



Kovácsné Szaladják Annamária

Környezetédelem a vendéglátó tevékenység során



A követelménymodul megnevezése:

Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

A követelménymodul száma: 1428-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-007-30



KÖRNYEZETVÉDELEM A VENDÉGLÁTÓ TEVÉKENYSÉG SORÁN

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

A környezetvédelem napjaink sokat és egyben kissé misztikusan, távolságtartóan emlegetett témája. Már amennyiben a vendéglátási tevékenységek felől közelítjük meg a kérdést. Sokan mind a mai napig nem látják be, hogy soha nem késő elkezdni az odafigyelést. Persze jobb lenne, ha már gyermekeink is úgy nőhetnének fel, hogy otthonról, az óvodából, az iskolából megkapnák mindazon információkat, amelyek alakulása nagyban befolyásolja saját életüket és az utódaikét egyaránt.

Olvassa el az alábbi cikket, húzza alá benne azokat a szavakat, kifejezéseket, amelyeket nem ért, vagy nem tudja teljesen pontosan, hogy mit jelentenek. Az aláhúzás után keresse meg az Interneten a szavakat, kifejezéseket, hogy a cikket teljes egészében megértse!

Néhány mondatban foglalja össze a cikk tartalmát!

"A természet árazása
Korábban csak a kimerülő természeti erőforrásoknak volt áruk, holott a természetnek több más ellátó, szabályozó, fenntartó és kulturális életfenntartó funkciója is van (ökoszisztéma vagy természeti szolgáltatások, amelyekről korábbi cikkünket ide kattintva olvashatja).

Ezen szolgáltatások és az ember jóléte között szoros az összefüggés, megbonthatatlan környezeti és működési egységet képeznek. Éppen ezért válik egyre sürgetőbbé ezen javak piacon való megmértetése, „árazása”, habár a legtöbb természetvédelmi szakember óvakodik a pénzben való kifejezéstől. Európában az öko-öko (ökológia-ökonómia) kutató iskolák nemrégiben kezdték el kidolgozni a természeti vagy ökoszisztéma szolgáltatások rendszerét, majd azokat a módszereket, amelyekkel az egyes gazdasági ágazatok termékeinek előállításánál igénybe vett természeti szolgáltatások pénzben kifejezett értékét mérni lehet.

Így vagy úgy, de szükséges a természet „árazása”. Egyrészt minden termék környezetfogyasztással készül, tudatosítani kell a termékek és szolgáltatások környezeti árát. Másrészt mérni kell a különböző termelő ágazatok termékegységre elfogyasztott víz, levegő, terület, energia és a keletkezett hulladék mennyiségét. Harmadrészt pedig törvényi keretek között az elfogyasztott környezet árát bele kell számítani az eladási árba, rá kell venni a termelőket a környezetbarát technológiák használatára.

A GDP nem mindenható

Politikusok, közgazdászok, pénzügyi szakemberek előszeretettel használják a GDP-t egy ország gazdasági fejlődésének bemutatására, ám ez nem áll összhangban az emberi jólét kifejezésével. A GDP csak a termékek és szolgáltatások pénzben kifejezett értékét mutatja, nem méri például a környezeti károkat és az emberi jólétet. Szemléletes példa a 2004-es viharkár okozta tátrai erdőpusztulás, ami megnövelte Szlovákia GDP-jét egyrészt a kitermelt fa mennyiségével és különféle felhasználási módjaival, másrészt a bevont munkaerővel.

Nem vették figyelembe ugyanakkor az erdő különféle ökoszisztéma funkcióit (genetikai erőforrás, éghajlat- és vízrendszerek szabályozása, fotoszintézis, talajképződés, turizmus, stb.), melyek a pusztulás után teljes mértékben eltűntek. Éppen ezért lenne szükség arra, hogy az elfogyasztott vagy eltűnt természeti szolgáltatások árát levonjuk a növekedés mutatóiból, ne pedig hozzáadjuk. Hiába növekszik egy ország GDP-je, ha közben elveszik az élőlények sokfélesége (biodiverzitása) és az élőhelyek egyenlőtlensége (diszparitása), melyek biztosítják a természeti szolgáltatásokat, ezáltal az emberi jólétet."¹

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

DE MI IS AZ A KÖRNYEZETVÉDELEM?

A környezetvédelem olyan tevékenységek és intézkedések összessége, amelyeknek célja a környezet veszélyeztetésének, károsításának, szennyezésének megelőzése, a kialakult károk mérséklése vagy megszüntetése, a károsító tevékenységet megelőző állapot helyreállítása. Egyszerűbben tehát a kellemes, egészséges környezet fenntartása, megtartása.

¹ http://www.fn.hu/zold/20100923/arcedula_kell_termeszetre/ 2010-09-25 10:20

1995. évi LVI. környezetvédelmi törvény célja, hogy hozzájáruljon a környezetszennyezés megelőzéséhez illetőleg csökkentéséhez, a természeti erőforrásokkal való takarékos gazdálkodásra irányuló tevékenységek ösztönzéséhez. A törvény elősegíti az európai unió és a hazai hulladékgazdálkodási szabályozás által az ország, illetve a piaci szereplők részére meghatározott környezetvédelmi előírások teljesítését.

A **környezet** az ember életfeltételeit meghatározó külső – természeti és társadalmi – tényezők összessége. A környezet két fontos eleme a természeti és társadalmi környezet. Az **ember** egyszerre biológiai és társadalmi lény. Mint **biológiai lény, a természet része**, minden életfunkciójával a természethez kapcsolódik, bár ez utóbbi tényt egyre többen elfelejteni látszanak. Az **ember** azonban, mint **társadalmi lény** az évezredek alatt felhalmozott tapasztalatok birtokában életfeltételeinek tudatos javítására is törekszik, és a természetes hatások szélsőségeinek csökkentése érdekében a természetet tudatosan átalakítja. Így már nem a hamisítatlan természeti, hanem a természeti hatásokat is magában foglaló **művi környezetben** éli az életét. Éppen ezért amikor emberi környezetről beszélünk, akkor komplex értelmezésben abba beleértjük a természeti tényezőket éppúgy, mint a társadalom által teremtett gazdasági, politikai és kulturális tényezők összességét, azokat egy egységes rendszer összefüggő, egymásra ható részrendszereinek tekintjük. Amikor környezetvédelemről beszélünk, annak az alábbi részeit különböztetjük meg egymástól:

1. Természetvédelem
2. Vízvédelem
3. Földvédelem
4. A települési környezet védelme
5. Műemlékvédelem

1. Természetvédelem

A természetvédelem célja a természet élő értékeinek feltárása, szakszerű kezelése és megőrzése. A természetvédelem keretében óvni kell természeti értékeinket és biztosítani a fennmaradásukhoz szükséges feltételeket. A természet rendjét az ember az utolsó 100–150 évben jelentős mértékben megváltoztatta, ezért egyre világosabb, hogy a természet értékeinek megőrzése érdekében minden emberi tevékenységet csak a természet általános megkímélése mellett szabad végezni.

