

Fenntarthatósági szempontok a közétkeztetésben

Sustainability criteria in public catering

Dr. Diófási-Kovács Orsolya, *egyetemi docens*, Budapesti Corvinus Egyetem, Ellátásilánc-menedzsment Tanszék

DOI: 10.37371/KEP.2024.4.4

Címszavak: közbeszerzési szerződés, szerződés-ellenőrzés, hivatalbóli kezdeményezés, szerződésmódosítás, szerződés teljesítése

Absztrakt

Magyarországon a közétkeztetés társadalmi megítélése sok esetben negatívnak tekinthető ugyanakkor fenntarthatósági szempontból óriási potenciállal rendelkezik. Jelen cikk apropóját a napjainkban tapasztalható közérdeklődés, valamint a SchoolFood4Change projekt keretében megjelent élelmiszerekre és közétkeztetési szolgáltatásokra vonatkozó közbeszerzési kritériumrendszer adják. A továbbiakban bemutatásra kerül néhány releváns cikk és jó gyakorlat a fenntartható közétkeztetés szakirodalmi közül, valamint a SchoolFood4Change projekt keretében végzett élelmiszer közbeszerzési rendszer elemzés eredményeit ismertetem.

Abstract

In many cases, the social perception of public catering in Hungary is negative, but it has huge potential in terms of sustainability. This article is inspired by the current public interest and the public procurement criteria for food and catering services published in the framework of the SchoolFood4Change project. Some relevant articles and good practices from the literature on sustainable public catering will be presented, as well as the results of the analysis of the food procurement system carried out within the SchoolFood4Change project.

Bevezető

Magyarországon a közétkeztetés társadalmi megítélése sok esetben negatívnak tekinthető¹ ugyanakkor fenntarthatósági szempontból óriási potenciállal rendelkezik.² A kutatók és a szűk szakma egyre növekvő érdeklődésén túl, már a médiában is hallhatók hangok, melyek a közétkeztetés minőségén túl, annak ökológiai lábnyom csökkentésével foglalkoznak (pl. maradékmentés, svédasztal, edukáció, húsmentes nap stb.). Jelen cikk apropóját is ez a közérdeklődés, valamint a SchoolFood4Change projekt keretében megjelent élelmiszerekre és közétkeztetési szolgáltatásokra vonatkozó közbeszerzési kritériumrendszer adják.

A SchoolFood4Change projekt 12 európai országban valósul meg 2022. januárja és 2025. decembere között. A

projekt célja a fenntartható és egészséges közétkeztetési rendszerek kialakítása innovatív közbeszerzéssel, a szakácsok képzésével és az iskolai étkezési környezet javításával a holisztikus "FINI-Modell" (Fenntartható és Integrált Iskolai Étkezési Modell) révén. Hazánkat a Fővárosi Önkormányzat és az általa az Étkeztetési Szolgáltató Gazdasági Szervezeten (ÉSZGSZ) keresztül ellátott iskolák képviselik a projektben.

A közétkeztetési rendszerekben a közbeszerzés nagyon fontos szerepet játszik, és a fenntarthatósági hatások egyik legerősebb meghatározója. A közbeszerzés azért fontos a közétkeztetésben, mert az élelmiszer-beszerzés esetében meghatározhatja az ellátási lánc beszállítói oldalát (a beszállítók fenntarthatósági teljesítményét, az

¹ Munk, V. (2022a). Truttyfőzelék, éhes gyerekek: miért ilyen rossz az iskolai menza? telex.hu. Utolsó letöltés helye, ideje: 2022.06.06. <https://telex.hu/belfold/2022/01/19/truttyfozelek-ehes-gyerekek-miert-nem-jobb-az-iskolai-menza>.

Munk, V. (2022b). Volt, aki fekete műkörömre harapott a nudliban, máshol viszont imádják az iskolai menzát. telex.hu. Utolsó letöltés helye, ideje: 2022.06.06. <https://telex.hu/belfold/2022/01/27/fekete-mukoromre-harapott-a-nudliban>.

