, hogy a közétkeztetés maradjon önkormányzati fenntartásban. 2008-tól önkormányzati fenntartású biogazdálkodás tervezését kezdték meg, és 2010-re elérték, hogy a közétkeztetésben felhasznált zöldségek 85%-a az önkormányzat által fenntartott gazdaságból érkezett.²²

20 – http://dspace.crea.gov.it/bitstream/inea/770/1/Farmers_short_chain.pdf (letöltve: 2020. 10. 13.)

21 – <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2015/09/8/15G00155/sg> (letöltve: 2020. 10. 13.)

22 – Az intézkedések leírását Mouans-Sartoux önkormányzatának 2017-ben kiadott kiadványa tartalmazza, amely itt érhető el: <http://restauration-bio-durable-mouans-sartoux.fr/wp-content/uploads/2017/10/Brochure-Mouans-Sartoux-english-version.pdf> (letöltve: 2020. 10. 13.)

Az önkormányzat által hozott intézkedéseket gazdaságossági számítások előzték meg, s ezek hatása az lett, hogy a költségek érdemben nem nőttek, annak ellenére, hogy a közétkeztetésben felhasznált termékek 2012-re már teljes egészében biogazdálkodásból származtak (Rodics–Márta, 2018). A 2008-ban indult program részeként fokozatosan hulladékmegelőzési intézkedéseket is hoztak kis és nagy adag ételek felszolgálásával, de biztosítva az ételek közötti választás és a repetázás lehetőségét. Az ételmaradékot gyűjtötték és mérték, s ennek nyomán gyermekcsoportonként meg tudták határozni a ténylegesen fogyó ételmennyiséget. Ezen intézkedések eredményeképpen 50%-kal csökkent az élelmiszer-hulladék, 20%-kal csökkentek a költségek (hús eurócent/étkezés), és megvalósították a 0%-os műanyag-felhasználást.

A menzaforradalom másik példáját az Ariège megyében²³ található iskolákban való sították meg, ahol hetente egyszer a diákok kizárólag helyi termékekből készülő ételt fogyasztanak. Az iskolák élelmészét vállaló nagy élelmiszer-ellátó céget azzal ösztönözték a kissé drágább és munkaigényesebb helyi termékek választására, hogy a megyei társulás anyagi hozzájárulást nyújtott, adagonként egy eurót. A támogatás előfeltétele az volt, hogy az aznapi étel mindhárom fogása helyi termék legyen, valamint úgy határozták meg a megvásárolható helyi termékek körét, hogy csak a védett földrajzi eredetű termékek használhatók. A program megvalósítása során a szervezők számos problémával találkoztak, például a konyhásoknak nem volt elegendő idejük megpucolni és megfelelően előkészíteni a zöldségeket, hiányosak voltak az ismereteik a húsfeldolgozás területén, és számos alapanyaghoz nem rendelkeztek megfelelő recepttel, gyakorlattal. E hiányosságok leküzdése érdekében a megyei tanács helyi szervezetek együttműködésével létrehozta az Ariège Platformot, ahol rendszeresen találkoznak a termelők, a konyhások, a dietetikusok, az iskolaigazgatók, valamint a vidékfejlesztési animátorok. Ilyenkor képzéseket, workshopokat tartanak, új recepteket tanulnak, és megbeszélik az aktuális igényeket, nehézségeket.

Arizona (Amerikai Egyesült Államok)

Arizonában²⁴ a *Farmról az Iskolába* program és a *Nemzeti Iskolai Farmhálózat* keretében változtatásokat vezettek be, így például az élelmiszer-beszerzési gyakorlatok során a helyi termékeket részesítették előnyben. Kóstoltatások szervezésével külön figyelmet fordítottak arra, hogy a tanulók új ízeket is megismerjenek. A diákok helyes táplálkozással kapcsolatos oktatását iskolai kertek fejlesztésével is elősegítették, és az erre vonatkozó oktatási gyakorlatokat nemcsak az iskolákban, hanem a korai gondozás és nevelés területén, azaz az óvodákban is megvalósították.

23 – <http://www.borzsonyleader.hu/userfiles/document/161-osszefoglalo-nov16-21.pdf> (letöltve: 2020. 10. 13.)

24 – <http://www.farmtoschool.org/our-network/Arizona> (letöltve: 2020. 10. 13.)

