



**HungaroMet Nonprofit Zrt.**

Ökocímke Tanúsítási Iroda

1024 Kitaibel Pál utca 1.

Telefon: (+36-1) 346-4600

E-mail: [info@okocimke.hu](mailto:info@okocimke.hu)

[www.okocimke.hu](http://www.okocimke.hu)

**KT-69**

# Környezetbarát éttermek, vendéglátó- helyek, rendezvényi étkeztetés és egyéb vendéglátás

Követelményrendszer a magyar nemzeti „Környezetbarát Termék”  
minősítő védjegy elnyeréséhez.

*Érvényes: 2024. december 31-ig.*



## Tartalom

1. Bevezetés.....	4
2. Nevezési feltételek .....	4
3. Minősítési feltételek.....	5
3.1. Érvényességi kör.....	5
4. Követelmények.....	5
4.1. Kötelező követelmények .....	5
4.1.1. A vendéglátóhely energiafogyasztásának nyilvántartása .....	5
4.1.2. Az energiahatékonysági szempontok figyelembe vétele új energiaigényes berendezések beszerzése esetén .....	6
4.1.3. Az energiaigényes berendezések hatékony üzemeltetésével foglalkozó képzés .....	6
4.1.4. Konkrét energiatakarékosági intézkedések .....	7
4.1.5. Kültéri fűtő és légkondicionáló berendezések .....	7
4.1.6. A keletkező hulladék folyamatos mérése.....	8
4.1.7. A keletkező ételhulladék mérése .....	8
4.1.8. A hulladékok szelektív gyűjtése és kezelése.....	8
4.1.9. Egyszer használatos eszközök és egyadagos csomagolások .....	9
4.1.10. Egyszer használatos eszközök a 4.1.9. követelmény hatálya alá nem tartozó vendéglátóhelyeken és szolgáltatásoknál .....	9
4.1.11. Ökocímkes tisztító- és mosogatószeresek .....	9
4.1.12. A tisztító- és mosogatószeresekben levő veszélyes anyagok korlátozása .....	10
4.1.13. Ökológiai gazdálkodásból származó ételek és italok.....	11
4.1.14. GMO-mentesség.....	12
4.1.15. A helyi ételek és italok aránya.....	12
4.1.16. Vegetáriánus ételek.....	13
4.1.17. Szállítás .....	13
4.1.18. Egyszerűsített környezetirányítási rendszer.....	13
4.1.19. A személyzet oktatása és tájékoztatása .....	14
4.2. Választható követelmények .....	14



4.2.1.	Energiamegtakarító intézkedések .....	14
4.2.2.	Víztakarékosági intézkedések .....	15
4.2.3.	A keletkező hulladék mennyisége .....	15
4.2.4.	A keletkező szerves hulladék gyűjtése és kezelése .....	15
4.2.5.	Az élelmiszerhulladék megelőzését szolgáló intézkedések.....	15
4.2.6.	Fényforrások beszerzése .....	16
4.2.7.	Ökocímkes termékek beszerzése .....	16
4.2.8.	Az ökológiai gazdálkodásból származó, illetve bio-élelmiszerek és italok előírtnál magasabb aránya .....	17
4.2.9.	A fenntartható forrásból származó halak és kagylók aránya .....	17
4.2.10.	A helyi ételek és italok előírtnál magasabb aránya .....	18
4.2.11.	Az előírtnál több vegetáriánus étel .....	18
4.2.12.	A palackozott víz mellőzése.....	18
5.	Szakértői értékelés .....	19
6.	A védjegy elhelyezése .....	19
7.	Védjegyhasználat.....	19
	Mellékletek.....	19



## 1. Bevezetés

A vendéglátás mint minden más gazdasági tevékenység, sokféle közvetlen és közvetett hatást gyakorolnak a környezetre. A közvetlen hatások közül a legfontosabb az energia- és vízfogyasztás, a működés során keletkező hulladék, a felhasznált tisztítószer, illetve a vendéglátóhely által végzett szállítás hatása, a közvetett hatások közül pedig az ételek nyersanyagának és az italoknak az előállításához kapcsolódó környezeti hatás, továbbá a beszerzett környezetbarát termékeken keresztül a beszállítókra és a fogyasztók szemléletére gyakorolt hatás.

A vendéglátóhelyek mérete miatt ez a hatás egyenként általában nem túl jelentős, de például a vendéglátóhelyek egy négyzetméterre jutó éves energiafelhasználása nagyobb, mint az ugyancsak energiaigényes élelmiszer-kiskereskedelemé, egy étterem stabil kereslete pedig fontos tényező lehet a bio-nyersanyagok vagy helyi nyersanyagok, illetve a helyi feldolgozott élelmiszerek piacán. A vendéglátóhelyek száma miatt az ágazat együttes hatása nem elhanyagolható.

Környezetbarátnak tekinthető az a vendéglátóhely, amelyik

- az épület fűtését, hűtését és szellőztetését, az élelmiszerek tárolását és elkészítését, illetve a világítást energiatakarékos módon oldja meg,
- minimalizálja a keletkező települési hulladék, ezen belül az élelmiszerhulladék mennyiségét, a keletkező hulladékot szelektíven gyűjti és újrahasznosítja,
- a tisztítási feladatokhoz alacsony környezeti terhelést okozó tisztítószer használ, illetve a kínálatában megtalálhatók a bio-élelmiszerek és a helyi termékek,
- lehetőség szerint ökocímkés termékeket és szolgáltatásokat használ, továbbá
- a környezetbarát működtetés érdekében tudatos környezetvédelmi irányítási rendszert működtet.

A termékek minősítésének jogi alapja a 29/1997. (VIII. 29.) KTM rendelet. A minősítő eljárás lefolytatására a HungaroMet Nonprofit Zrt. (továbbiakban: Szervezet) illetékes.

