

## SAJTÓKÖZLEMÉNY

### **AZ „ÚJRAHASZNOSÍTÁS GAZDASÁGA” – AZ EURÓPAI SZÁLLODAIPAR ÉS VENDÉGLÁTÁS ÚJ IRÁNYLEVEKET DOLGOZOTT KI AZ ÉTELKÉSZÍTÉS NÉL KELETKEZŐ VESZTESÉGEK CSÖKKENTÉSÉRE**

**A HOTREC, az EU tagországi szálloda és vendéglátó szövetségei ernyőszervezetének 2017. január 31-ei sajtóközleménye szerint bár Európában a gazdaságnak ez az ága viszonylag kevés hulladékot termel, mégis szükségét érezték, hogy új kezdeményezésekkel tovább csökkentsék a kb. 1,8 millió vállalkozásnál keletkező hulladékot. Ezt a kezdeményezést ismertették az Európai Parlamentben szervezett eseményen Biljana Borzan parlamenti képviselő jelenlétében.**

Jelenleg a világon termelt élelmiszerek 1/3-a veszendőbe megy, aminek 25%-a elég lenne a világ népességének teljes ellátására. Ezért különösen fontos a szegénység és éhezés elleni küzdelemben ennek a veszteségnek a csökkentése. Európában ennek a veszteségnek kb. 12%-a képződik a vendéglátás területén, de ennek csak egy részért felelős a szállodaipar és kereskedelmi vendéglátás. A többi az üzemi vendéglátásban, a kórházi konyhákban és az ún. party service-knél keletkezik. A kereskedelmi vendéglátásban az ételek készítésénél az elmúlt években tapasztalt jelentős veszteségcsökkenés további mérséklése érdekében a HOTREC az Európai Élelmiszer Bankok Szövetségével – European Federation of Food Banks, FEBA – együttműködve új irányelveket, ajánlásokat dolgozott ki, hogy segítse az ágazat vállalkozásait.

„Az Európai Uniónak, mint a világ egyik legsikeresebb közösségének erkölcsi és morális kötelessége, hogy csökkentse az évente az élelmiszerek előállításánál keletkező hatalmas veszteséget. Ezért azt javaslom a HOTREC-nek és tagjainak, hogy további erőfeszítéseket tegyenek ennek érdekében”, mondta Biljana Borzan a sajtótájékoztatón.

Az eseményen a HOTREC tagjai bemutattak több – az ételveszteségek csökkentése terén – elért sikertörténetet annak illusztrálására, hogy a szállodaipar és vendéglátás ezen a területen a veszteségek csökkentése elleni harc élvonalában van.

„Bár a kereskedelmi vendéglátás viszonylag kis mértékben termel élelmiszer veszteséget, az ágazat mégis elkötelezett abban, hogy az új irányelvek bevezetésével azokat tovább csökkentsék, s így is hozzájáruljon a fenntarthatósághoz. Hálásak vagyunk az Európai Élelmiszer Bankok Szövetségének, amely segítséget nyújt ehhez az élelmiszer adományok eljuttatásának szervezésével”, hangsúlyozta Christian de Barrin, a HOTREC Ügyvezető Igazgatója.

„Küldetésünk része, hogy a közösségeken belül tartós partnerségeket hozzunk létre az éhezés csökkentése, s az ebben nagy segítséget jelentő élelmiszer veszteségek mérséklése elleni harcunkban. Az ételadományok szervezése terén a HOTREC és a FEBA által kidolgozott ajánlások kiváló példáját mutatják annak, hogyan tud együttműködni a szálloda és vendéglátóipar a társadalomban levő különösen hátrányos helyzetben levő tagjainak segítésében” mondta Patrick Alex, a FEBA Főtitkára.

Ezek a kezdeményezések jól illeszkednek az ENSZ „2017 a Fenntartható Turizmus Nemzetközi Éve” programjához. A HOTREC e témában kidogozott irányelvei és „best practice” megoldásai – melyeket fenti eseményen mutattak be – a következő linken tölthetők le:

<http://datas.com/hotrec/hospitality-guidelines-food-waste/files/assets/basic-html/page-1.html#>

Budapest, 2017. február 6.

#### **HOTREC**

A HOTREC a szállodaipar, az éttermi és kávéházi vendéglátás európai szintű képviselőjét látja el. Az iparág kb. 1,8 millió vállalkozásából 99% kis- és középvállalkozás (91% pedig 10 főnél kevesebbet alkalmazó mikrovállalkozás). Ezek adják az iparági termelés 59%-át. A szállodaipar 10.2 millió munkahelyen foglalkoztat dolgozót az EU-ban. A többi turisztikai iparággal együtt a szektor az egyik legnagyobb Európában. A HOTREC-ben 29 EU ország 43 nemzeti szervezete képviseli a szektort. [www.hotrec.eu](http://www.hotrec.eu)