A helyi végrehajtási megoldások intézményenként különbözhetnek, de mindenképpen tartalmazniuk kell egy vagy több modult az alábbiakból:

- Beszerzés: helyi élelmiszerek vásárlása, amelyet több esetben kóstoltatással kötnek egybe.
- Oktatás: a diákok oktatáson vesznek részt mezőgazdasági, élelmiszeripari, egészségügyi vagy táplálkozási témákban.
- Iskolai kertek: a tanulók gyakorlati oktatás keretében kertészkednek.
- Ízoktatás – ízek a kertből: főzési bemutatók és programok, helyi falatok uzsonnára.
- Faliújság készítése: ezen ünnepelheti a közösség a diákséfeket és receptjeiket.
- Találkozz a Termelővel! – Gazdaságlátogatások, illetve az iskola gazdákat hív meg az iskolába. A tanulók videókat néznek a helyi farmerekről és gazdaságaikról.

Szociális gazdaság, szociális farmok a közjóért, a közétkeztetés szemszögéből

Az EU Gazdasági és Szociális Igazgatósága 2017-ben jelentette meg a CIRIEC által készített harmadik jelentését a szociális gazdaságról (CIRIEC, 2017). Ennek alapján, valamint a kigyűjtött helyi élelmiszerrendszerekhez kapcsolódó és a szociális gazdaság témájában kiadott uniós megnyilatkozások összevetése után megállapítható, hogy a szociális gazdaság akadályai sokban hasonlítanak azokhoz, amelyek a kis gazdaságok és a helyi élelmiszerrendszerek előtt állnak:

- fogalmak eltérő értelmezése;
- az átláthatóság hiánya;
- nehezen férnek hozzá az uniós forrásokhoz, nem hitelképesek;
- sokféle szabályozás nehezen értelmezhető/alkalmazható számukra;
- nem rendelkeznek elég tudással, információval és kapacitással;
- nem tudják leküzdeni a bürokratikus akadályokat;
- a földhöz jutás, földhasználat nehézségei;
- alacsonyabb gazdasági hatékonyság;
- a célcsoport tagjai zömében idősek, sérültek, kiszolgáltatottak;
- a szakmai (sokrétű és professzionális) kompetenciák és a szaktudás hiánya.

A szociális gazdaságra vonatkozó szabályok újabb csoportja van kialakulóban, amely a szociális gazdaságot tágabban, a szolidaritási, illetve a közjóra irányuló gazdaság részeként határozza meg. A szociális vállalkozások hagyományosabb formáiban kétféle szabályozási modellt találtunk: az egyik kizárólag a munkaintegrációra vonatkozó tevékenységet ismeri el szociális vállalkozási tevékenységnek, míg a másik modell a közérdeket szolgáló bármely tevékenységet. A szélesebb kört elfogadó szabályozások közül a szlovéniai²⁵ szerint a megújuló energiaforrások használatának és a zöld gazdaságnak a fejlesztését támogató tevékenységet is végezhet egy szociális vállalkozás. Romániában²⁶ a hagyományörző tevékenység is ilyennek minősül.

A mezőgazdaság és az élelmiszer-előállítás, illetve -értékesítés területén nagy arányban jelennek meg a szociális vállalkozások. Az a cél, hogy a szociális gazdaság szereplőinek, illetve a termelőknek és a helyitermék-feldolgozóknak az együttműködése, a közjót, a fenntartható gazdaságot és a környezetvédelmet is szolgálva, objektív, pozitív társadalmi hatás mentén jöhessen létre.

Konklúzió, javaslatok

Tanulmányunknak az volt a célja, hogy nemzetközi jó gyakorlatokon keresztül mutasson rá: a közétkeztetés lehet zöld, társadalmilag fenntartható, és képes arra, hogy helyben termelt termékeket használjon fel. A bemutatott példák egyértelműen alátámasztják, hogy helyben, a társadalom és a gazdaság szereplőinek széles körű bevonásával a közétkeztetés képes megújulni és gazdaságilag önfenntartóvá válni. A helyi élelmiszerrendszer „forradalma” elősegíti, hogy a helyi döntéshozók napirendjén szerepeljen a közétkeztetési reform, és ne csak kötelezően megoldandó feladat legyen számukra. Látható, hogy a termelők egyre több országban képesek felnőni a nagyobb volumenű megrendelések kielégítéséhez is, ökológiai gazdaságokat is beleértve.

