

## Tisztelt Intézményvezető Asszony/Úr!

A Hungast Csoport elkötelezett a fogyasztóbarát, szolgáltatói szemlélet mellett, így működésünk során kiemelt figyelmet fordítunk arra, hogy a közétkeztetéssel foglalkozó vállalkozásokat kötő szigorú szabályozásoknak megfelelően is mindig finom, friss, változatos és tápláló ételek kerüljenek a fogyasztók tányérjaira.

Szolgáltatásunk során közel sem csak a jogszabály adta keretek nehézségeivel találkozunk, ezeken túl a modern kor minden élmezőnyét érintő körülménye, kihívásai is napi szintű foglalkozást jelent szakembereink számára a céljaink elérésének érdekében. Büszkén mondhatjuk, hogy az ételmaradék-csökkentésre irányuló törekvéseink biztató eredményeket mutatnak, egyes szolgáltatási területeinken sikeres próbaidőszakon vagyunk túl egy, a közétkeztetésben merőben szokatlan táplálási formát, a szabad szedést választva. Tapasztalataink szerint a fogyasztóink is örömmel vették ezt a változást, ami a tesztelt területeinken legalább 50 százalékos arányban csökkentette a fogyasztók által visszahozott ételmaradékot, ami hatalmas eredmény, ennek ismeretében pedig természetesen vizsgáljuk ennek a szolgáltatási formának a kibővítését, állandósítását.

Étkeztetési szolgáltatásunk fenntarthatóságát a hulladék csökkentésén túl is igyekszünk növelni. Az egyébként is intenzív hústermelés növekedése egyre károsabb hatással van környezetünkre, és ezáltal a társadalmunkra is. A megművelhető földterületek nagy részét közvetlen és közvetett módon a húsipar használja, és ezzel a legfőbb felelőse a mezőgazdasági tevékenységekhez köthető környezeti ártalmaknak. A közétkeztetésben is gyakran használt csirke-, valamint sertéshúsok termelése során egy kilogramm hús körülbelül hat-hét kilogramm széndioxid kibocsátást jelent a környezetünk számára, valamint több száz liter ivóvíz felhasználást, ugyanennyi tömegre számítva. Egybehangzó szakvélemények alapján akár már heti egy húsmentes nap bevezetésével is jelentős lépést lehet tenni a környezeti ártalmak csökkentésének irányába. Cégcsoportunk vezetői a dietetikus szakembereink véleményének kikérése után, a Magyar Természetvédők Szövetségének támogatásával úgy határoztak, hogy április hónaptól heti egy alkalommal bevezetnek egy húsmentes szolgáltatási napot, amikor sem a fő-, sem pedig a kísértékek nem fognak tartalmazni húst, vagy húskészítményeket, a menüket más állati eredetű fehérjeforrással komplettáljuk.

Törekvéseinket nem pusztán a menüsorok megváltoztatásával szeretnénk jelezni a fogyasztóink felé. Cégcsoportunk minden lehetőséget szeretne megragadni, hogy hagyományos, vagy online formában elérhető edukációs tartalmakat juttasson el a gyerekekhez, szülőkhöz, és minden érdeklődőhöz, ezzel is segítve a fenntartható étkezés feltételeinek megértését. A legfontosabb üzeneteket tartalmazó kiadványaink minden érintett felé való eljuttatásában számítunk az Ön és kollégái segítségére is.

Fontos kiemelnünk, hogy a szolgáltatásunkat érintő fent részletezett változás természetesen továbbra is mindenben megfelel a 37/2014. (IV.30.) EMMI rendeletben foglaltaknak, szakembereink olyan döntést hoztak, amely ugyanúgy összhangban van a jogalkotói szándékkal, mint korábban, azonban piacvezető céggként irányt mutat versenytársainknak is egy környezettudatosabb, fenntarthatóbb jövő felé.