Mivel változtatta meg az ember a természet rendjét az utóbbi 100–150 évben? Keressen az esetfelvetés cikkében legalább 1 példát és írja le!

Gondolkodjon el: ha kivágják az erdők egy részét és nem telepítenek időben (mi is az az idő egy erdő életében?) új erdőrészeket, akkor a fákon kívül még mi mindennek változik meg az élő környezete? Keresse meg hazánk természetvédelmi területeit az Interneten! Válassza ki azt, amely Ön lakóhelyéhez a legközelebb esik (Pl.: http://hu.wikipedia.org/wiki/Alcs%C3%BAti_Arbor%C3%A9tum_Term%C3%A9szetv%C3%A9delmi_Ter%C3%BClet)! Olvassa el a természetvédelmi terület leírását és gyűjtse ki, hogy milyen növények és állatok élnek azon a területen!

<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

A természetet alkotó növény- és állatvilágot az emberi tevékenységek folyamatosan veszélyeztetik. Az élettér lecsökkentése növény- és állatfajok pusztulását eredményezheti. A növény- és állatvilág károsodásának ezért is van különösen nagy jelentősége, mert ezek alapanyagként szolgálnak az emberi táplálkozásban. Bizonyos hatóanyagok, elemek feldúsulása az élelmiszerekben biológiai ártalmakat okozhatnak az emberek számára is. A természetet csak akkor lehet megóvni a károkozástól, ha az emberiség tudomásul veszi, hogy a meglévő növény- és állatfajok megóvása a jövő nemzedékei érdekében kiemelt feladat kell, hogy legyen és saját szakmájában és a magánéletében is törekszik a meglévő értékek megóvására.

Mit tehet a vendéglátás a természetvédelem területén?



1. ábra. Vadkacsák

Egyes ételek és italok fogyasztásának divatjával kritikus helyzetbe lehet hozni a fogyasztásra szánt növény- és állatfajokat. Gondoljunk csak például a rengeteg vadszárnyasra!

"Tavaly novemberben az egész ország döbbenetben állt az előtt a barbár cselekedet előtt, amit olasz vadászok, magyar segítőkkel megtámogatva követtek el. Biztosan emlékszik rá mindenki, hogy akkor az udvardi határátkelőhelynél egy olasz hűtőkamionban közel 12 ezer darab fokozottan védett madár tetemét találták meg a vámosok. Az ügyben indított rendőrségi nyomozást hamarosan lezárják."²

És soha ne tévesszük szem elől, hogy ezek a növények és állatok nem önmagukban állnak a természetben! Részai például a táplálkozási láncolatnak, amelynek megváltozása az egyes állat- és növényfajták alapanyagként történő túlzott felhasználásával, súlyos következményekkel járhat. Éppen ezért a vendéglátás úgy tud a természetvédelemben aktív szerepet játszani, ha az emberek ízlését abba az irányba tereli, ahol nem merülnek fel extrém igények bizonyos állat- és növényfajták fogyasztásával kapcsolatban. A másik járható út, ha a fokozott igényeket az állatok tenyésztésével, növények termesztésével elégítik ki, és nem a természet kizsákmányolásával.

² <http://www.sulinet.hu/tart/ncikk/ja/0/10223/birdkiller.htm> 2010-09-27 8:01

2. Vízvédelem

Az élő szervezetek számára nélkülözhetetlen, ezért életünk minősége is függ attól, hogy milyen módon bánunk a vízzel. Ahhoz, hogy a növények leveleket, hajtásokat fejlesszenek és termést hozzanak sok vízre van szükségük. Az állatoknak és az embereknek testük felépítéséhez víz kell és életfolyamataik is vizet igényelnek. Az emberi szervezet naponta 2,5–3 liter vizet fogyaszt, erre az életfolyamatok zavartalansága érdekében van szüksége. A vízigények kielégítése már manapság is sok területen gondot okoz (afrikai országok pl.), egyes kutatók szerint a tiszta iható víz lesz 100 éven belül a legnagyobb érték az emberiség számára. A vízigények kielégítését már ma is sok tényező gátolja, itt elsősorban gondoljunk azokra a környezeti tényezőkre, amelyek káros hatással vannak a vizek tisztaságára.

Mit tehet a vendéglátás a vízvédelem területén?



2. ábra. Természetes vízforrás

A vendéglátáshoz kapcsolódó tevékenységek (előkészítés, főzés, mosogatás, mosás) nagy mennyiségű ivóvizet igényelnek. És mivel ezt a vizet egyszer már kiengedtük a csapból, felhasználtuk ételkészítéshez vagy egyszerűen csak összekoszoltuk, mosogatószert, mosószert oldottunk fel benne, jelentős mennyiségű szennyvíz is keletkezik. A vendéglátásban a higiénia betartása mellett a tevékenységek megfelelő szervezésével, a munkafolyamatok ésszerű egymásra építésével és energiatakarékos megoldások (mosogatógép, érzékelő rendszeres csapok) használatával csökkenthető a felhasznált vízmennyiség. Oda kell figyelni, hogy a zöldségek előkészítésénél a nagyon földes áru először szárazon is kerüljön tisztításra, majd, ha még szükséges inkább előre megengedett vízben kerüljön először lemosásra, mert 30 kg súlyú földes burgonya folyóvízes megtisztításához óriási mennyiségű vizet el lehet használni. A vízkárosítás megelőzhető, ha nem terheljük szeméttel a szennyvizet, ha nem kerül bele a lefolyóba kiáztatott teafű, kávézacc, cigarettacsikk, használt étolaj. Fontos vízvédelmi szempont a mosó és tisztítószeresek felhasználásának csökkentése és egyben olyan tisztítószeresek használata, amelyek a folyamatos fejlesztés okán már egyre kevésbé károsítják vizeinket. Ugyanakkor a napi munkánk során időnként elkerülhetetlen (padlóra került étolaj), hogy a munka folytathatósága érdekében gyorsan kell cselekedjünk, és ilyenkor nem tudunk kellőképpen körültekintőek lenni, tehát a konyhákban a padlóösszefolyóba beépített zsírfogó is korrekt megoldás lehet a vizek szennyeződésének megelőzése szempontjából.