² Vincze, B. (2022). A szomszédban már az ingyenes menzát is megpróbálták, máshol szinte ismeretlen a klasszikus iskolai menza fogalma. telex.hu. Utolsó letöltés helye, ideje: 2022.06.06. <https://telex.hu/kulfold/2022/02/04/iskolai-menzak-europaban-korkep-az-iskolai-etkezesrol>.

alapanyagok minőségét, ökológiai lábnyomát és a hozzájuk kapcsolódó összes károsanyag kibocsátást és egyéb negatív környezeti hatást). Az étkeztetési szolgáltatás beszerzése esetén szintén az ellátási lánc beszállítói oldalára helyeződik a hangsúly, viszont kiegészül az ételek készítésével és a kapcsolódó szolgáltatásokkal (az ételek főzéséhez és szállításához kapcsolódó fenntarthatósági hatások, sőt az élelmiszerhulladék reverz logisztikája is ide tartozik). A közbeszerzés során hozott körültekintő döntésekkel fenntarthatóbbá lehet tenni a közétkeztetési rendszereket.

A közétkeztetési rendszerek esetében a fenntarthatósági hatások környezeti és társadalmi-gazdasági szempontokat egyaránt magukban foglalnak. A környezeti hatások (1) a nyersanyagok kiválasztásából, a szezonálitásból, a termelés helyéből, a gazdálkodásból és az élelmiszerek kereskedelméből erednek; (2) a szállítási móddal, raktározással kapcsolatos disztribúciós gyakorlatból; (3) és a feldolgozásból az energia- és vízfelhasználás, valamint hulladéktermelés formájában. Mindezek az elemek befolyásolják a közétkeztetés éghajlatunkra gyakorolt hatását, éppen ezért különös figyelmet igényelnek.

A társadalmi-gazdasági hatások csoportjába tartoznak a rövid ellátási láncok, a gazdaság közvetett támogatása a beszállítókkal való kapcsolatokon keresztül, a munkahelyteremtés, az étkezési kultúra, az egészséges táplálkozás és a hátrányos helyzetű személyek támogatása.

Szakirodalmi áttekintés

Témánk szempontjából a leglényegesebb Tregear et al (2022)³ tanulmánya, amely a különböző közbeszerzési megközelítések fenntarthatóságra gyakorolt hatását igyekszik azonosítani az iskolai élelmiszerellátás esetében. Céljuk, hogy azonosítsák, mely tevékenységeknek és az élelmiszer-ellátási láncok mely részeinek van a

legnagyobb környezeti hatása,⁴ és hogy mely beszerzési megoldások járulnak hozzá az ajánlatkérők gazdasági, társadalmi és környezeti fenntarthatósági céljaihoz. Kiemelik a beszerzési szakemberek szerepét a fenntarthatósági kritériumok meghatározásában és a szakpolitikai szintű célokhoz való hozzájárulásban, a sokszor erőforrásszegény környezet ellenére.⁵

A szerzők két különböző típusú beszerzési megközelítést azonosítanak, és 5 európai ország közétkeztetési ellátási láncait elemzik. A közbeszerzési megközelítéseket a tanulmányban "a közétkeztetés modelljeinek" nevezik, és a modellek megkülönböztetése a beszerzés lokalizációján alapul. A helyi szolgáltatási modell (LOC) és az alacsony költségű (LOW) beszerzési modell eseteit ismertetik és elemzik a karbonlábnyom, a tápérték és a gazdasági hatások szempontjából. Eredményeik arra utalnak, hogy a karbonlábnyom csökkentése szempontjából az ételek összetétele, pl. a hús mennyiségének csökkentése, az alacsony feldolgozottságú zöldségek, gabonák mennyiségének növelése fontosabb, mint a helyi beszállítóktól való beszerzés, mivel a szállítás a kibocsátások viszonylag kis részét teszi ki.

A táplálkozás minősége, a tápértékek sem mutatnak jelentős összefüggést a helyi beszerzéssel, ez a modell csak a gazdasági hatások tekintetében mutat egyértelmű előnyöket. A szerzők arra az eredményre jutottak, hogy a közétkeztetés negatív fenntarthatósági hatásainak csökkentése a leghatékonyabban a fenntarthatósági szempontokat figyelembe vevő menük bevezetésével és az iskolai étkezés általános presztízsének javításával, valamint a közétkeztetésben dolgozók megbecsülésével érhető el. A közétkeztetésben dolgozók befolyással bírnak a főzési, ételkészítési módszerekre, a menütervezésre, és sok esetben a kevesebb pazarlást támogató iskolai élelmiszeri környezetre, sőt az oktatási tevékenységekre is.