## 2. Nevezési feltételek

Jelen minősítési feltételrendszer alapján a Környezetbarát Szolgáltatás védjegy elnyerésére azok az éttermek, vendéglátóhelyek és ételt szállító szolgáltatások pályázhatnak,

- amelyek a TEÁOR 56 Vendéglátás ágazatba tartoznak, egyaránt beleértve az 56.1 *Éttermi-, mozgó vendéglátás*, 56.2 *Rendezvényi étkeztetés és egyéb vendéglátás*, valamint az 56.3 *Italszolgáltatás* szakágazatokba tartozó szolgáltatásokat is, illetve
- amelyek legalább egy éve Magyarországon működnek.

A pályázónak teljesítenie kell a tevékenységére vonatkozó jogszabályokat. (Az élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok gyűjteménye elérhető a NÉBIH honlapján: <http://portal.nebih.gov.hu/-/elelmiszer-jogszabalyok-jegyzeke>).

Pályázók, majd védjegyfelhasználók lehetnek a termékek hazai és külföldi gyártói vagy forgalmazói, illetve a magyarországi szolgáltatók.



Egy eljárás keretében egy vendéglátó egység minősíthető.

## 3. Minősítési feltételek

### 3.1. ÉRVÉNYESSÉGI KÖR

Ez a minősítési feltételrendszer önállóan vagy szállodákban, egyéb idegenforgalmi szálláshelyeken, konferenciaközpontokban és egyéb létesítményekben működő vendéglátóhelyekre egyaránt vonatkozik.

A szállodákban, különböző létesítményekben üzemelő vendéglátóhelyek önálló minősítésének előfeltétele, hogy a minősítendő vendéglátó tevékenység térben, fizikailag, szervezetileg és/vagy marketing szempontból jól elkülönüljön a létesítményben zajló egyéb tevékenységektől. Elkülönültségről akkor beszélhetünk, ha **bárki számára egyértelmű, hogy egy adott esetben mi tartozik a Környezetbarát Termék védjeggyel minősített szolgáltatás körébe** és mi nem, illetve ha elkülönült mérésekkel és nyilvántartásokkal kétséget kizáróan megállapítható a vendéglátóhely által felhasznált erőforrások (energia, munkaerő, nyersanyagok, eszközök stb.) köre és mennyisége, és így ellenőrizhető a feltételrendszer kritériumainak a betartása.

Kizárólag vendéglátással, de azon belül egy azonos helyen azonos néven vagy azonos vezetés alatt több egységgel működő vendéglátóhelyek (pl. étterem és cukrászda, étterem és büfé) csak együtt minősíthetők.

A minősítés és a feltételrendszer kritériumai minden esetben a vendéglátóhely **összes szolgáltatására** vonatkoznak, tehát a kritériumokat a szolgáltatások összességére vonatkozóan kell teljesíteni (pl. a napi étkeztetést és – amennyiben van ilyen – az étterem által szervezett rendezvények étkeztetését együttesen kell figyelembe venni).

## 4. Követelmények

A pályázóknak kétféle követelménynek kell megfelelniük:

- kötelezően teljesítendő követelményeknek – ezek mindegyikét maradéktalanul teljesíteni kell - és
- választható követelményeknek.

A Védjegy elnyeréséhez a választható feltételek teljesítésével legalább 15 pontot kell elérni.

### 4.1. KÖTELEZŐ KÖVETELMÉNYEK

#### 4.1.1. A vendéglátóhely energiafogyasztásának nyilvántartása

A vendéglátóhelynek folyamatos nyilvántartást kell vezetnie az energiafelhasználásáról, és évente ki kell számíttatnia az egy vendégre jutó energiafelhasználást.



*Értékelés és ellenőrzés:*

A pályázathoz (illetve az éves ellenőrzéshez) csatolni kell a beszámolóval lezárt legutolsó évre vonatkozó adatot és az éves elszámoló számlákat.

#### 4.1.2. Az energiahatékonysági szempontok figyelembe vétele új energiaigényes berendezések beszerzése esetén

A vendéglátóhelynek az energiaigényes berendezések beszerzésekor információt kell szereznie a szállítótól vagy a gyártótól a berendezés energiafogyasztásáról, és a berendezést az energiafogyasztást is figyelembe véve kell kiválasztania.

*Értékelés és ellenőrzés:*

A pályázathoz / az éves ellenőrzéshez csatolni kell a pályázatot megelőző egy évben beszerzett energiafelhasználó berendezések energiafogyasztási adatait és annak leírását, hogy a berendezések kiválasztása során hogyan vették figyelembe az energiafogyasztást.

#### 4.1.3. Az energiaigényes berendezések hatékony üzemeltetésével foglalkozó képzés

A vendéglátóhelynek energiahatékonysági képzést kell tartania az alkalmazottak számára. A képzés célja, hogy az alkalmazottak megtanulják, hogyan lehet a berendezések megfelelő működtetésével az energiafelhasználást mérsékelni. Az új alkalmazottaknak a belépéstől számított 3 hónapon belül részt kell venniük a képzésen.

A képzésnek legalább a következő témaköröket kell felölelnie:

- A konyhai berendezések működése,
- A berendezések ápolása és karbantartása,
- A mosogatógépek használatával kapcsolatos energiamegtakarítási lehetőségek,
- A különböző konyhagépek hatékony működtetése, beleértve az energiatakarékos funkciók használatát,
- A berendezések egyes részeinek/funkcióinak ki- és bekapcsolása a vendégforgalom függvényében,
- A hűtőgépek és a fagyasztók energiafogyasztását csökkentő tisztítási, karbantartási eljárások.

*Értékelés és ellenőrzés:*

A pályázathoz csatolni kell az alkalmazottak energiahatékonysági képzésének jegyzőkönyveit, amelyek tartalmazzák a képzés időpontját, a résztvevőket, valamint a képzésen oktatott témaköröket.