3. A föld védelme

A föld védelme elsősorban a termőtalaj és az ásványi vagyon védelmét jelenti. És itt nem mehetünk el bizonyos tények mellett. Hiszen, ha jól megfigyeljük a vízvédlemet és végiggondoljuk a vizek károsítását, rögtön látjuk, hogy a vizek károsítása egyben károsíthatja a termőtalajt is. Tehát ezek a külön-külön tárgyalt fejezetek is összetartoznak, összeérnek, csak a könnyebb megjegyezhetőség kedvéért választjuk szét őket. Hiszen a termőtalajban játszódik le a mikroorganizmusok hatására az elhalt élő szervezetek lebontása és a termőtalajból veszi fel a növény a fotoszintézishez szükséges vizet és ásványi anyagokat. A talajvédelem tehát arra irányul, hogy megelőzze vagy megszüntesse a talaj minőségi károsodását (víz, szerves anyag és ásványi anyag veszteséget) és mennyiségi csökkenését. A termőtalaj szennyeződései a területek hasznosítását jelentősen akadályozzák. A föld ásványi anyag tartalma sem jelent végtelen forrást az emberiség számára. Pazarló felhasználás a későbbi nemzedékek számára teljesen biztosan gondokat fog okozni.

Mit tehet a vendéglátás a föld védelmének területén?

Mivel a vendéglátásban óriási az energiaigény leginkább úgy tudunk körültekintően dolgozni, ha a hagyományos energiaforrásokat legalább részben kiváltjuk az alternatív (szél, nap, föld) energiaforrások használatával. Ugyanakkor itt kell megemlítenünk a szelektív és szakszerű hulladékgyűjtés jelentőségét is, hiszen az újra felhasználható csomagolóanyagok szelektív gyűjtésével is hozzájárulhatunk a vendéglátós tevékenységet kiszolgáló ipar és kereskedelem energiafelhasználásának a csökkenéséhez.



3. ábra. Alapanyagok nagy kiszereelésben

Itt is fontos szempont lehet, a pontosan megtervezett egymásra épített és végrehajtott cselekvéssorozat. Gondoljunk csak az árubeszerzésre! Mennyivel kevesebb üzemanyag szükséges egy körültekintően összeállított megrendeléshez, mint hibás, hiányos beszállításokhoz és a hiányok pótlásához! És a föld védelménél kell megemlíteni az technológia folyamatok pontos betartásának az elvét! Ne főzzünk és süssünk túl semmit, időben zárjuk el a gázt, kapcsoljuk le a villanytűzhelyt a fővő burgonya, a berántott leves, a kisült rakott kel alatt! Használjunk fedőt, ahol a technológia folyamat megengedi, akkora edényben tegyük fel a tűzhelyre az ételeket, amelyek megfelelnek a tűzhely nagyságának. Ha a higiéniai előírások és a munkafolyamatok is megengedik, lehetőleg egyszerre végezzük el a húselőkészítés munkálatait (nem kell többször egymás után takarítani az előkészítőt), ha többféle tésztát főzünk ki egyszerre elég egy szűrőt használni az össze kifőtt tészta egymás utáni leszűréséhez (leves, köret). Fontos, hogy minden vendéglátó egységben megoldott legyen a szennyvízelvezetés, az elhasznált sütőolajak gyűjtése, tárolása, elszállítása.

4. A települési környezet védelme

A légkör sohasem tartalmaz teljesen tiszta levegőt, mert természetes szennyező-anyagok (szálló és kozmikus por, erdőtüzek és vulkánok égéstermékei és gázai) mindig találhatók benne. Ehhez azonban az ember szervezet az evolúció során már hozzászokott. A természetes szennyeződést tovább növeli az emberi tevékenység, például a tarlóégetés, a háztartási tüzelés, az ipari tevékenység és a közlekedés. Ezek a tevékenységek már olyan mértékben károsíthatják a levegőt, hogy az emberi (állati, növényi) szervezet nem tud megküzdeni a hatásaival. A levegőbe kerülő porok, szennyeződések lehetnek mérgezőek és közömbösek. Az előbbihez tartoznak a közlekedés során a járművekből kibocsátott ólomvegyületek, szénhidrogének és mezőgazdasági vegyszerek. Az ember által lakott településekre fokozottan jellemző, hogy kis területen aránylag sok ember él, számos üzem és intézmény működik éppen ezért a települési környezetet meg kell óvni mindazoktól a károsító tényezőktől, amelyek részben az emberi, részben ipari tevékenységek következményei. A településeken mindig hatványozottabban jelentkezik a talajszennyezés, a víz- és levegőszennyezés és jelentős zajártalommal is számolni kell. Tulajdonképpen az ember által létrehozott művi környezet bizonyos elemeinek (közlekedési eszközök) túlzott igénybe vétele károsíthatja a települési környezetet. A települési környezetnek részei a vendéglátó tevékenységek végző üzemek, üzletek.