³ Tregear, A., Aničić, Z., Arfini, F., Biasini, B., Bituh, M., Bojović, R., Brečić, R., Brennan, M., Colić Barić, I., Del Rio, D., Donati, M., Filipović, J., Giopp, F., Ilić, A., Lanza, G., Mattas, K., Quarrie, S., Rosi, A., Sayed, M., Scazzina, F., and Tsakiridou, E. (2022) 'Routes to sustainability in public food procurement: An investigation of different models in primary school catering', *Journal of Cleaner Production*, 338(March 2021). doi: 10.1016/j.jclepro.2022.130604.

⁴ Vidergar, P., Perc, M. and Lukman, R. K. (2021) 'A survey of the life cycle assessment of food supply chains', *Journal of Cleaner Production*, 286. doi: 10.1016/j.jclepro.2020.125506.

⁵ Igarashi, M., De Boer, L. and Michelsen, O. (2015) 'Investigating the anatomy of supplier selection in green public procurement', *Journal of Cleaner Production*. Elsevier Ltd, 108, pp. 442–450. doi: 10.1016/j.jclepro.2015.08.010.

Filippini és szerzőtársai (2018)⁶ tanulmányukban az olaszországi közétkeztetési rendszer beszerzési gyakorlatában szereplő bio-összetevőkre összpontosítanak. Olaszországban kötelező minimumkritériumok vannak érvényben az élelmiszerek és étkeztetési szolgáltatások közbeszerzésére vonatkozóan.

A kutatást Lombardiában végezték, 1546 település részvételével. Megállapításaik között szerepel, hogy a városiasodott területeken nagyobb valószínűséggel szerepelnek a tanúsított biotermékek: a gazdaságtól való fizikai távolság és a bizalom hiánya miatt a harmadik féltől származó tanúsításnak nagyobb a jelentősége. Arra is következtetnek, hogy valószínűbb, hogy több biotermék van a beszerzett élelmiszerek között, ha a „helyi” nem szerepel a beszerzési kritériumok között. A nagykereskedőket is megemlítik a biotermékek beszállítóiként, a valamivel magasabb árak ellenére. A szülők és a tanárok szerepét is kiemelik az élelmiszerekkel kapcsolatos oktatásban és a fenntarthatósági szempontok megismertetésében.⁷

Neto (2020)⁸ tanulmányában 11 európai ország 21 zöld közbeszerzési rendszerét elemzi az élelmiszeripari termékek és az étkeztetési szolgáltatások közbeszerzésének témakörében. Ez a tanulmány különösen érdekes közbeszerzési szempontból, mivel áttekintést nyújt az ajánlatkérők által alkalmazott kritériumokról. A vizsgált közbeszerzések több mint 50%-ában jelen lévő kritériumok a következők: biotermékek, szezonális és friss termékek, a személyzet képzése környezetvédelmi szempontból, szállítási kritériumok, menütervezés, csomagolás, hulladékgazdálkodás és a halakkal, tenger gyümölcseivel kapcsolatos kritériumok. A tenderek kisebb részében szereplő kritériumok: evőeszközök és

edények tulajdonságai, használata, környezetmenedzsment rendszerek, vendéglátóipari berendezések, tisztítószerek, energia- és vízgazdálkodás, automaták, papírtermékek, a termékek karbonlábnyoma, és a pálmajolaj kerülése. Egyéb kritériumok: állatjólét, élelmiszerbiztonság és nyomon követhetőség, GMO-mentes, hormonmentes hús, tisztességes kereskedelem, a kkv-k és mikrovállalkozások támogatása a közbeszerzésben való részvételre, együttműködés a beszállítókkal, a személyzet képzése és a munkavállalók jogai.

Ahogy számos szerző is említi, a közétkeztetési rendszerek meghatározó tényezői az érintettek⁹, akiket egyes konkrét esetekben bonyolult lehet feltérképezni.¹⁰

A SchoolFood4Change projekt keretében kidolgozásra került egy közétkeztetési rendszerekre alkalmazható ellátási lánc térképezési módszertan (Diófási-Kovács and Freund, 2022) is.