#### 4.1.4. Konkrét energiatakarékosági intézkedések

A vendéglátóhelynek legalább egy intézkedést meg kell megvalósítania a következők közül:

Sorszám	Intézkedés	Leírás
1.	Energetikai felmérés	A pályázó 3 évnél nem régebbi független harmadik fél által készített energetikai felméréssel, és a felmérésen alapuló energiamegtakarítási ajánlásokkal rendelkezik. A felmérés alapján a pályázó energiatakarékosági cselekvési tervet készített/készíttetett.
2.	A villamosenergia fogyasztás mérése és a mérésen alapuló cselekvési terv készítése	A pályázó állandó mérőket szereltet fel a fontosabb áramfogyasztó berendezések (hűtő, fagyasztó, tűzhely, sütő, mosogatógép) fogyasztásának mérésére. A mérési eredmények és a többi kisebb áramfogyasztó eszköz becsült fogyasztása alapján összeállítja az áramfogyasztás szerkezetét, és kiszámítja az energiafogyasztást. Az adatokat évente értékeli, és cselekvési tervet készít az áramfogyasztás mérséklésére.
3.	Saját energiatakarékosági intézkedések	Saját döntés alapján választott energiatakarékosági intézkedés, amelynek eredményeképpen a fogyasztás (intézkedésenként) legalább 5%-kal csökken. (Pl. az energiafogyasztó berendezésekben, a szellőztetésben vagy a fűtésben megvalósított műszaki változtatás)

##### *Értékelés és ellenőrzés:*

Az 1. intézkedés megvalósításának ellenőrzéséhez a felmérés ismertetése vagy a szakértői jelentés másolata. Az ismertetésből derüljön ki, hogy mire vonatkozott a felmérés. Csatolni kell továbbá a felmérést végző szakértő kompetenciáját igazoló dokumentum másolatát, valamint a felmérés alapján készült cselekvési tervet.

A 2. intézkedés választása esetén a pályázathoz mellékelni kell a beszerelt fogyasztásmérők által mért adatokat, a mérővel nem felszerelt berendezések becsült fogyasztását, valamint a mérések alapján készített cselekvési tervet.

A 3. intézkedés választása esetén benyújtandó az intézkedés(ek) leírása és az (egyes) intézkedés(ek)től várható megtakarításra vonatkozó számítás.

#### 4.1.5. Kültéri fűtő és légkondicionáló berendezések

A vendéglátóhely nem használhat kültéri fűtő vagy légkondicionáló berendezéseket. Nem számít kültéri légkondicionálásnak a párapapucs alkalmazása.

##### *Értékelés és ellenőrzés:*

A követelmény teljesülésének ellenőrzése helyszíni ellenőrzéssel, illetve a pályázónak a megfelelést igazoló nyilatkozatával történik.



#### 4.1.6. A keletkező hulladék folyamatos mérése

A vendéglátóhelynek folyamatosan mérnie kell és nyilván kell tartania a vendéglátó egységben keletkező egyes települési hulladék mennyiségét.

Amennyiben a szolgáltató nem közöl adatokat az elszállított hulladék általa mért tömegéről vagy súlyáról, a hulladék tömegének megállapítása kétféle módon történhet. Az első módszer szerint a hulladék mennyisége az a mennyiség, amelynek átvétele és elszállítása után a pályázó a díjat fizeti. A második módszer szerint a vendéglátóhely évente legalább kétszer egy-egy héten keresztül méri a keletkező települési hulladék mennyiségét, és az éves felhasználást az általa végzett mérések alapján számítja ki.

##### *Értékelés és ellenőrzés:*

A pályázathoz csatolni kell:

- a keletkező hulladék mennyiségére vonatkozó éves adatot,
- a második módszer alkalmazása esetén a mérés eredményét, valamint annak indoklását, hogy mennyire tekinthető reprezentatívnak a hulladékok közvetlen mérésére kiválasztott két hét.

#### 4.1.7. A keletkező ételhulladék mérése

A vendéglátóhelynek mérnie kell az egy vendégre jutó ételhulladék súlyát. A mérést évente legalább kétszer, alkalmanként egy-egy héten keresztül kell végezni.

Ételhulladéknak számít az olyan élelmiszer, amelyet fel lehetett volna szolgálni, ha megfelelően kezelték volna (megfelelően tárolták volna, ha nem készül túl sok adag, ha nem túl nagyok az adagok stb.) Az ételhulladék nem azonos a szerves hulladékkal. A tojáshéj, a csontok, a nyersanyagok nem ehető részei nem tartoznak bele az ételhulladékba.

##### *Értékelés és ellenőrzés:*

A pályázathoz csatolni kell:

- a keletkező ételhulladék mennyiségére és a vendégek számára vonatkozó előző naptári évi adatot,
- annak ismertetését, hogy az ételhulladékok közvetlen mérésére kiválasztott két hét mennyire tekinthető reprezentatívnak,

#### 4.1.8. A hulladékok szelektív gyűjtése és kezelése

A vendéglátóhelynek az adott településen szokásos hulladékgyűjtési rendszernek megfelelően elkülönítve kell gyűjtenie a települési papír-, üveg-, műanyag, fém- és zöldhulladékot. Amennyiben a vendégek is részt vesznek a hulladékgyűjtésben (önkiszolgáló éttermekben, büfékben stb.), a vendégek által gyűjtött hulladékból legalább két hulladékfrakciót kell elkülönítve gyűjteni. Ehhez az üzletnek biztosítania kell a megfelelő gyűjtőedényeket és a gyűjtésre vonatkozó tájékoztatást.





#### *Értékelés és ellenőrzés:*

A pályázathoz mellékelni kell a hulladékgyűjtés és elszállítás módjának ismertetését.

#### **4.1.9. Egyszer használatos eszközök és egyadagos csomagolások**

A vendéglátóhely nem használhat egyszer használatos eszközöket (tányérokat, poharakat, evőeszközöket stb.) és egyadagos kiserelésű ételeket. Kivételt képez ez alól az elvitelre csomagolt étel, a kiszállításra szánt étel, a gyorséttermekben használt evőeszközök (Isd. a 4.1.10. követelményt), a papírszalvéták, az egyenként csomagolt fogpiszkálók és a teászacskók.

#### *Értékelés és ellenőrzés:*

A követelmény teljesülésének ellenőrzése helyszíni ellenőrzéssel, illetve a pályázónak a megfelelést igazoló nyilatkozatával történik.