Ezeket az erőfeszítéseket nagyban tudják segíteni a speciálisan célzott kormányzati programok, amelyek lehetővé tennék a megfelelő szakmai háttér alkalmazását, valamint az aktuális trendek és technológiák megismerését és alkalmazását. A szabályozást tekintve látható, hogy a jó gyakorlatok adaptálása elsősorban ezek bemutatásával, tudásátadással és útmutatók kiadásával segíthető elő. Ezért a keretszabályok mellett érdemes nagyobb figyelmet szánni ilyen jellegű tudásátadási eszközök kidolgozására is.

25 – Zakon o socialnem podjetništvu (Uradni list RS, št.20/11,90/14 – ZDU-II in 13/18): <http://www.pisrs.si/Pis.web/pregledPredpisa?id=ZAKO6175> (letöltve: 2020. 10. 13.)

26 – LEGE Nr. 219/2015 din 23 iulie 2015 privind economia socială: http://www.mmuncii.ro/j33/images/Documente/Munca/DO-legislatie/20170922_L219-2015.pdf (letöltve: 2020. 10. 13.)

FELHASZNÁLT IRODALOM

- BALÁZS BÁLINT – PÁLHÁZYNÉ SÁRMÁNY CSILLA – SZABADKAI ANDREA (2010): A fenntartható közétkeztetés lehetősége Magyarországon, *Nemzeti Érdek*, 4. évfolyam, 2010/14., 14–29.
- BALÁZS BÁLINT – SIMONYI BORBÁLA (2009): *Együtt a helyi élelmiszerrendszerekért – Civil összefogás a kistermelői rendelet módosítására*, Budapest–Gödöllő, Védegylet – Szövetség az Élelmiszer-önrendelkezésért – Környezeti Társadalomkutatók.
- CANFORA, IRENE (2013): *Farmers and short chain: legal profiles and socio-economic dynamics*, Sistema della conoscenza, Quaderni.
- CIRIEC (2017): *Újabb fejlemények az Európai Unióban a szociális gazdaság terén – A CIRIEC által az Európai Gazdasági és Szociális Bizottság részére készített jelentés összefoglalása*, Brüsszel, EESC, <https://publications.europa.eu/hu/publication-detail/-/publication/c1f1e8e6-bd27-11e7-a7f8-01aa75ed71a1/language-hu> (letöltve: 2020. 10. 13.).
- DODD, NICHOLAS – ALFIERI, FELICE – GAMA CALDAS, MIGUEL – MAYA-DRYSDALE, LARISA – VIEGAND, JAN – FLUCKER, SOPHIA – TOZER, ROBERT – WHITEHEAD, BETH – WU, ANSON – BROCKLEHURST, FIONA (2020): *Development of the EU Green Public Procurement (GPP) Criteria for Data Centres Server Rooms and Cloud Services*, Final Technical Report, Luxembourg, Publications Office of the European Union.
- DRUCKMAN, ANGELA – JACKSON, TIM (2010): The bare necessities: How much household carbon do we really need?, *Ecological Economics*, 69. évfolyam, 2010/9., 1794–1804.
- EU GPP-KRITÉRIUMOK (2019): https://ec.europa.eu/environment/gpp/eu_gpp_criteria_en.htm (letöltve: 2020. 10. 13.).
- EURÓPAI UNIÓ (2011): *Szociális beszerzés – Útmutató a szociális szempontok figyelembevételéhez a közbeszerzések során*, Luxembourg, Európai Unió Kiadóhivatala, https://www.kozbeszerzes.hu/data/filer_public/0a/bc/0abfdb64-4cf3-42f8-90c9-63c3e88580ef/buying_social_hu.pdf (letöltve: 2020. 10. 13.).
- EURÓPAI UNIÓ (2016): *Zöld közbeszerzés – Kézikönyv a környezetbarát közbeszerzésről*, Luxembourg, Európai Unió Kiadóhivatala, https://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/handbook_hu.pdf (letöltve: 2020. 10. 13.).