A tanulmány középpontjában a közétkeztetési rendszerek, a fenntartható ellátási láncok és ezek kombinációja áll, melyeket fenntartható iskolai közétkeztetési rendszereknek nevezünk.

A fenntartható iskolai közétkeztetési rendszerek ma-gukban foglalják a közoktatási intézményekbe bekerülő élelmiszerek előállításával, feldolgozásával, elosztásával, főzésével, tálalásával, fogyasztásával és hulladékkezelésével kapcsolatos tevékenységek, összetevők és szereplők teljes körét, valamint azokat a tereket, helyszíneket, ahol ezek a folyamatok zajlanak. A fenntartható közétkeztetési rendszerek célja, hogy Földünk eltartóképességét, a környezeti fenntarthatóságot figyelembe véve megfelelően az egészséges táplálkozás elveinek, a társadalmi és kulturális elvárásoknak, és az

⁶ Filippini, R. De Noni, I., Corsi, S., Spigarolo, R., & Bocchi, S. (2018) 'Sustainable school food procurement: What factors do affect the introduction and the increase of organic food?', *Food Policy*. Elsevier, 76(February), pp. 109-119. doi: 10.1016/j.foodpol.2018.03.011.

⁷ Filippini, R. De Noni, I., Corsi, S., Spigarolo, R., & Bocchi, S. (2018) 'Sustainable school food procurement: What factors do affect the introduction and the increase of organic food?', *Food Policy*. Elsevier, 76(February), pp. 109-119. doi: 10.1016/j.foodpol.2018.03.011.

⁸ Neto, B. (2020) 'Analysis of sustainability criteria from European public procurement schemes for foodservices', *Science of the Total Environment*. Elsevier B.V., 704, p. 135300. doi: 10.1016/j.scitotenv.2019.135300.

⁹ Tregear, A., Aničić, Z., Arfini, F., Biasini, B., Bituh, M., Bojović, R., Brečić, R., Brennan, M., Colić Barić, I., Del Rio, D., Donati, M., Filipović, J., Giopp, F., Ilić, A., Lanza, G., Mattas, K., Quarrie, S., Rosi, A., Sayed, M., Scazzina, F., and Tsakiridou, E. (2022) 'Routes to sustainability in public food procurement: An investigation of different models in primary school catering', *Journal of Cleaner Production*, 338(March 2021). doi: 10.1016/j.jclepro.2022.130604.

¹⁰ Diófási-Kovács, O.; Freund, A., (2021) Fenntartható közétkeztetés és a rövid ellátási láncok kapcsolatának vizsgálata – elemzési módszertan kidolgozása és bemutatása egy hazai eset példáján keresztül, *LOGISZTIKAI TRENDEK ÉS LEGJOBB GYAKORLATOK 7 : 2 pp. 16-21. , 6 p. (2021).*

élelmiszer-értéklánc minden szereplője számára jövedelmező legyen. A közétkeztetési rendszerek feltérképezésére kidolgozott módszertan ötvözi az ellátási lánc elemzést, értéklánc elemzést és az érintetti térképezést.

Kutatási eredmények – közétkeztetési rendszerek áttekintése közbeszerzési szempontból

A SchoolFood4Change¹¹ projektben részt vevő 17 európai város különböző közétkeztetési rendszereit is elemeztük, különös tekintettel a közbeszerzési modellekre. Ezek a városok a következők: Budapest (HU), Koppenhága (DK), Dordogne régió (FR), Essen (DE), Gent (BE), Leuven (BE), Lyon (FR), Malmö (SE), Milánó (IT), Nuoro (IT), Nürnberg (DE), Tallinn (EE), Umeå (SE), Valencia (ES), Bécs (AT) és Viimsi (EE).

Munkánk célja nem az volt, hogy összehasonlítsuk a különböző városokat/országokat, hanem az, hogy felismerjük a mintázatokat, modelleket, melyeket a különböző városok alkalmaznak a közétkeztetés biztosítása érdekében.