#### **4.1.10. Egyszer használatos eszközök a 4.1.9. követelmény hatálya alá nem tartozó vendéglátóhelyeken és szolgáltatásoknál**

Az elvitelre csomagolt és a kiszállított ételhez adott, illetve a gyorséttermekben és gyorsbüfékben használt egyszer használatos eszközök legalább 75%-ának újrahasznosítható anyagból (papírból, kartonpapírból, fából vagy újrahasznosítható műanyagból kell készülnie, és nem tartalmazhat PVC-t. Az újrahasznosított anyagból készült eszközök arányát az eszközök súlya alapján kell kiszámítani. Az eszközök újrahasznosíthatóságára és az újrahasznosítható anyagok szelektív gyűjtésére fel kell hívni a vendégek figyelmét (pl. az üzletben kihelyezett táblán, a kiszállított étel csomagolásán).

#### *Értékelés és ellenőrzés:*

A pályázathoz mellékelni kell a felhasznált egyszer használatos eszközök listáját, az újrahasznosítható anyagból készült eszközök arányára vonatkozó kimutatást, valamint annak ismertetését, hogy a pályázó hogyan hívja fel a vendégek figyelmét az egyszer használatos eszközök újrahasznosíthatóságára, illetve az újrahasznosítható anyagok szelektív gyűjtésére.

#### **4.1.11. Ökocímkes tisztító- és mosogatószerek**

A vendéglátóhely által beszerzett tisztítószerek (általános tisztítószerek, a szaniterhelyiségek tisztításához használt tisztítószerek, az ablaktisztításhoz használt tisztítószerek) és a mosogatószerek (kézi és gépi) legalább 50%-ának ökocímkesnek kell lennie. Elfogadott ökocímkek: Környezetbarát Termék védjegy, az Európai ökocímke, továbbá az ISO I. típusú egyéb ökocímkek (Isd. az 1. sz. melléklet). Az előírt arány súly, térfogat vagy beszerzési költség alapján egyaránt számítható. Az 50%-os arányt a két termékcsoporthoz (tisztítószerek és mosogatószerek) együttesen is lehet teljesíteni.

#### *Értékelés és ellenőrzés:*

A Pályázó a pályázatban, majd ezt követően évente jelentést készít az előző évben felhasznált tisztítószerekről és mosogatószerekről:

- a felhasznált termékek nevének,
- funkciójának,



- felhasznált mennyiségének és
- az általuk elnyert ökocímke megnevezésének (ha van), és a termék ökocímke regisztrációs számának felsorolásával.

Számítással igazolja, hogy az ökocímkés termékek aránya megfelel a kritériumnak. A kimutatások igazolására számlamásolatokat, raktári nyilvántartásokat és/vagy könyvelési/raktári bizonylatokat is be kell nyújtani.

#### 4.1.12. A tisztító- és mosogatószerekben levő veszélyes anyagok korlátozása

A vendéglátóhelyen felhasznált tisztító- és mosogatószer nem tartalmazhatnak olyan vegyületeket, amelyek az alábbiakban felsorolt veszélyességi osztályok valamelyikébe tartoznak, illetve címkéjükön nem szerepelhetnek a következő besorolások: akut toxicitású, célszervre toxikus hatású, légzőszervi vagy bőr szenzibilizáló hatású, rákkeltő, mutagén vagy reprodukciós toxicitású vagy a környezetre veszélyes.

H300	Lenyelve halálos
H301	Lenyelve mérgező
H304	Lenyelve és a légutakba kerülve halálos lehet
EUH070	Szembe kerülve mérgező
H310	Bőrrel érintkezve halálos
H311	Bőrrel érintkezve mérgező
H330	Belélegezve halálos
H331	Belélegezve mérgező
H317	Allergiás bőrreakciót válthat ki
H334	Belélegezve allergiás és asztmás tüneteket és nehéz légzést okozhat
H340	Genetikai károsodást okozhat
H341	Feltehetően genetikai károsodást okoz
H350	Rákot okozhat
H350i	Belélegezve rákot okozhat
H351	Feltehetően rákot okoz
H360F	Károsíthatja a termékenységet
H360D	Károsíthatja a születendő gyermeket
H360FD	Károsíthatja a termékenységet és a születendő gyermeket
H360Fd	Károsíthatja a termékenységet vagy feltehetően károsítja a születendő gyermeket
H360Df	Károsíthatja a születendő gyermeket vagy feltehetően károsítja a termékenységet
H361f	Feltehetően károsítja a termékenységet
H361d	Feltehetően károsítja a születendő gyermeket
H361fd	Feltehetően károsítja a termékenységet vagy a születendő gyermeket
H362	A szoptatott gyermeket károsíthatja



H370	Károsítja a szerveket
H371	Károsíthatja a szerveket
H372	Ismétlődő vagy hosszabb expozíció esetén károsítja a szerveket
H373	Ismétlődő vagy hosszabb expozíció esetén károsíthatja a szerveket
H400	Nagyon mérgező a vízi élővilágra
H410	Nagyon mérgező a vízi élővilágra, hosszan tartó károsodást okoz
H411	Mérgező a vízi élővilágra, hosszan tartó károsodást okoz
H412	Ártalmatlan a vízi élővilágra, hosszan tartó károsodást okoz
H413	Hosszan tartó ártalmatlan hatást gyakorolhat a vízi élővilágra
H420	Az ózonrétegre veszélyes

#### Értékelés és ellenőrzés:

A pályázó nyilatkozata arról, hogy a felhasznált nem tisztítószerek megfelelnek a követelménynek. A nyilatkozat alátámasztására a pályázathoz (elektronikus formában) csatolni kell a használt nem ökocímkes tisztító- és mosogatószerbiztonsági adatlapjait. (Az ökocímkes tisztítószereknél a megfelelést az ökocímke igazolja.)

