

METRO Kereskedelmi Kft.

METRO Fenntartható Gasztronómia Program



Effekt 2030 – A közösségi befektetések díj 2022. évi pályázatán a **Jövő gazdasága** kategóriában **II. helyezést** nyert el.

A PROGRAM IDŐTARTAMA: 2020 júniusától folyamatosan

A PROGRAM ELŐZMÉNYEI: A program elindítását 2020-ban a Sars-Cov19 járvány és az azt követő lezárások sürgették. A lezárások **rávilágítottak a vendéglátás általános üzleti modelljének sérülékenységére és szükségletére a válságálló, fenntartható működésre**, amely az erőforrásokkal való gazdálkodásra épít.

A METRO a vendéglátós partnerekkel történt folyamatos kommunikációra építve 2020-ban indított egy nemzetközi kampányt My sustainable Restaurant címmel, ezt tovább gondolva hozta létre a magyar üzletlánc a programját.

A PROGRAM CÉLJA: A program alapvető céljai az **üzletfejlesztés, szemléletformálás és ismeretterjesztés**. Horeca partnerei számára a vállalat instant, rövid és középhosszú távon használható tanácsokkal, megoldásokkal és szolgáltatásokkal **segítséget kíván nyújtani a fenntartható üzleti modell kialakításához**.

ILLESZKEDÉS A VÁLLALAT MŰKÖDÉSÉHEZ:

A vállalat **fenntarthatósági stratégiájában 2030-ig 17 fenntarthatósági cél teljesítését vállalta.** Élen jár az élelmiszermentésben, együttműködik az Élelmiszerbankkal. Beszállítói programjában helyi termelők fejlesztését és beszállítókká válását segíti. Felelős beszerzési irányelvek mentén folyik a kínálat kialakítása és a termékfejlesztés is. Fenntartható választékot kínál ügyfelei számára, biztosítva a bio, regionális és felelős gazdálkodásból származó termékek választékát. Saját márkás termékeinek hozzávalói fenntartható forrásból származnak. A vállalat tervei szerint 2025-ig teljesen kivezeti a ketreces tartásból származó tojást minden, az áruházban elérhető termék hozzávalói közül. **Partnereivel közös ügynek tekinti a fenntartható üzleti szemlélet terjesztését, mely visszatükröződik a METRO Fenntartható Gasztronómia Programban is.**

A PROGRAM LEÍRÁSA:

A METRO Fenntartható Gasztronómia Programja **két fő pillérre épül.** Az első a **fenntartható gasztronómia népszerűsítése és módszertani segítségnyújtás** a vendéglátóiparban dolgozóknak. A második pillért **a METRO intézkedései** jelentik, melyekkel a fenntartható vendéglátóhelyeket támogatja.

Az anyavállalat 2020-ban a Fenntartható Gasztronómia Napjához (június 18.) kapcsolódva indította el a My Sustainable Restaurant nemzetközi kampányt, melynek tovább gondolása a magyar áruházlánc projektje. A fenntartható gasztronómia napja megünneplésére Magyarországon először 2021-ben került sor a **METRO Gasztroakadémián**, egy nagy érdeklődésre számot tartó gasztroworkshopon. 2022 tavaszán a vállalat **létrehozta a METRO Fenntartható Gasztronómia Díjat**, mellyel a vállalat a kisebb környezeti hatást jelentő élelmiszeripari és gasztronómiai módszerek, gyakorlatok elterjesztését kívánja felkarolni, és motiválni kívánja a területen példát mutató személyeket, szervezeteket, vendéglátóhelyeket.



2022. június 16-án már **szakmai fórummal és hagyományteremtő díjátadóval** tisztelgett a vállalat a fenntartható gasztronómia napja előtt, motiválva a vendéglátóipar környezettudatos szereplőit, illetve **első alkalommal átadásra került a METRO Fenntartható Gasztronómia Díj három kategóriában.** A díjat Zoltai Anna közegészségügyi szakember, Dr. Árvai Anita a Veganeeta Home étterem tulajdonosa és a Növényi konferencia szervezői kapták.