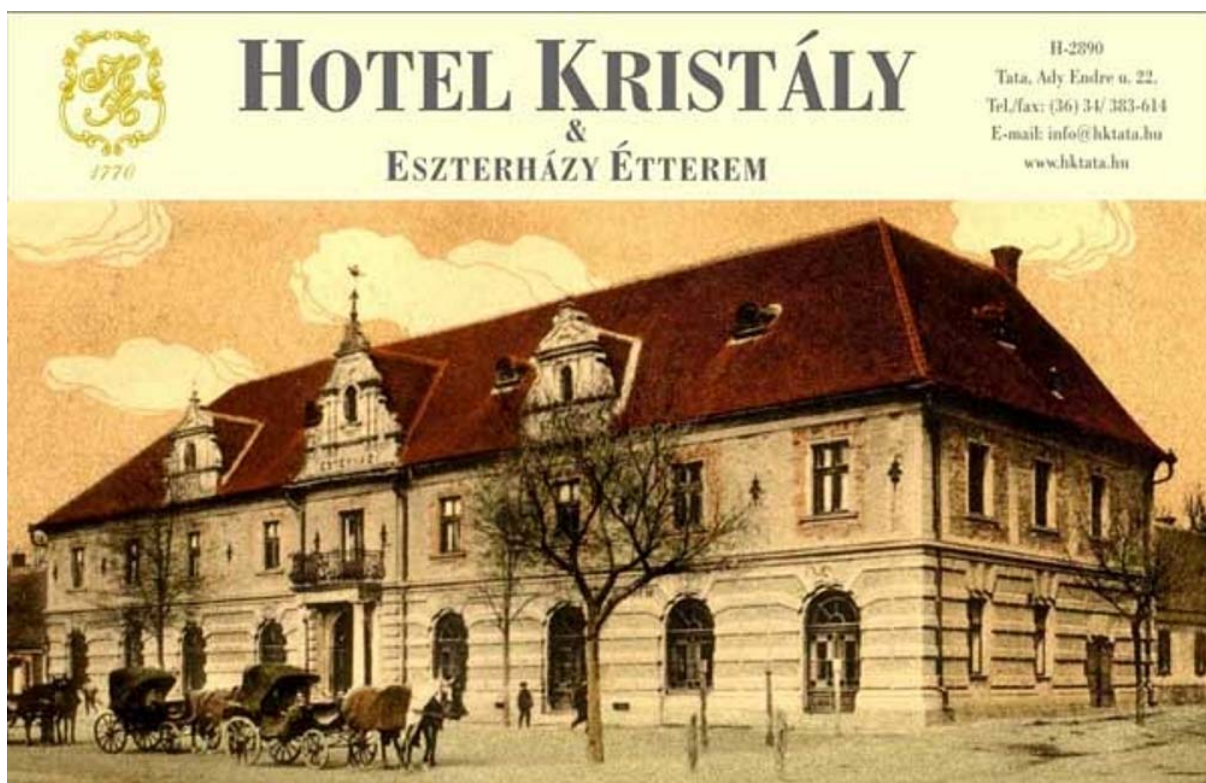
4. ábra. Települési környezet

Mit tehet a vendéglátás a települési környezet védelmének a területén?

A beszerzéseknél tekintetbe kell venni, hogy a nagy kiszerelesű élelmiszereket alkalmazza a vendéglátás, hiszen napjainkban a kényelem miatt egyre inkább elterjedt adag vajak, mézek, jamek növelik a települési környezet közvetlen terhelését. Újra fel kell hívni a jól megtervezett, korrekt árubeszerzésre a figyelmet, hiszen az egyszerre nagy kiszerelesben érkező áru kevesebb csomagolóanyagot igényel, mint a közeli boltban naponta történő bevásárlás. A vendéglátásnak szép hagyománya az ízléses porcelántányérok, üvegpoharak használata és környezetvédelmi szempontból is kívánatosabb a használatuk, mint a műanyag eszközökének. A zajvédelem is nagyon fontos azoknál a vendéglátó üzleteknél, ahol zenével szórakoztatják a vendégeket. Elsősorban a vendéglátó üzlet környezetében élőknek kel biztosítani a nyugodt élet lehetőségét, de az üzleten belüli zajszigetelés például lehetővé teszi, hogy a zenés szórakozóhellyel párhuzamosan esetleg nyugodt étkeztetést is tudjunk biztosítani.

5. Műemlékvédelem

Már a települési környezet védelmének bemutatásakor is kitértünk rá, hogy az ember környezetét nem csak a természet alkotásai jelentik. A környezetvédelem egyik részterülete a régi települések és az ott található értékek védelme. A műemlékvédelem az egyes korok, népcsoportok hiteles emlékeit igyekszik megőrizni az utókor számára. A műemlékvédelem kiemelt szerepe elsősorban az épületek, településszerkezetek megőrzésében van. Ezek között az épületek között található műemlék kastélyokat, várakat, templomokat, kolostorokat, népi műemlékeket, műemlék jellegű épületeket és város-, faluképi jelentőségű épületeket vagy településeket. A régi épületek megtartása, megóvása, tanulmányozása lehetőséget nyújt az embereknek arra, hogy megismerjék az elődök életét, gondolkodását. Az ismereteken túl ezek a műemlékek esztétikai élményt is nyújtanak, amely még inkább indokolja ezek megőrzését. A műemlékekben a legnagyobb károkat az idő múlásán kívül az emberi tevékenységek tudnak okozni. Sok műemlék esett már áldozatul készakarva vagy akárcsak ostobaságból a nem kellően átgondolt településfejlesztésnek, de az ipari tevékenységek és a közlekedés közvetett módon, a levegő szennyezésén keresztül is károsíthatja a műemlékeket.



5. ábra. Műemlék régen

Mit tehet a vendéglátás a műemlékvédelem területén?

A vendéglátás műemlékeket károsító vagy éppen óvó tevékenysége közvetlenül csak akkor van hatással az épületekre, ha van olyan szerencsénk, hogy tevékenységünket egy ilyen műemléki épületben folytassuk. Az épület jellege egész tevékenységünkre kihat, hiszen meghatározhatja akár az üzlet kialakításának a formáját, kínálatunkat, berendezésünket, marketingelemeinket.



6. ábra. Műemlék ma

6. Bővebben a vendéglátás hulladékgazdálkodásáról

Mi az a hulladékgazdálkodás?

A hulladékok környezetre gyakorolt hatásai elleni védelem kiterjed mindazon anyagokra, termékekre – ideértve azok csomagoló- és burkolóanyagait is – amelyeket tulajdonosa eredeti rendeltetésének megfelelően nem tud, vagy nem kíván felhasználni, illetve, amely azok használata során keletkezik. A környezethasználó köteles a hulladék kezeléséről (ártalmatlanításáról, hasznosításáról) gondoskodni.

A vendéglátásban keletkező hulladékok fajtái:

- Települési hulladékok
- Veszélyes hulladékok
- Fertőzési veszélyt jelentő állati hulladékok



7. ábra. Szelektíven gyűjthető műanyag- és üveg palackok

A **települési hulladékok** az egyes csomagolóanyagok: üveg, papír, textil, fa, de ide tartoznak a fertőzési veszélyt nem jelentő élelmiszerhulladékok is (burgonyahéj). Ezt a hulladékot a vendéglátó egység üzemeltetője, üzletvezetője köteles rendszeresen engedélyezett ártalmatlanító helyre elszállíttatni. A vendéglátó egységek vezetőinek nagy része saját hatáskörben dönt az élelmiszer selejtezéséről: a fogyaszthatósági idő lejárta, az élelmiszer érzékszervi romlása miatt. Az ilyen élelmiszert a többitől el kell különíteni, jól látható módon meg kell jelölni és csak fogyasztásra alkalmatlanná tétele után (pl. hypoval leöntve) szabad az egyéb kommunális hulladék közé vagy külön hulladékgyűjtő-tároló edénybe tenni. A húselőkészítés során keletkező kis mennyiségű nyesedék és egyéb hulladék csak fertőtlenítő szerrel történt kezelés után helyezhető az egyéb hulladékok közé. A kommunális hulladékot a munkahelyről (előkészítőkből, konyhából) az erre kijelölt tároló helyre naponta el kell eltávolítani, és onnan legalább hetente kétszer elszállíttatni (kommunális hulladékként kezelendő). A hulladék gyűjtésére szolgáló tartályokat naponként, a tároló helyeket, illetve környezetüket szükség szerint, de legalább hetente két alkalommal tisztítani és fertőtleníteni kell. A kommunális hulladékon belül is külön kellene gyűjtenünk a:

- Papírhulladékot: újságokat, a hullámpapírt, a kartondobozt, szórólapot, csomagolópapírt, könyveket, italos dobozokat.
- Műanyag hulladékot: ásványvizes – üdítő palack, kiöblített háztartási flakonok, reklámszatyrok, tasakok, csomagoló fóliák.
- Fehér üvegeket: színezetlen üvegek: italos, befőttés, pálinkás, szörpös.
- Színes üvegeket: zöld, barna, sárga – italos.
- Fém hulladékot: üdítő, sörös, konzerves, háztartási kis fémhulladékok, evőeszközök.
- Üveg és porcelán hulladékot: ablaküveg, drótszövetes üveg, kerámia, porcelán.
- Textilhulladékot: ruhák, függönyök, takarók, cipők, rongyok.