#### 4.1.13. Ökológiai gazdálkodásból származó ételek és italok

A pályázó szabadon választhat az alábbi három alternatív követelmény közül:

##### a) változat

A pályázó étlapján (rendezvényi étkeztetéssel foglalkozó pályázó esetében a kínálatban) minden nap legalább három olyan étel vagy ital található, amelynek valamelyik lényeges alkotórésze minősített ökológiai gazdálkodásból származik vagy – feldolgozott élelmiszer vásárlása esetén – biotermék minősítéssel rendelkezik. A kritérium teljesül, ha pl. a hús és/vagy a köret biotermék; az étel készítéséhez felhasznált tejfölnek, lisztnek vagy tojásnak nem kell ökológiai gazdálkodásból származnia. (Az ökológiai gazdálkodásból származó lisztből készült tésztaételek vagy a bio-tojásból készült tojásételek ugyanakkor megfelelnek ennek a feltételnek.) Az étlapon vagy a rendezvényi étkeztetésre vonatkozó árajánlatban fel kell tüntetni, ha az adott étel ökológiai gazdálkodásból származó összetevőket tartalmaz.

##### b) változat

A pályázó által beszerzett összes nyersanyag legalább 3 %-a minősített ökológiai gazdálkodásból származik, vagy – feldolgozott élelmiszer vásárlása esetén – biotermék minősítéssel rendelkezik.

##### c) változat

A pályázó legalább 3 termékféleséget folyamatosan ökológiai gazdálkodásból vagy az Európai Unió ökológiai termelés jelölésére szolgáló logójával rendelkező termékből szerez be (pl. tejet, tojást, valamilyen zöldséget stb.). A „folyamatosság” teljesül, ha a szóban forgó termékek legalább 90%-a minősített ökológiai gazdálkodásból származik, vagy – feldolgozott élelmiszer vásárlása esetén – biotermék minősítéssel rendelkezik.

Az elfogadott öko-minősítések az 2. sz. mellékletben találhatók.



Mindhárom esetben (az a., a b. vagy a c. változat választása esetén is) tájékoztatni kell a vendégeket az ételek ökológiai gazdálkodásból származó összetevőiről.

*Értékelés és ellenőrzés:*

a) változat

A pályázathoz mellékelni kell a pályázó által összeállított dokumentációt arról, hogy az év egyes időszakaiban milyen ökológiai forrásból származó ételek szerepeltek az étterem kínálatában.

b) és c) változat

Benyújtandó a pályázó által készített kimutatás a kritériumnak való megfelelésről. A kimutatásnak a pályázat benyújtását megelőző naptári évet kell felölelnie.

A dokumentációnak mindhárom esetben azt is be kell mutatnia, hogy hogyan tájékoztatták a vendégeket az ételek ökológiai gazdálkodásból származó összetevőiről.

#### 4.1.14. GMO-mentesség

A vendéglátóhelynek nem szabad génmódosított élelmiszereket kínálnia, ezért olyan eljárást kell kidolgoznia, amellyel biztosítja, hogy az étterem kínálatába ne kerülhessenek be olyan élelmiszerek, amelyek olyan géntechnológiával módosított termék vagy géntechnológiával módosított szervezetből előállított élelmiszer felhasználásával készültek, amelynek csomagolásán, illetve a kísérő okmányain fel van tüntetve, hogy GMO-ból készült vagy GMO-ból készült összetevőt, adalékot tartalmaz. (Ilyen összetevő lehet a szója, a kukorica, a repcemag, a cukorrépa vagy a rizs.)

*Értékelés és ellenőrzés:*

A pályázathoz mellékelni kell egy nyilatkozatot arról, hogy az étterem nem kínál génmódosított összetevőkből készült ételeket.

#### 4.1.15. A helyi ételek és italok aránya

Az étteremben felszolgált helyi ételek és italok arányának el kell érnie a 10%-ot.

Helyi ételnek számít az az étel, amelyik a vendéglátóhely 200 km-es körzetében termelt nyersanyagokból készül, illetve amelyet a vendéglátóhely 200 km-es körzetében állítanak elő. A helyi étel vagy nyersanyag lehet helyben előállított és vadon szedett vagy helyben fogott is.

*Értékelés és ellenőrzés:*

A pályázónak listát kell adnia a helyből beszerzett termékekről, és kimutatást kell készítenie, amelyből kiderül, hogy a beszerzett ételeken, italokon és nyersanyagokon belül mekkora a helyből (200 km-es körzetből) beszerzett termékek aránya. Az arány kiszámítása súlyban vagy értékben is történhet. Dokumentálni kell a helyinek számító termékek eredetét, és a termék előállítás helyének a vendéglátóhelytől mért távolságát.



#### 4.1.16. Vegetariánus ételek

A vendéglátóhelynek minden nap legalább egy vegetariánus főételt kell kínálnia. Amennyiben a vendéglátóhely ebédet és vacsorát is készít, mindkettő menüjében kell legalább egy vegetariánus főételnek szerepelnie. Nem számít főételnek a saláta és az előétel.

A csak hideg ételt kínáló büfék esetében vegetariánus főételként a saláta is elfogadható, amennyiben a salátában van valamilyen fehérjében gazdag zöldségféle (pl. bab, lencse), tofu, illetve más laktató összetevő (pl. rizs, tészta).

Az olyan ételszállító vállalkozásoknak, amelyek naponta csak egyféle ételt készítenek, havonta legalább kétszer kell vegetariánus ételt adniuk.

*Értékelés és ellenőrzés:*

Benyújtandó az étlap ismertetése és másolata.

#### 4.1.17. Szállítás

Az ételkiszállítást végző vendéglátóhely a szállításhoz legalább Euro-5-ös vagy annál magasabb Euro-osztálynak megfelelő minősítésű gépkocsikat használ.

*Értékelés és ellenőrzés:*

Csatolni kell az ételkiszállításhoz használt járművekről készített kimutatást, amelyik tartalmazza a járművek Euro-osztályba történő besorolását is.