A kérdőívek és interjúk elemzése során (Diófási-Kovács és Freund, 2022) kiderült, hogy az iskolai étkezési környezetnek jelentős szerepe van a közétkeztetési rendszer egészének alakításában. Egyes iskolák rendelkeznek a tanulók ellátására alkalmas konyhával, más iskolák csak tálalókonyhával rendelkeznek, és étkeztetési szolgáltatást vesznek igénybe. Ezek az infrastruktúrával kapcsolatos meghatározó tényezők a történelmi épület kialakításokból, az iskolaépületek tulajdonosi struktúrájából, az iskolák elhelyezkedéséből erednek. Ezek az adottságok és az alkalmazottak személyes elkötelezettsége hatással van az alkalmazott beszerzési stratégiákra.

Visszautalva a "centralizált" és "decentralizált" közbeszerzéssel kapcsolatos kutatásokra,¹² két elméleti, szélsőségeket tartalmazó közétkeztetési rendszermodell tudunk bemutatni. Ezeket a közétkeztetési rendszereket az iskolák rendelkezésre álló infrastruktúrája határozza meg, vagyis a válaszokból kiderült, hogy a beszerzési megoldásaik az iskolák (közoktatási intézmények) infrastruktúrájától függenek. A különböző megoldások szélsőségei alapján azt mondhatjuk,

hogy kétféle elméleti beszerzési modell létezhet: (1) centralizált és (2) decentralizált. A két modellt az alábbiakkal jellemezhetjük röviden:

Központosított közétkeztetési rendszerek:

- az önkormányzat közvetlenül felelős az iskolai étkeztetésért
- a beszerzés tárgya az étkeztetési szolgáltatás - a szolgáltatást kiszervezik, mivel az iskolák csak melegítőkonyhával rendelkeznek a helyszínen
- a beszerzési volumenek mennyiségüket és értéküket tekintve is magasak - közbeszerzési értékhatár fölött vannak.

Decentralizált közétkeztetési rendszerek:

- az iskolák közvetlenül felelősek az élelmiszerellátásért
- a beszerzés tárgya az élelmiszer - az iskoláknak saját konyhájuk van, ahol saját szakácsokkal, személyzettel és tudásbázis alapján készítik az ételeket
- a beszerzési volumenek viszonylag alacsonyak, a közbeszerzési értékhatárt nem érik el.

Az eredmények alapján elmondható, hogy a valóságban hibrid modelleket alkalmaznak a különböző városokban, vagyis a leírt két modell valamilyen kombinációjában dolgoznak.

Egyes önkormányzatok (pl. Milánó) saját fenntartású étkeztetési szolgáltató céget működtetnek, amely a közoktatási intézmények étkeztetését biztosítja, mások a piacon fellelhető étkezési szolgáltató cégekkel szerződnek (pl. Bécs), vagy ezek kombinációját alkalmazzák (pl. Budapest). Néhány városban vannak olyan oktatási intézmények, amelyek rendelkeznek konyhával, ahol az ételt főzik és tálalják, és általában ezek az intézmények biztosítják az étkeztetést a közelben lévő más iskolák vagy óvodák számára, amelyek csak melegítőkonyhával rendelkeznek.

A fenntartható közétkeztetési rendszerrel kapcsolatos tanulmányok a beszerzési kritériumokat emelték ki (helyi, legalacsonyabb ár, biojellemzők), és értelmezésünk szerint nem tettek különbséget a közbeszerzési eljárások között jogi szempontok alapján (pl. értékhatár

¹¹ SchoolFood4Change project - EU Horizont (2020) Grant number: 101036763.

¹² Tátrai, T. and Vörösmarty, G. (2023) 'Comparative Analysis of the European Centralised Public Procurement', Central European Journal of Public Policy, 17(1), pp. 1-15. doi: 10.2478/cejpp-2023-0007.

alatti vagy feletti beszerzés). Ezek fontos megkülönböztetési szempontok, mivel a közbeszerzési értékhatár feletti beszerzéseket jogilag jelentősen korlátozott környezetben kell elvégezni, ami kevesebb rugalmasságot biztosít az ajánlatkérők és ajánlattevők számára.