- MORGAN, KEVIN (2008): Greening the realm – Sustainable food chains and the public plate, *Regional Studies*, 42. évfolyam, 2008/9., 1237–1250.
- REISCH, LUCIA – EBERLE, ULRIKE – LOREK, SYLVIA (2013): Sustainable food consumption – An overview of contemporary issues and policies, *Sustainability: Science, Practice, & Policy*, 9. évfolyam, 2013/2., 7–25.
- RESTÁS BIANKA (2019): *Okos és fenntartható élelmiszerrendszerek – A milánói városi élelmiszer-politikai paktum*, Budapest, Antall József Tudásközpont, <https://ajtk.hu/hu/kutatas/kutato-i-blog/okos-es-fenntarthato-elelmiszerrendszerek-a-milanoi-varosi-elelmiszer-politikai-paktum> (letöltve: 2020. 10. 13.).
- RODICS KATALIN – MÁRTA KRISZTINA (szerk.) (2018): *Tegyük egészségesebbé a közétkeztetést! – Helyi bioélelmiszerek az óvodákban, iskolákban*, Budapest, Greenpeace Magyarország Egyesület, https://storage.googleapis.com/planet4-hungary-stateless/2019/01/add3df93-greenpeace_a5_kiadvany_v4-fin2-web.pdf (letöltve: 2020. 10. 13.).
- THØGENSEN, JOHN (2005): How may consumer policy empower consumers for sustainable lifestyles?, *Journal of Consumer Policy*, 28. évfolyam, 2005/2., 143–177.
- TUKKER, ARNOLD – GOLDBOHN, ALEXANDRA R. – DE KONING, ARJAN – VERHEIJDEN, MARIEKE – KLEIJN, RENÉ – WOLF, OLIVER – PÉREZ-DOMÍNGUEZ, IGNACIO – RUEDA-CANTUCHEC, JOSE M. (2011): Environmental impacts of changes to healthier diets in Europe, *Ecological Economics*, 70. évfolyam, 2011/10., 1776–1788.
- ÚTMUTATÓ (2019): *A minőségi szolgáltatás megválasztása a közétkeztetési szerződések kötése során – Útmutató magán- és közintézmények számára*, Brüsszel–Budapest, EFFAT–FoodServiceEurope–VISZ–VIMOSZ, http://vimosz.org/wp-content/uploads/2019/10/kozbeszerzesi-kozetkeztetesi-utmutato-A4_uj_ok.pdf (letöltve: 2020. 10. 13.).
- VETŐNÉ MÓZNER ZSÓFIA (2014): Fenntartható élelmiszer-fogyasztás? – Lehetőségek az ökológiai lábnyom csökkentésére a magyar lakosság körében (Sustainable food consumption? – Opportunities to reduce the ecological footprint of the Hungarian population), *Vezetéstudomány – Budapest Management Review*, 45. évfolyam, 2014/7–8., 2–14.

HONLAPOK

- Biodiverzitás Stratégia: https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal/actions-being-taken-eu/eu-biodiversity-strategy-2030_en (letöltve: 2020. 10. 13.)
- Farm to Fork Strategy: https://ec.europa.eu/food/farm2fork_en (letöltve: 2020. 10. 13.)
- BOND, 2020: www.bondproject.eu (letöltve: 2020. 10. 13.)
- www.bondproject.eu/wp-content/uploads/2018/06/BOND-REPOSITORY-UK-Bristol-City-Food-Network.pdf (letöltve: 2020. 10. 13.)
- <http://www.borzsonyleader.hu/userfiles/document/161-osszefoglalo-nov16-21.pdf> (letöltve: 2020. 10. 13.)
- <https://www.bristol.gov.uk/policies-plans-strategies/food-and-catering-buying-standards-and-commitments> (letöltve: 2020. 10. 13.)
- <https://bur.regione.veneto.it/BurVServices/pubblica/DettaglioLegge.aspx?id=208104> (letöltve: 2020. 10. 13.)
- <https://bur.regione.veneto.it/BurVServices/pubblica/DettaglioLegge.aspx?id=221779> (letöltve: 2020. 10. 13.)
- <https://bur.regione.veneto.it/BurVServices/pubblica/DettaglioLegge.aspx?id=221784> (letöltve: 2020. 10. 13.)
- <http://www.cuinatur.com/wp/> (letöltve: 2020. 10. 13.)
- <https://democracy.bristol.gov.uk/documents/s19834/Appendix%20A%20Policy%20Framework%20for%20BCC%20Good%20Food%20Catering%20Procurement.pdf> (letöltve: 2020. 10. 13.)
- http://dSPACE.crea.gov.it/bitstream/inea/770/1/Farmers_short_chain.pdf (letöltve: 2020. 10. 13.)
- http://www.dogv.gva.es/portal/ficha_disposicion.jsp?L=1&sig=006177/2018 (letöltve: 2020. 10. 13.)
- https://ec.europa.eu/environment/gpp/eu_gpp_criteria_en.htm (letöltve: 2020. 10. 13.)