#### 4.1.18. Egyszerűsített környezetirányítási rendszer

A vendéglátóhelynek egyszerűsített környezetirányítási rendszerrel kell rendelkeznie. Az egyszerűsített környezetirányítási rendszer kötelező elemei:

- A legfontosabb környezetvédelmi célok meghatározása,
- Cselekvési terv – a célok eléréséhez szükséges feladatok, valamint a feladatok elvégzéséhez szükséges erőforrások, eljárások, felelősök és határidők meghatározása,
- Az ökocímke feltételek teljesítéséhez és a cselekvési terv végrehajtásához szükséges eljárások,
- Az ökocímke előírások betartásáért felelős megnevezése,
- Évenkénti belső értékelés, hogy mennyire sikerült a célokat elérni, kell-e a cselekvési tervet vagy az eljárásokat vagy az irányítási rendszer más elemét módosítani.

Az ökocímke feltételek teljesítéséhez és a cselekvési terv végrehajtásához szükséges eljárások részeként eljárást kell dolgozni legalább a következőkre:

- az egy vendégre jutó felhasznált energia mérésére és az adatok nyilvántartására (a 4.1.1. feltétel teljesítésére),
- új energiaigényes berendezések beszerzése esetén az energiahatékonysági szempontok figyelembe vételére (a 4.1.2. feltétel betartására),



- az alkalmazottak környezetvédelmi és energiahatékonysági képzésére (v.ö. 4.1.3. és 4.1.19. feltétel),
- a keletkező települési vegyes hulladék és ételhulladék mérésére (v.ö. 4.1.7. és 4.1.7. feltétel),
- a hulladék szelektív gyűjtésére és kezelésére (4.1.8. feltétel),
- az ökocímkes termékek beszerzésére (ld. 4.1.11. és 4.2.6. és 4.2.7. feltétel), valamint
- a GMO-mentességre vonatkozó 4.1.14. feltétel teljesítésére.

A környezetirányítási rendszert nem kell tanúsítani.

#### *Értékelés és ellenőrzés:*

A pályázathoz csatolni kell az üzlet környezetirányítási rendszerének a dokumentációját, beleértve a cselekvési tervet, a környezetvédelmi /ökocímke felelős nevét, az eljárások leírását, az évenkénti belső értékelésről készült jelentést, és az értékelés eredményeként végrehajtott változtatások ismertetését.

### 4.1.19. A személyzet oktatása és tájékoztatása

A pályázónak az új belépőket munkába lépés előtt, az állandó dolgozókat félévente tájékoztatnia kell:

- a vendéglátóhely környezetvédelmi céljairól és cselekvési tervéről,
- a célok érdekében, valamint az ökocímke-kritériumok betartása érdekében meghozott intézkedésekről és ezek eredményeiről,
- az ökocímke követelmények betartását és a környezetvédelmi célok elérését segítő eljárásokról,
- a dolgozóknak az ökocímke feltételek betartásával kapcsolatos feladatairól.

#### *Értékelés és ellenőrzés:*

A pályázathoz mellékelni kell az előző naptári év képzéseinek a jegyzőkönyvét az oktatások időpontjával, résztvevőivel, az oktatott témakörök részletes feltüntetésével.

## 4.2. VÁLASZTHATÓ KÖVETELMÉNYEK

### 4.2.1. Energiamegtakarító intézkedések

A 4.1.4. kötelező feltételnek megfelelően hozott energiatakarékosági intézkedésen felül végrehajtott további energiamegtakarító intézkedésekért egyedi elbírálás alapján intézkedésenként 1-4 pont adható.

#### *Értékelés és ellenőrzés:*

Csatolandó az intézkedés(ek) leírása és az (egyres) intézkedés(ek)től várható megtakarításra vonatkozó számítás.



#### 4.2.2. Víztakarékosági intézkedések

Olyan saját döntés alapján választott víztakarékosági intézkedésekért, amelyek eredményeképpen a fogyasztás (intézkedésenként) legalább 5%-kal csökken, intézkedésenként egyedi megítélés alapján **1 – 3 pont** adható.

*Értékelés és ellenőrzés:*

Csatolandó az intézkedés(ek) leírása és az (egyres) intézkedés(ek)től várható megtakarításra vonatkozó számítás.

#### 4.2.3. A keletkező hulladék mennyisége

Amennyiben a vendégenként keletkező települési vegyes hulladék mennyisége kevesebb, mint 0,80 kg, a pályázó az alacsonyabb hulladéktermelésért az alábbiak szerint kap pontot:

Az egy vendégre jutó települési hulladék mennyisége	Pontszám
0,72 kg < 0,8 kg	1
0,64 kg < 0,72 kg	2
0,56 kg < 0,64 kg	3
0,48 kg < 0,56 kg	4
0,40 kg – 0,48 kg	5
< 0,40 kg	6

*Értékelés és ellenőrzés:*

Az értékelés a 4.1.7. kötelező követelmények értékelésével együtt történik.

#### 4.2.4. A keletkező szerves hulladék gyűjtése és kezelése

A vendéglátóhely elkülönítve gyűjti és újrahasznosítja a keletkező szerves hulladékot vagy annak valamelyik összetevőjét (pl. használt sütőzsiradékot). A hasznosítás történhet helyben (pl. komposztálással) vagy valamilyen hasznosító cégnek történő átadással **3 pont**

Jelen követelmény szempontjából az élelmiszerhulladék is szerves hulladéknak számít. A szerves hulladék hasznosításánál be kell tartani az állati takarmányként történő hasznosításra vonatkozó jogszabályi előírásokat.

*Értékelés és ellenőrzés:*

A pályázathoz csatolni kell a szerves hulladék hasznosítási módjának leírását, amelyik tartalmazza hasznosítást végző szerződéses partner nevét, valamint azt, hogy mi történik a hasznosításra átadott szerves hulladékkal.

#### 4.2.5. Az élelmiszerhulladék megelőzését szolgáló intézkedések

Az élelmiszerhulladék megelőzését szolgáló alábbi intézkedésekért a pályázó összesen maximum 4 pontot kaphat:



- Együttműködési megállapodás élelmiszeradományozó szervezettel, élelmiszerbankkal az emberi fogyasztásra még alkalmas, de már nem értékesíthető élelmiszer hasznosítására 4 pont,
- Záróra előtti leárazás 2 pont,
- Az ételmaradék vendégek által történő elvitelének lehetősége 1 pont,
- Egyéb élelmiszerhulladék csökkentő intézkedések (a beszállítás vagy a beszerzések átszervezése, adagok csökkentése stb.), egyedi megítélés alapján pontozva 1-4 pont.