A METRO **kommunikációjában is képviseli a fenntartható gasztronómiát** – közte a környezeti hatás csökkentését célzó étkezési trendeket, mint a flexitariánus és a vegán –, mellyel elsősorban **a vendéglátóipar szereplői számára végez szemléletformálást és ismeretterjesztést.** Emellett a vállalat a fenntartható gasztronómia jegyében **folyamatosan munkálkodik kínálata és folyamatai fejlesztésén:** folyamatos zajlik a csomagolás-optimalizálás, a felelős beszerzés és termékfejlesztés, a fenntartható ételkészítés oktatása és workshopok a Gasztroakadémián, valamint az élelmiszermentés.

KÖZÖSSÉG:

Mivel a vállalat kiterjedt kapcsolatrendszerrel rendelkezik a Horeca szereplőivel, véleményvezéreivel és szakmai szervezeteivel, valamint meglévő szakmbergárdája biztosítani tudta a projekt szakmai háttérét, ezért **további külső szakmai partnerek bevonása a projekt megvalósításába nem volt indokolt.** A program többek között inspirálódott az I. Növényi Konferencia (melynek támogatója a METRO), valamint a Közétkeztetők Szövetsége, a Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége, a Magyar Marketing Szövetség Zöld Tagozata (melynek alapító tagjai között van a METRO) és mások tudásmegosztó alkalmából. Meglévő kapcsolataik az inspiráción kívül konkrét ismeretanyagot – például élelmiszeripari trendek, növényi étrendek –, jó gyakorlatokat biztosítottak, és erősítették a társadalmi beágyazottságot, a program elfogadottságát.



A METRO **a fenntartható gasztronómia ügyét erős sajtókommunikációval, fizetett és organikus megjelenésekkel támogatja.** A 2022-es fenntartható gasztronómia napi fórum egyik húzóneve Ádám Csaba vegán séf, az egykori Olimpia Étterem volt tulajdonosa, aki fenntarthatóság iránti elkötelezettsége miatt vállalta a szereplést. Ugyancsak pro bono tartott előadást a Mito kommunikációs ügynökség SEO vezetője, Minorics Dávid.

A fenntartható üzlet egyike a METRO életét irányító öt fő vezérelvnek, így a munkatársak mindennapi munkavégzését is áthatja. A vállalat **belső kommunikációjában** általában véve erős a környezettudatosságra ösztönzés (pl. Föld napi játék értékes nyereményekért, Wellbeing nap az egészség jegyében). Fenntartható gasztronómia programjáról **folyamatosan tájékoztatja munkatársait** belső hírlevélben, intraneten, LinkedIn-en. A program keretében rendezett workshopok és fórumok emellett **a munkatársak részére is nyitottak.**

HATÁS:

A vállalat **fenntarthatósági lépéseinek** köszönhetően minden saját márkás fa és papír terméke fenntartható termelésből származó nyersanyagot tartalmaz, a 12 legnagyobb forgalmú halfajta beszerzése fenntartható gazdaságokból történik, saját márkás termékei csomagolásában nem használ PVC-t, továbbá csomagolásai FSC tanúsítással rendelkeznek. A budakalászi és a kecskeméti áruház energiaellátása 40%-ban szigetüzemű napelemes rendszerből származik. Három áruházban hűtőközegcserét és komplex környezetbarát hűtési rendszer felújítást hajtott végre, ezek Co2 kibocsátása nagyságrendekkel alacsonyabb.

A METRO **bio termékkínálatában 2020-ban volt nagyobb bővítés,** a környezettudatossági trendek miatt azonban **a húshelyettesítők különösen keresettek lettek.**

Saját márkás Veggie húshelyettesítő termékei egy év alatt 10 millió Ft forgalmat generáltak, és **szakmai versenyeken eredményesen szerepeltek**: Sirha Budapest 2022 Innovációs Termékverseny Élelmiszer kategóriában II. helyezést értek el, emellett a termékcsalád Trade Inno d'Or - Év Innovációja 2022 díjat kapott.