Természetesen a mai magyar vendéglátós valóságban ezek az elvek még kevésbé valósulnak meg, de legalább törekedni kell a megvalósításukra.

A vendéglátó tevékenység során viszonylag kevés **veszélyes hulladék** keletkezik. Ebbe a hulladékcsoporthoz tartoznak: üres fénymásoló-, illetve nyomtatófesték patronok, szárazelemek, a legjelentősebb mennyiséget azonban az elhasznált sütőzsiradékok teszik ki. A veszélyes hulladékok kezeléséről, ártalmatlanításukról annak kell gondoskodnia, akinél keletkezett. Ennek megtörténteig a veszélyes mellékterméket megfelelő, környezetkárosodást kizáró módon kell tárolni. Az vendéglátás üzleteiben keletkező elhasznált sütőzsiradékok elszállítására, erre a tevékenységre engedéllyel rendelkező céggel kell szerződést kötni.

Az állati eredetű nyersanyagot, félkész vagy készterméket tartalmazó közétkeztetési, vagy nagyfogyasztóktól származó konyhai hulladék élelmiszerhulladéknak minősül. Élelmiszerhulladéknak számít az emberi fogyasztásra szánt élelmiszerekből származó bármely hulladék, amely éttermekből, feldolgozóüzemekből, konyhákból vagy a sertéstartó személy háztartásából kerül ki. Az élelmiszerhulladék gyűjtését az élelmezési egységek ún. szennyes övezetében kell végezni, könnyen mosható, fertőtleníthető, zárható edényben és elkülönített, lehetőleg hűvös (hűtött) helyiségben. Elkerülhető ezáltal a kellemetlen szag és rovarok általi közegészségügyi veszélyeztetés. Az összegyűjtött élelmiszerhulladék mennyiségét csökkenteni lehet, ha az élelmiszerek előkészítése során keletkező egyéb eredetű hulladékot (burgonyahéj) nem keverik az élelmiszerhulladék közé.

Külön kell választani az állati eredetű nyersanyagokat a szerint, hogy milyen formában keletkeznek. A különösen veszélyes kategóriába tartoznak a **fertőzési veszélyt jelentő állati hulladékok**, mint például a lejárt fogyaszthatósági idejű vagy kiolvadt fagyasztott húskok. Ezek ártalmatlanítását engedélyezett állati hulladékgyűjtőben, hulladéktemetőben, hulladékemésztő veremben való elhelyezéssel vagy állati hulladék feldolgozását végző üzemnek történő átadással kell biztosítani.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. Olvassa el az alábbi cikket és írjon rövid véleményt róla!

"The Cove című, Oscar-díjat kapott dokumentumfilm készítői robbantották ki a kaliforniai botrányt. A Hump nevű étterem japán származású tulajdonosa, Yamamoto Kiyoshiro büntetésre számíthat, mert az Egyesült Államokban védettnek számító állat húsból készült ételt szolgáltak fel. Az éttermet a tulajdonos önként zárta be a tiltakozás miatt, állítása szerint ezzel ő maga is hozzá akart járulni az illegális bálnavadászat károkozásának tudatosításához. Az étteremben zajló dolgokat Louis Psihoyos, a The Cove rendezője már hónapok óta rögzítette titokban, sőt, beépített emberei vendégként vásároltak a bálnahúsból, és a mintákat bevizsgáltatták. Ezek egyértelműen bebizonyították, hogy miféle húst árulnak a Humpban. Az étterem tulajdonosa a felháborodás után nem is nagyon tehetett mást, mint hogy bocsánatot kért, és megígérte, hogy a jövőben segíti az állatvédő szervezetek munkáját. Kérdés, lesz-e rá lehetősége és pénze, ugyanis akár börtönbüntetésre és százezer dolláros pénzbüntetésre is ítélik.

Az óceán innenső oldalán az izlandiak által elejtett bálnák húsa miatt tört ki botrány-pontosabban azért, mert ezt a húst az Európai Unió területére exportálták. Az izlandi kormányzat elismerte az exportot, aminek célszalai Dánia és Lettország voltak, ám ezeknek a termékeknek a kereskedelme a veszélyeztetett fajokra vonatkozó egyezmény értelmében tilos. A lett hatóságok is elismerték, hogy bálnahúst vittek be az országba, és vizsgálatot ígértek az ügyben. Izland már így is a környezetvédők ösztöne alatt áll a pár éve újból beindított bálnavadászat miatt, és a kereskedelmi partnerei sem számíthatnak sok jóra. A kereskedelmi célú bálnavadászatra vonatkozó moratóriumot felrúgó országok, mint Izland és Norvégia, illetve a tudományos célúnak nevezett bálnavadászatot folytató Japán folyamatosan lobbiznak azért, hogy legálisan vadászhasznal bálnákra, de a nemzetközi közösség túlnyomó része ellenzi ezt. A bálnavadászati tanácsban (IWC) ismét felvetették a japánok, hogy nem folytatják az antarktisi bálnavadászatot, ha meghatározott számban vadászhatnak saját vizeikben, de ezt minden bizonnyal ezután is elutasítja az IWC. A többség számára egyetlen "kompromisszum" létezik: a bálnavadászat végleges betiltása. A japánok ezért nyilván most is próbálnak minél több kicsi, szegény országot meggyőzni bőkezű ajándékokkal, hogy támogassák az elképzeléseiket, de többséget elérni szinte lehetetlen, főleg úgy, hogy az ellentábor élén az USA, Ausztrália és az Európai Unió van."³

³ <http://www.divecenter.hu/Hirek/2273/balnahus-az-etlapon> 2010-09-27 12:30

2. Egyre több étterem kínálatában szerepel a magyar szürkemarha húsa alapanyagként. Gyűjtsön bizonyítékot az Interneten, hogy a magyar szürkemarha nem fog kihalni a fogyasztás megnövekedése miatt sem!