A közbeszerzés tárgya a kritériumok meghatározása szempontjából is releváns: az élelmiszer/nyersanyag-ellátás esetében különböző fenntarthatósági kritériumok alkalmazhatók (az ellátási lánc nyomon követhetősége, ökológiai tanúsítás, gazdálkodási módszerek, helyszín, szezonális stb.), amelyek nagyobb hangsúlyt helyeznek az ellátási lánc upstream oldalára, majd az étkezési szolgáltatások beszerzése esetében (az ellátás energiahatékonysága, fenntartható menü, főzési módszerek, szállítási lehetőségek stb.), amely erősebben downstream fókuszú. Neto (2020) tanulmánya szerint az élelmiszerbeszerzés tipikus kritériumai: biotermékek, szezonális, csomagolás (újrahasznosított tartalom és az anyag újrahasznosíthatósága) és minősített haltermékek. A szolgáltatásnyújtás tipikus kritériumai a személyzet képzéséhez, a hulladékgazdálkodáshoz, a menütervezéshez és a szállításhoz kapcsolódnak (Neto, 2020).

A központosított közétkeztetési rendszerek (1) esetében az önkormányzat közvetlenül felelős az iskolák ellátásáért, ami azt jelenti, hogy a közbeszerzési eljárást az önkormányzat bonyolítja le, és a hatékonysági szempont nagyon erős a méretgazdaságosság miatt - általában több tíz közoktatási intézmény ellátására vonatkozik a tender. Ennek megfelelően a legtöbb esetben egy interdiszciplináris csapat dolgozik az étkeztetési szolgáltatások közbeszerzésben meghatározható kritériumain, ami legalább jogi szakértőket, beszerzési menedzsereket és élelmiszer-szakértőket jelent. Ha a városnak van fenntarthatósági vagy élelmezési stratégiája, az önkormányzat akár kötelező fenntarthatósági kritériumokat is bevezethet, és szakpolitika által támogatott környezetben dolgozhat (pl. EU Farm2Fork) - egyértelmű jelzéseket küldve a piacnak, fenntartható szolgáltatásokat kérve.

Ennek a felállásnak az lehet az előnye, hogy az önkormányzat a nagyobb volumenek miatt jelentős vásárlóerővel rendelkezik, a piacot alakíthatja, és jobb alkupozícióra tehet szert. A közétkeztetési rendszer ezen kialakításának erőforrás-intenzitása alacsonyabb, mivel

a konyha és a kapcsolódó berendezések, az étkeztetés, a főzőberendezések és a személyzet kiszervezésre kerül. Ennek a megoldásnak a hátránya, hogy az igények az ellátóhálózat tényleges vevőtől (nevezetesen a gyerekektől és az iskolától) nagyon távol jelennek meg a közbeszerzési eljárás miatt. Emellett az étkeztetési szolgáltatások beszerzése esetén a kritériumok jellemzően az étkeztetési folyamatokra és az ellátási lánc downstream/vevői oldalára irányulnak, az upstream/beszállítói oldal, az alapanyagok forrásai, az ellátási lánc hossza nem feltétlenül annyira átlátható, a gazdaságtól az étkeztetőig tartó útvonal nem feltétlenül látható.

A decentralizált iskolai étkeztetési rendszerek (2) esetében az iskola közvetlenül felelős a gyermekek ellátásáért: ez azt jelenti, hogy az alapanyagok beszerzése, a konyha karbantartása, a személyzettel kapcsolatos felelősség stb. az iskola hatáskörébe tartozik. Ebben az esetben általában egy személy felelős az élelmiszerellátásért, az ő szakértelme és motivációja határozza meg a beszerzés fenntarthatósági szempontjait, a városi vagy önkormányzati szintű fenntarthatósági és élelmiszerekkel kapcsolatos politikák esetleg csak iránymutatásként vagy ötletként szolgálnak a fenntartható beszerzéshez, nagy rugalmassággal. Kisebb mennyiségeket szereznek be, így lehetőség lehet a gazdálkodókkal való együttműködésre, az ellátási láncok jelentős lerövidítésére, regionális és szezonális termékek vásárlására.

Következtetésként elmondhatjuk, hogy mindkét beszerzési modellnek vannak előnyei és hátrányai a fenntarthatóság szempontjából, és mivel elméleti jellegűek, azt mondhatjuk, hogy a valós életben alkalmazott megoldásoknak a két rendszer legelőnyösebb elemeit kell kombinálniuk és felhasználniuk a fenntartható és rugalmas közétkeztetési rendszerek létrehozása érdekében. Például a helyi gazdaság támogatásának kérdése nagy kihívást jelenthet egy központosított iskolai étkeztetési rendszer számára, míg a bio-alapanyagokra való áttérés nem lenne megvalósítható minden terméktípus esetében egy decentralizált, helyi beszerzésre összpontosító rendszerben.