#### Értékelés és ellenőrzés:

A pályázónak ismertetnie kell az általa alkalmazott hulladékcsökkentő intézkedéseket, és mellékelnie kell a külső partnerrel kötött szerződés vagy megállapodás másolatát. Az intézkedések megtételét a Környezetbarát Termék tanúsítók a helyszínen is ellenőrzik.

#### 4.2.6. Fényforrások beszerzése

A pályázatot megelőző évben, illetve a védjegyhasználat időtartama alatt) újonnan beszerzett

- legalább 10 000 óra várható élettartamú, korábbi izzók helyettesítésére szolgáló energiatakarékos izzókért,
- a legalább 20 000 óra várható élettartamú fénycsövekért, illetve
- a legalább 25 000 óra várható élettartamú LED-es égőkért

kategóriánként 1-1 pont adható, amennyiben a kritériumnak megfelelő fényforrások aránya az adott beszerzésben legalább 80%.

#### Értékelés és ellenőrzés:

A pályázathoz csatolandó a beszerzésekről készített, a beszerzett fényforrások várható élettartamát is feltüntető kimutatás.

#### 4.2.7. Ökocímkés termékek beszerzése

Az ökocímkés termékek beszerzéséért a termékcsoporthoz és az ökocímkés termékek arányának függvényében az alábbi táblázat szerint lehet pontokat kapni.

Termékcsoporthoz	A megszerezhető pontok száma, ha az ökocímkés termékek aránya						
	0 ≤ 25%	25 ≤ 50%	55 ≤ 60%	60 ≤ 70%	70 ≤ 80%	80 ≤ 90%	90 ≤
Mosogatószer			1	2	3	4	5
Tisztítószer			1	2	3	4	5
	0 ≤ 25%	25 ≤ 50%	50 ≤ 60%	60 ≤ 70%	70 ≤ 80%	80 ≤ 90%	90 ≤
Egészségügyi papírtér- mékek (szalvéták, kéztörölő, konyhai törölők, WC papírok)		1	2	2	3	4	5
Másolópapírok				1	2	3	4
Minden további termék termékenként	1	2	3	3	3	4	5





#### Értékelés és ellenőrzés:

Az értékelés a mosogatószeres és a tisztítószeres esetében a 4.1.11. kötelező feltétellel együtt történik. Amennyiben a pályázó a jelen választható feltétel alapján egyéb ökocímkes termékek beszerzéséért is pontot szeretne kapni, a 4.1.11. kötelező feltétel igazolására készített kimutatást ki kell egészíteni a további termékekre vonatkozó adatokkal. A mosogatószeres és a tisztítószeres kivételével az ökocímkes termékek arányát a nettó beszerzési árakat figyelembe véve kell kiszámítani.

#### 4.2.8. Az ökológiai gazdálkodásból származó, illetve bio-élelmiszerek és italok előírtnál magasabb aránya

A 4.1.13. követelmény túlteljesítéséért kapható pontok száma a következő:

<b>a) változat</b> <b>A minősített ökológiai</b> <b>gazdálkodásból</b> <b>származó, illetve</b> <b>biotermékekből készült</b> <b>ételek száma</b>	<b>b) változat</b> <b>A beszerzett</b> <b>alapanyagokból a</b> <b>minősített ökológiai</b> <b>gazdálkodásból származó,</b> <b>illetve biotermékek aránya</b>	<b>c) változat</b> <b>Termékfeleségek száma,</b> <b>amelyekből a pályázó</b> <b>folyamatosan csak</b> <b>bioterméket vásárol</b>	<b>A kapható</b> <b>pontszám</b>
4	$3,01 \leq 3,5\%$	4	2
5	$3,51 \leq 4\%$	5	4
6	$4,01 \leq 4,5\%$	6	6
7	$4,51 \leq 5\%$	7	8
8	$5,01 \leq 5,5\%$	8	10
9	$5,51 \leq 6\%$	9	12

#### Értékelés és ellenőrzés:

Az értékelés és ellenőrzés módja megegyezik a 4.1.13. kötelező követelmény ellenőrzésével. Az ellenőrzés a 4.1.9 követelmény teljesülésének ellenőrzésével együtt, ugyanazon dokumentumok alapján történik.

#### 4.2.9. A fenntartható forrásból származó halak és kagylók aránya

Fenntartható forrásból származónak tekinthető a 710/2009/EK rendelet szerinti ökológiai minősítéssel rendelkező halgazdaságból származó, illetve az MSC és az ASC minősítéssel rendelkező termék.

A fenntartható forrásból származó halak és kagylók aránya alapján kapható pontok száma:

<b>A fenntartható forrásból származó halak és kagylók aránya</b>	<b>Pontszám</b>
legalább 2%	1
legalább 4%	2
legalább 5%	3

#### Értékelés és ellenőrzés:

A pályázónak kimutatást kell készítenie, amelyből kiderül a fenntartható forrásból származó halak és kagylók aránya, és csatolnia kell a kimutatást alátámasztó dokumentumokat. A dokumentációnak



legalább egy hónapnyi időtartamot kell felölelnie. A dokumentálásra olyan hónapot kell kiválasztani, amely a teljes naptári év szempontjából reprezentatívnak tekinthető.

#### 4.2.10. A helyi ételek és italok előírtnál magasabb aránya

A helyi ételek és italok arányára a 4.1.15. kötelező feltételben meghatározott minimális értéknél több helyi étel és ital forgalmazásáért a pályázók az alábbiak szerint kaphatnak pontokat.

A helyi ételek és italok aránya	A kapható pontszám
10,01 ≤ 25 %	1
25,01 ≤ 40 %	2
40,01 ≤ 50 %	3
50% <	4

„Magyar Termék” és „Hazai Termék” minősítéssel rendelkező termékek folyamatos beszerzése esetén 5 termékenként további 1 pont, nemzeti parki minősítéssel rendelkező termék beszerzése esetén termékenként 1-1 pont kapható. Folyamatos beszerzésnek minősül, ha az adott termék kategóriában beszerzett termék 90%-a rendelkezik a minősítéssel.