3. Gyakorlati munkahelyén írja fel a vízóra állását műszakkezdéskor és a műszak végén. Jegyzetelje le egy héten keresztül a víz fogyasztását és keressen összefüggést a forgalom és a víz fogyasztásának mértéke között! Írja ide a heti vízfogyasztást! Figyelje meg a konyhán egy egész műszak során, hogy milyen tevékenységekhez használnak vizet és készítse el ezeknek a konyhai tevékenységeknek a listáját!

4. Nézze meg milyen tisztítószeret használnak a konyhán! Olvassa el a használati szabályokat és figyelje meg, hogy adagolásnál be tartják-e a szabályokat. A tisztítószernek általában van adatlapja, amelyet a gyártó mellékel a termékhez! Itt egy ilyen adatlap részletét látja! Írja ki belőle, milyen környezeti ártalmakat okozhat a tisztítószer, s hogyan lehet megelőzni ezeket!



WELL DONE ST. MORITZ KFT. • 2900 KOMÁROM, MÁRTYROK ÚT 92.
TEL.: (34) 340-312 • FAX: (34) 540-129 • E-mail: welldone@online.hu

2/4

Antartic fürdőszoba tisztító
Verzió: 4.0
Készült: 2009. 02. 02.
Utolsó nyomtatás: 2009. 02. 02.

Szembe kerülése esetén: Legalább 10 percig tartó szemöblítést kell végezni folyóvízzel a szemhéjszélek széthúzása és a szemgolyó állandó mozgatása közben. A sérültet szakorvoshoz kell vinni.

Lenyelés esetén: Ha a sérült eszméleténél van, akkor száját vízzel óvatosan ki kell öblíteni. Habképződés esetén itatni nem célszerű, ügyelni kell, hogy a tüdőbe ne juthasson hab! Ne hánytassunk! Azonnal hívjunk orvost. A címkét mutassuk meg az orvosnak.

5. Tűzvédelmi intézkedések

Megfelelő oltóanyag: környezetben égő anyagok alapján kell megállapítani; szokásos oltóanyagok.

Veszélyes égéstermék: Foszfor-tartalmú vegyületek, szén-oxidok.

A tűz esetén használatos védőeszközök: Megfelelő védőruha és a környezet levegőjétől független légzőkészülék. A védőfelszereléssel nem rendelkező személyeket távolítsuk el.

Egyéb információk: A készítmény maga nem tűzveszélyes, vizes oldat.

6. Intézkedések véletlenszerű kibocsátás esetén

Személyekre vonatkozó óvintézkedések: A mentesítés során egyéni védőfelszerelés szükséges: védőruha, védőkesztyű, védőszemüveg. Kerülni kell a termék szembejutását és bőrrel való érintkezését. Védőfelszereléssel nem rendelkező személyeket el kell távolítani!

Kiömlés esetén: Nagy mennyiségű tömény terméket folyadékfelszívó anyaggal (pl. homok, fűrészpor) kell befedni, felitatni és zárt tartályban elszállítani, és a helyi előírásoknak megfelelően megsemmisíteni. A maradékot bő vizes felmosással lehet feltakarítani, sok vízzel kell öblíteni. Ügyeljünk a csúszásveszélyre! **Ne engedje keveredni lúgos, illetve aktív klórtartalmú anyagokkal.** Kis mennyiségű tömény vagy higított terméket sok vízzel le kell öblíteni.

Környezetvédelmi óvintézkedések: Kiömlött anyagot a csatornába, élő vizekbe engedni tilos!

7. Kezelés és tárolás

Kezelés: Kerüljük a közvetlen érintkezést, bőrre, szembejutást, véletlen lenyelést. Ne keverjük más tisztítószerrel, lúgos, vagy aktív klórtartalmú (pl. hipó-oldatok) szerekkel!

Tárolás: Szorosan lezárt eredeti edényben, állítva tartandó. Hűvös, jól szellőztetett, fagymentes helyen, lúgoktól, aktív klórtartalmú tisztítószerektől elkülönítve, élelmiszerektől távol, gyermekek elől elzárva tárolandó. Hőforrástól tartsuk távol!

8. Az expozíció korlátozása és ellenőrzése/személyi védőfelszerelések

Körültekintően végzett munkával meg kell előzni a készítmény bőrre-, szembejutását, véletlen lenyelését! Nyálkahártyára, bőrre, nyílt sebre ne kerüljön!

Műszaki intézkedések:

- A vegyi anyagoknál szokásos védőintézkedéseket be kell tartani.
- Szemmosópohár, hideg-meleg folyóvízes tisztálkodás biztosítása.

Higiéniai intézkedések:

- Munka közben étkezni, inni és dohányozni nem szabad!
- A munka befejezése után alapos kézmosás szükséges.

Személyi védőfelszerelések:

- Légzésvédelem: nem szükséges
- Szemvédelem: védőszemüveg használata ajánlott. Nagy mennyiségek áttöltésénél, lefejtésénél, ipari műveletek során, mentesítésnél védőszemüveg szükséges.
- Kézvédelem: védőkesztyű javasolt

Foglalkozási expozíciós határérték (munkahelyi levegőben megengedett határérték):

Foszforsav: ÁK: 1 mg/m³, CK: 2 mg/m³ – 25/2000. (IX.30.) EüM-SzMM

ÁK: A munkahely levegőjében egy műszakra megengedett átlagkoncentráció.

CK: Megengedett csúcskoncentráció, rövid ideig megengedhető legnagyobb levegőszennyezettség egy műszakon belül.

9. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Halmazállapot:	folyadék, áttetsző, üledékmentes
Szín:	világoskék
Szag:	mandula
Sűrűség:	1,07±0,08 g/cm ³ , 25°C-on
pH:	2,2 ± 0,05 (1%-os desztillált vizes oldat 25°C-on)
Oldhatóság vízben:	korlátlan
Lobbanáspont:	> 100°C

8. ábra. Biztonsági adatlap

5. Készítsen gyors eszközfelmérést gyakorlati munkahelye konyháján: hány műanyag eszközt és hány fém-, fa-, porcelán eszközt használnak a konyhán?

6. Menjen ki gyakorlati munkahelye szárazáru raktárába és írja össze az ott található összes csomagolóanyagot és göngyöleget! Nézze meg, mekkora kiszereelésben érkeznek az áruk?

7. Tegyen egy sétát lakóhelyén és keressen műemléki épületben üzemelő vendéglátó üzletet!

Írja ide a találatot!

8. Írjon egy rövid összefoglalót, amelyben részletezi gyakorlati munkahelye hulladékgazdálkodását! Ezután beszéljék meg az eltéréseket a tanulócsoporton belül!

9. Keressen az Interneten a szelektív hulladékgyűjtéssel kapcsolatos oldalakat! Írja ide a találatokat és foglalja össze röviden, miket tudott meg a honlapról!