- https://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/handbook_hu.pdf (letöltve: 2020. 10. 13.)
- https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=OJ%3AJOL_2014_094_R_0001_01 (letöltve: 2020. 10. 13.)
- <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex%3A32014L0024> (letöltve: 2020. 10. 13.)
- <http://www.farmentoschool.org/our-network/Arizona> (letöltve: 2020. 10. 13.)
- https://www.kozbeszerzes.hu/data/filer_public/0a/bc/0abfdb64-4cf3-42f8-90c9-63c3e88580ef/buying_social_hu.pdf (letöltve: 2020. 10. 13.)
- <http://kozbeszerzestanacsado.hu/wp-content/uploads/2016/02/%C3%9Ajkbt-szerinti-%C3%A9rt%C3%A9khat%C3%A1rok-2016-02-01.pdf> (letöltve: 2020. 10. 13.)
- <http://kozfoglalkoztataskormany.hu/a-kozfoglalkoztatasarol> (letöltve: 2020. 10. 13.)
- www.milanurbanfoodpolicypact.org/ (letöltve: 2020. 10. 13.)
- http://njt.hu/cgi_bin/njt_doc.cgi?docid=169011.332366 (letöltve: 2020. 10. 13.)
- http://njt.hu/cgi_bin/njt_doc.cgi?docid=191285.386457 (letöltve: 2020. 10. 13.)
- <https://publications.europa.eu/hu/publication-detail/-/publication/c1f1e8e6-bd27-11e7-a7f8-01aa75ed71a1/language-hu> (letöltve: 2020. 10. 13.)
- <http://restauration-bio-durable-mouans-sartoux.fr/wp-content/uploads/2017/10/Brochure-Mouans-Sartoux-english-version.pdf> (letöltve: 2020. 10. 13.)
- <http://xn--vdegylet-b1a.hu/nemzetkozi-politikai-kerekasztal-a-zold-kozbeszerzes-es-zold-kozkeztetesrol/> (letöltve: 2020. 10. 13.)
- <http://xn--vdegylet-b1a.hu/megtekinthetok-a-fenntarthato-kozkeztetesrol-szo-lo-regionalis-politikai-kerekasztalunkon-keszult-felvetelek/> (letöltve: 2020. 10. 13.)
- http://vimosz.org/wp-content/uploads/2019/10/kozbeszerzesi-kozkeztetesi-utmutato-A4_uj_ok.pdf (letöltve: 2020. 10. 13.)

ANALYSIS OF SUSTAINABLE PUBLIC CATERING THROUGH INTERNATIONAL BEST PRACTICES

Abstract

By 2020, it has been clearly demonstrated that traditional food systems have become environmentally, economically and socially unsustainable. This tendency was reinforced by the pandemic caused by COVID during the spring of 2020 which demonstrated the need to strengthen economic development based on local resources. Public catering is one of the most important element in the local food systems, whose reform process have already begun in the previous decade but these steps are slow and often difficult. Therefore we need to address the criteria and options for sustainable catering. This study deals with the presentation of international good practices in the field of public catering in order to facilitate the implementation of greener and more socially acceptable nutrition. Collection and analysis of case studies used in the research has been supported by H2020 BOND project²⁷ - Bringing Organisations and Network Development to higher levels in the farming sector in Europe between 2017 and 2020. With the good practices presented, we point out that environmentally and socially sustainable catering objectives can be achieved at both EU and national level without changing the legal framework.

Keywords: sustainable public catering, social economy, local food system

Kujáni Katalin

Gazdasági agrármérnök, a Kisléptékű Termékelőállítók és Szolgáltatók Országos Érdekvégszelete Egyesületének elnökségi tagja. Kutatási területe a rövid élelmiszerláncok és a helyi élelmiszerrendszerek szerepe a vidékfejlesztésben, valamint a kistermelők támogatási lehetőségei a közös agrárpolitikában.

Major Ágnes

Ügyvéd, mezőgazdasági szakjogász, vidékfejlesztési agrármérnök, a Kisléptékű Termékelőállítók és Szolgáltatók Országos Érdekvégszelete Egyesületének elnökségi tagja, jogi szakértője. Kutatási területei a termelői szövetkezetek, a kistermelői együttműködések elősegítő rugalmas jogi keretek.

27 – <http://www.h2020.gov.hu/>

Szabadkai Andrea

Vidékfejlesztési agrármérnök, a Kisléptékű Termékelőállítók és Szolgáltatók Országos Érdekképviselő Egyesületének elnöke. Szakterületei a kistermelői jog, a helyi termelői piacok fejlesztése és a rugalmas higiéniai szabályok. A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Kistermelői Alosztályának vezetője.