##### *Értékelés és ellenőrzés:*

A kritériumnak történő megfelelés értékelése a 4.1.15. kötelező feltétellel együtt történik. Ötnél több „Magyar Termék” vagy „Hazai Termék”, illetve nemzeti parki minősítéssel rendelkező termékek beszerzése esetén a 4.1.15. kritériumhoz benyújtott dokumentációt ki kell egészíteni a minősítéssel rendelkező termékek listájával, és egy olyan kimutatással, amelyből kiderül, hogy az adott termék kategóriából beszerzett termékek között mekkora volt a „Magyar Termék” vagy „Hazai Termék” minősítéssel rendelkező termékek aránya.

#### 4.2.11. Az előírtnál több vegetariánus étel

Amennyiben a vegetariánus főételek száma a 4.1.16. kötelező feltételben előírtnál nagyobb, minden további három főételért 1-1 pont kapható.

##### *Értékelés és ellenőrzés:*

Az értékelés a 4.1.16. követelmény teljesítésének értékelésével együtt történik.

#### 4.2.12. A palackozott víz mellőzése

A palackos víz mellőzéséért 1 pont kapható. A kritérium nem vonatkozik az elvitelre adott és a kiszállított ivóvízre.

##### *Értékelés és ellenőrzés:*

A pályázónak nyilatkoznia kell, hogy megfelel a kritériumnak, illetve ismertetnie kell, hogy a palackos víz helyettesítésére milyen megoldást alkalmaz.



## 5. Szakértői értékelés

A pályázat értékelését a Szervezet végzi, annak költségei a Szervezetet terhelik.

## 6. A védjegy elhelyezése

A pályázónak a vendéglátóhelyen jól látható helyen el kell helyeznie a 29/1997. (VIII.29.) számú KTM rendelet 2. mellékletében előírt kétmezős „Környezetbarát Termék” címkét. A védjegy logóját el kell helyeznie az üzlet reklámanyagaiban, a honlapján és egyéb hasonló dokumentumokban és helyeken.

A címke 2. mezőjében a következők közül választott környezetbarát tulajdonságokra utaló felirato(ka)t kell feltüntetni:

Az étterem/büfé/vendéglátóhely

- működése során és beszerzéseinél kiemelt figyelmet szentel az energiahatékonyságnak,
- étel- és italválasztékában a szokásosnál nagyobb az ökológiai gazdálkodásból származó termékek aránya,
- minimalizálja a keletkező hulladék és ételhulladék mennyiségét.

## 7. Védjegyhasználat

- A pályázó kijelenti, hogy termékein a védjegyhasználattal jogszabályt nem sért.
- A „Környezetbarát Termék” védjegy elhelyezése és használata kizárólag a Pályázó és a HungaroMet Nonprofit Zrt. által cégszerűen aláírt, határozott időre szóló védjegyhasználati szerződés alapján lehetséges.
- A védjegyhez tartozó információt a pályázattal kapcsolatos döntés tartalmazza.
- A védjegyfelhasználó kötelezi magát arra, hogy a védjegy használatának a szerződésben rögzített időtartama alatt betartja a termékre/szolgáltatásra meghatározott minősítési követelményeket.
- A védjegyhasználat meghosszabbítása a Gyártónál/Forgalmazónál/Szolgáltatónál a lejárat előtt 3 hónappal indított egyszerűsített eljárással történik.

© HungaroMet Nonprofit Zrt.

Budapest, 2024



## 1. sz. melléklet

### Elfogadott öko címkék

Az elfogadott öko címkék mindenekelőtt az alábbi táblázatban található öko címkék. Egyedi értékelés alapján elfogadhatók még az olyan ISO I. és ISO II. típusúhoz hasonló címkék is, amelyek feltételei legalább olyan szigorúak, mint az azonos termékcsoportra vonatkozó EU öko címke feltételei.

Magyar Környezetbarát Termék		Skandináv (Északi Hattyú)	
EU öko címke		Oszták	
Kék Angyal (német)		Cseh	
Horvát		Holland	
Katalán		Spanyol	
Francia		Orosz	
Lengyel		Szlovák	
Ukrán		Kínai	
FSC		PEFC	
Fenntartható textil- termék jelölések	 		



## Elfogadott biotermékeket és a fenntartható forrásból származó élelmiszert jelölő címkék

Elfogadott bioterméket jelölő címkének számít az ökológiai termelésből származó termékek uniós címkéje (. Ez a címke az Unióban termelt termékek esetében minden előre csomagolt tanúsított bioterméken megtalálható.



Az ökológiai gazdálkodásból származó élelmiszerek uniós jelölése

Az Európai Unión kívülről származó élelmiszerek esetében elfogadhatók az olyan ISO I. és ISO I. típusúhoz hasonló címkék is, amelyeknek a feltételei legalább olyan szigorúak, mint az uniós címke feltételei.



### 3. sz. melléklet

## Elfogadott fenntartható forrásból származó élelmiszert jelölő címkék

Az elfogadott fenntartható forrásból származó élelmiszert jelölő címkék a következők:

Vadon élő halak  
és tenger  
gyümölcs  
fenntartható  
halászatából  
származó termék



Fenntartható  
tenyésztésből  
származó halak és  
tenger gyümölcsei



Méltányos áron  
beszerzett kávé,  
banán



Fenntartható  
halászatból  
származó tonhal



Fenntartható  
forrásból  
származó,  
méltányos áron  
beszerzett kakaó,  
kávé, tea és  
mogyoró



Fenntartható  
forrásból  
származó,  
méltányos áron  
beszerzett banán,  
kakaó, kávé, tea



### Hazai termékeket jelző címkék



### Nemzeti parki termékeket jelölő címkék

Aggteleki NP



Balaton-felvidéki NP



Bükki NP



Duna-Dráva NP



Duna-Ipoly NP



Fertő-Hanság NP



Hortobágyi NP



Kiskunsági NP



Körös-Maros NP



Őrségi NP