10. Keressen az interneten olyan vállalkozásokat, amelyek hulladékhasznosítással foglalkoznak és engedélyük van a használt olaj és zsír begyűjtésére és feldolgozására!

11. Írja ide, hogy gyakorlati munkahelyén melyik cég végzi ezt a tevékenységet!

12. Olvassa el figyelmesen az alábbi cikket. Gondolkodjon el azon, hogy a cikkben szereplő rendelet milyen hatással lehet a vendéglátó egységek tevékenységére a környezetvédelem területén?

"Könnyíti a helyi élelmiszerek piacra jutását a május 15-én hatályba lépő kistermelői rendelet, melynek megjelenésére már nagyon vártak a gazdák. A rendelet legfontosabb tudnivalóit kérdés-felelet formájában foglaltuk össze.

Hol szabad kismennyiségű terméket értékesíteni?

– Vágott baromfi és nyúl, valamint étkezési tojás, nyers tej, méz, továbbá nyers zöldség, gyümölcs és egyéb nyers termény a termelő saját gazdaságában (közvetlen a vásárló részére) értékesíthető, valamint helyi kiskereskedelmi egységnek (pl. élelmiszer boltnak), helyi vendéglátó egységnek, azaz olyan üzletnek és vendéglátóhelyeknek, melyek a kistermelő gazdaságának helyével azonos településen találhatók. Emellett árulhatja ezeket a termékeket a saját megyéjében és az azzal közvetlenül határos szomszédos megyékben működő, regionális piacokon, vásárban és engedélyezett ideiglenes árusító helyen, közvetlenül a vásárlóknak.

Étkezési tojás nemcsak élelmiszer, hanem zöldség boltokban is eladható, a méz valamint a nyers zöldség, gyümölcs és egyéb nyers termény pedig értékesíthető Magyarország valamennyi piacán, vásárában és engedélyezett ideiglenes árusító helyén, szintén közvetlen a vásárlóknak.

Közétkeztetés céljából (üzemi konyha részére) a nyers tej nem adható el."⁴

13. Nézzen körül lakóhelyén vagy iskolája, gyakorlati munkahelye környékén, hogy kik (milyen kistermelők), hol, milyen termékeket árulnak a vendéglátás számára is! Kérdezze meg gyakorlati munkahelyét, hogy van-e helyi kistermelő beszállítójuk? Írja ide tapasztalatait!

⁴ <http://www.kistermeloklapja.hu/node/110> 2010-09-29 14:12

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat

Az alábbiakban egy történetet olvashat. Húzza alá benne a hibákat!

Tegnap 40 fős csoportot étkeztettünk, amelynek menüje tejfölös gombaleves, rántott szelet, petrezselymes burgonya és káposztasaláta volt. Az előkészítés során a zöldség hulladékot, a gomba műanyagdobozait és a burgonya műanyag hálóját együtt kidobtam a hulladékgyűjtőbe. A további feladatom a rántott szelet kisütése és a burgonya megfőzése volt. A rántott szelet sütése előtt leengedtem a fritou-ból a fáradt étolajat és beleöntöttem a csatornába. Ezután feltöltöttem a fritout a friss olajjal, az üres flakonokat kidobtam a tanulóval az utcai szemetesbe. Bepaníroztam a hússzeleteket és feltettem a burgonyát a gázsámolyra főni. Mindennel időben elkészültünk, a tálalás rendben, ütemezetten zajlott. A csoport távozása után segítenem kellett a fehérmosogatóban. Az ételmaradékokat a tányérokra különválogattam: a húsdarabokat félretettem egy zacskóba a kutyámnak, a többi egy fedeles műanyag vödörbe öntöttem, amit később a szomszédban lakó Józsi bácsi elvitt a malacainak. Műszak végeztével összegyűjtöttem az előkészítőkből a hulladékot, a fehér mosogatóból az ételmaradékokat és a hulladéktároló helyiségben a megfelelő tartályokba, konténerekben elhelyeztem.

2. feladat

Fedezze fel és húzza alá a kakukktojásokat!

Ételmaradék-tartó (hulladéktároló helyiségben): burgonyahéj, almadarab, vendég ételmaradéka, fogvájó, csirke combcsont;

Szeméttároló: konzervdoboz, szalvéta, tojáshéj, tejfölös doboz, vöröshagyma hálója;

Üveghulladék-tároló: lecsósüveg, ketchupos üveg, ecetes flakon, betétdíjas borosüveg, kaviáros üveg;

3. feladat

Az élelmiszerek, ételek előállításakor keletkező növényi hulladékot kétféle módon is lehet kezelni, tárolni a vendéglátásban. A két mód közül az egyik kívánatosabb eljárás, mint a másik. Melyik ez a két mód, és a környezet terhelésének szempontjából melyiket ajánlatosabb alkalmazni?

1. mód, és ez az ajánlatosabb: _____

2. mód _____

4. feladat

Írja le, hogy környezetvédelmi szempontból mi a jelentősége az áruk nagy kiserelési egységekben való szállításának és a jól megtervezett, megszervezett munkafolyamatoknak!

5. feladat

Az alábbiakban a Zöld Szálloda cím elnyerésére 1995-ben indított pályázat értékelési szempontjait láthatja. Húzza alá azokat a jellemzőket, amelyek egy étterem működése során is megvalósíthatóak!

Használják-e megújuló energiaforrást, mennyire törődnek az energiahatékonysággal?

Gyűjtik és újra felhasználják-e az esővizet?

Komposztálják-e a keletkező szerves anyagot, újrahasznosítják-e a hasznosítható hulladékot, tudatosan kevesebb anyagot használnak-e a tevékenységük során?

A tetőre ültetett dús növényzettel érik-e el a még jobb szigetelést?

A szálloda ablakai újrafelhasznált üvegből készülnek-e?

A bútorokhoz használnak-e újrafelhasznált anyagokat?

A háztartási szemétből nyernek-e energiát vagy hőt?

A fürdőszobákban vákuumszelepes zuhanyzófejeket használnak-e, melyek segítségével intenzívebben folyik a víz a tusolófejből, mégis kevesebbet használunk el belőle?

Használtak-e helyi, nagy mennyiségben elérhető anyagot, esetleg újrahasznosított anyagot, helyi cégekkel, mesterekkel dolgoztattak-e, kihasználják-e a környező adottságokat?

Csökkentik-e a vegyszerek, tisztítószeresek használatát, kiváltják-e ezeket biológiailag lebomló, környezetbarát termékekkel?

A fel nem használt, nem romlandó ételeket karitatív célokra vagy ételbankokba adják-e?

Lehet-e bioélelmiszereket kapni, a helyi termékeket részesítik-e előnyben?