Ki kell emelni, hogy a két szélsőséges modell fenntarthatósági szempontból nem jobb vagy rosszabb egymáshoz, mindkét modellben megvan a fenntarthatóságot támogató potenciál, gondos menedzsment és folyamatos fejlesztési szándék esetén.

SF4C projekt közbeszerzési célkitűzései

A SF4C projekthez csatlakozó beszerzők az alábbi összesített, konzorcium szintű célkitűzésekhez járulhatnak hozzá.

1. Az élelmiszerek 40%-a biogazdálkodásból származik.
2. Az elsődleges élelmiszerek 25%-a regionális forrásból származik.
3. Az üvegházhatású gázok kibocsátásának 25%-os csökkentése a növényi eredetű élelmiszerek nagyobb arányú felhasználásával, az élelmiszerhulladék csökkentésével és alacsony szén-dioxid-kibocsátású élelmiszerláncsal (termőföldtől az asztalig).
4. Az iskolák 15%-a ingyenes reggelit vagy egészséges uzsonnát kínál.
5. A közétkeztetési tenderek 15%-a fenntarthatósági képzéssel kapcsolatos kritériumokat tartalmaz.
6. A naponta 5000-nél kevesebb adagot készítő konyhák számának 15%-os növekedése.
7. 12%-os élelmiszer-beszerzés kistermelőktől (10 ha alatti) és/vagy szociális élelmiszertermelő szövetkezetektől és/vagy legalább 3 kkv bevonása az élelmiszer-beszerzésbe.
8. A kávé, tea és egzotikus gyümölcsök (amennyiben egzotikusak!) 50%-a méltányos kereskedelmi forrásból származik.

A fent felsorolt célokon túl, a SchoolFood4Change projektben kidolgozásra került egy útmutató, az innovatív, fenntartható közétkeztetési kritériumokról. A dokumentum az alábbi linkről ingyenesen hozzáférhető angol nyelven: Innovative Criteria and Models for Procurement of Sustainable and Healthy School Meals - <https://schoolfood4change.eu/wp-content/uploads/2023/06/D5.1-Innovative-CriteriaModels-for-Proc-of-SustHealthy-School-Meals.pdf>

A jövőre nézve fontos megjegyezni azt is, hogy uniós szinten erőteljesen látszik a szándék a kötelező fenntartható közétkeztetési kritériumok megjelenésére, különösen az EU Green Deal és azon belül a Farm2Fork stratégia megvalósításának támogatására. Ugyanezen párbeszédből arra is következtethetünk, hogy várható a közétkeztetésre vonatkozó közbeszerzési jogszabályok módosítása, olyan irányba, mely egyszerűsíteni az élelmiszer beszerzések lokalizálását.

Összegzés

A közétkeztetési rendszerek nagyon fontosak, és nagy potenciál rejlik bennük fenntarthatósági szempontból és az éghajlatra gyakorolt hatás csökkentése irányába. A fenntartható iskolai ételmezési rendszereknek az összes érdekelt fél erejére szükségük van ahhoz, hogy gazdasági, társadalmi és környezeti szempontból egészségesebb fenntarthatóbb jövőt építsenek. Általánosságban elmondható, hogy politikai szintű elkötelezettség nélkül a közétkeztetési rendszerek nem fognak megváltozni. A gyakorlatban a közétkeztetésben megvalósítható a fenntarthatóbb működés, ha a döntéshozók erős motivációval rendelkeznek.

A gyermekek, serdülők és szüleik nagy száma miatt érdemesnek tűnik a közétkeztetési rendszerekbe a társadalmi, gazdasági és környezeti fenntarthatóság érdekében beavatkozni. Az oktatási intézményeket és tapasztalataikat használva széles rétegeket lehet elérni az egészséges táplálkozási szokások megváltoztatása és fenntartása érdekében, bolygónk határain belül.

Támogatás: Ez a cikk az NKFIH OTKA K 137794 jelű projekt keretében készült.