A program nyilvánosság előtt zajló elemeiről (fenntartható gasztronómia napi programok) **a vállalat beszámolót tett közzé**. A programot **PR cikkekkel támogatja a vállalati kommunikáció általános fenntarthatósági fókuszának megfelelően** (pl. TermékMix Magazin: Márka Mögött nagyinterjú). **Rendezvényjelenlét** esetében a fenntartható gasztronómia gyakorlatát demonstrálja – melyre példa erre a Gourmet Fesztiválon öt fiatal hazai séf által készített húsmentes közösségi dödölle –, illetve **szakmai programokon vagy sajtómegkeresésekre reagálva** népszerűsíti a fenntartható gasztronómia ügyét.

FENNTARTHATÓ GASZTRONÓMIA

Napjainkban a fogyasztók még érzékenyebbek a környezetvédelmi és társadalmi kérdések tekintetében, és ez a tudatosság az étkezési szokásaikban is megmutatkozik. Mi segíthetünk abban, hogy vállalkozása nyereséges legyen, ugyanakkor pozitív hatást gyakoroljon a közösségekre és a környezetre is.

7 OK,

amiért a fenntartható gasztronómia kifizetődő.

Növelje a hatékonyságot és a termelékenységet az olyan korszerű eljárásokkal, mint a helyes higiénia és az étlapmenedzsment.

Takarítson meg pénzt az élelmiszer hulladékkal, általános hulladékkal, energiával és vízzel kapcsolatos költségek csökkentésével.

Biztosítsa az étterem jövőjét hosszú távú kezdeményezések felkarolásával.

Nyerje meg vevőit társadalmi és környezetvédelmi szempontból pozitív gyakorlatokkal.

Teremtse alkalmazottainak pozitív munkahelyi légkört.

Legyen kész betartani az új szabályokat.

Lendítse fel a helyi gazdaságot.

METRO
SIKER ÖNNEK. SIKER NEKÜNK.

JÖVŐ:

A vállalat **a jövőben is folytatja a fenntartható gasztronómia programot, mivel hisz abban, hogy a holnap vendéglátóhelye felelősebb és fenntarthatóbb.** A program keretében végzett módszertani és kommunikációs tevékenységgel a jövőben is erősíteni kívánja partnerei üzletét és tudatosságra motiválja őket. A program folytatásával **szakmai közösségépítést végez,** hogy környezet-tudatos, stabil lábakon álló (de kis környezeti lábnyomot hagyó), minőségi fenntartható árukínálatot kereső üzleti partnerei legyenek. Tervei szerint **egy éven belül magyarul is kiadja a METRO anyavállalata által összeállított, 118 oldalas fenntartható gasztronómia kézikönyvet,** amely a fenntarthatóság jegyében e-könyvként lesz elérhető. Tervezi egy **vándorkiállítás** anyagának összeállítását, melyet vendéglátóipari szakképző intéz-mények rendelkezésre bocsát, és melyeket az áruházakban is fel tud állítani. A fenntartható gasztronómia napja alkalmából rendezett **szakmai fórumot konferenciaként tervezi folytatni, melynek fénypontja a METRO Fenntartható Gasztronómiai Díj átadása lesz.**

TOVÁBBI INFORMÁCIÓK:

- <https://www.metro.hu/blog/fenntarthato-gasztronomia>
- <https://www.metro.hu/sajtoszoba/sajtokozlemenyek-2022/fenntarthato-gasztronomia-dijatado>
- <https://responsibility.metroag.de/approach/metro-sustainable/my-sustainable-restaurant>
- <https://www.metroag.de/en/news/2022/07/11/metro-reports-on-progress-with-preventing-food-waste>