Kapnak-e valamilyen képzést a helyiek, a dolgozók, a vendégek a helyi környezeti és természeti értékekről?

Szolgáltatásaik igénybevételét intézhetjük-e az interneten keresztül?

6. feladat

Határozza meg a környezetvédelem fogalmát!

<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

7. feladat

A szakmai információtartalomban szó volt természeti és társadalmi környezetről és a környezetvédelem egyes alterületeiről. Sorolja be az egyes alterületeket, hogy ön szerint a természeti vagy a társadalmi környezetbe tartoznak-e?

8. feladat

Határozza meg az elvet, ami alapján elkészítette az előző feladat besorolását!

9. feladat

Nézze meg alaposan a képet és írjon rövid véleményt a következő esetről: Önök gyermekétkeztetéssel foglalkoznak és naponta 30–40 liter tejet használnak fel ételkészítéshez vagy adagolnak reggeli és uzsonna italként. Ön szerint megfelelő-e a képen látható áru kiszerelése, ha a gazdaságossági és a környezetvédelmi szempontokat is figyelembe akarjuk venni?



9. ábra. Zacskós tej

MEGOLDÁSOK

1. feladat

Tegnap 40 fős csoportot étkeztettünk, amelynek menüje tejfölös gombaleves, rántott szelet, petrezselymes burgonya és káposztasaláta volt. Az előkészítés során a zöldség hulladékot, a gomba műanyagdobozait és a burgonya műanyag hálóját együtt kidobtam a hulladékgyűjtőbe. A további feladatom a rántott szelet kisütése és a burgonya megfőzése volt. A rántott szelet sütése előtt leengedtem a fritou-ból a fáradt étolajat és beleöntöttem a csatornába. Ezután feltöltöttem a fritout a friss olajjal, az üres flakonokat kidobtam a tanulóval az utcai szemetesbe. Bepaníroztam a hússzeleteket és feltettem a burgonyát a gázszámlóra főni. Mindennel időben elkészültünk, a tálalás rendben, ütemezetten zajlott. A csoport távozása után segítenem kellett a fehérmosogatóban. Az ételmaradékokat a tányérokról különválogattam: a húsdarabokat félretettem egy zacskóba a kutyámnak, a többit egy fedeles műanyag vödörbe öntöttem, amit később a szomszédban lakó Józsi bácsi elvitt a malacainak. Műszak végeztével összegyűjtöttem az előkészítőkből a hulladékot, a fehér mosogatóból az ételmaradékokat és a hulladéktároló helyiségben a megfelelő tartályokba, konténerekben elhelyeztem.

2. feladat

Ételmaradék-tartó (hulladéktároló helyiségben): burgonyahéj, almadarab, vendég ételmaradéka, fogvájó, csirke combcsont;

Szeméttároló: konzervdoboz, szalvéta, tojáshéj, tejfölös doboz, vöröshagyma hálója;

Üveghulladék-tároló: lecsósüveg, ketchupos üveg, ecetes flakon, betétdíjas borosüveg, kaviáros üveg;

3. feladat

1. mód, és ez az ajánlatosabb: a kommunális hulladékok között.

2. mód az élelmiszer-hulladékok között, de ezzel nagyon megnő az élelmiszer-hulladék mennyisége és nehezen kezelhetővé válik az elhelyezése, tárolása.

4. feladat

Kevesebb csomagolóanyag, kevesebb üzemanyag-felhasználás, kevesebb energia-felhasználás, kevesebb tisztítószer felhasználás, kevesebb vízfelhasználás.

5. feladat

Használják-e megújuló energiaforrást, mennyire törődnek az energiahatékonysággal?

Gyűjtik és újra felhasználják-e az esővizet?

Komposztálják-e a keletkező szerves anyagot, újrahasznosítják-e a hasznosítható hulladékot, tudatosan kevesebb anyagot használnak-e a tevékenységük során?

A tetőre ültetett dús növényzettel érik-e el a még jobb szigetelést?

A szálloda ablakai újrafelhasznált üvegből készülnek-e?

A bútorokhoz használnak-e újrafelhasznált anyagokat?

A háztartási szemétből nyernek-e energiát vagy hőt?

A fürdőszobákban vákuumszelepes zuhanyzófejeket használnak-e, melyek segítségével intenzívebben folyik a víz a tusolófejből, mégis kevesebbet használunk el belőle?

Használtak-e helyi, nagy mennyiségben elérhető anyagot, esetleg újrahasznosított anyagot, helyi cégekkel, mesterekkel dolgoztattak-e, kihasználják-e a környező adottságokat?

Csökkentik-e a vegyszerek, tisztítószeresek használatát, kiváltják-e ezeket biológiailag lebomló, környezetbarát termékekkel?

A fel nem használt, nem romlandó ételeket karitatív célokra vagy ételbankokba adják-e?

Lehet-e bioélelmiszereket kapni, a helyi termékeket részesítik-e előnyben?

Kapnak-e valamilyen képzést a helyiek, a dolgozók, a vendégek a helyi környezeti és természeti értékekről?

Szolgáltatásaik igénybevételét intézhetjük-e az interneten keresztül?

6. feladat

A környezetvédelem olyan tevékenységek és intézkedések összessége, amelyeknek célja a környezet veszélyeztetésének, károsításának, szennyezésének megelőzése, a kialakult károk mérséklése vagy megszüntetése, a károsító tevékenységet megelőző állapot helyreállítása. Egyszerűbben tehát a kellemes, egészséges környezet fenntartása, megtartása.

7. feladat

Természeti: Természetvédelem, Vízvédelem, Földvédelem

Társadalmi: A települési környezet védelme, Műemlékvédelem

8. feladat

Az elv: azok a területek tartoznak a természeti környezetbe, amelyek az ember közbeavatkozása, munkája nélkül is léteznek.

9. feladat

Ekkora tejigénynél már célszerűbb nagyobb kiszolgálásban rendelni a tejet. A képen fél literes zacskós tejet láthatunk, ennek következtében jóval több műanyag hulladék keletkezik, mintha literest vagy termelői tejet rendelünk.

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

http://www.fn.hu/zold/20100923/arcedula_kell_termeszetre/

<http://www.sulinet.hu/tart/ncikk/ja/0/10223/birdkiller.htm>

<http://www.kistermeloklapja.hu/node/110>

AJÁNLOTT IRODALOM

Dr. Dunszt Károly–Oriskó Ferenc–Ónodi Ferenc–Török István: Vendéglátó technológia, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2004.

A(z) 1428-06 modul 007-es szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

A szakképesítés OKJ azonosító száma:	A szakképesítés megnevezése
52 811 01 0000 00 00	Élelmezésvezető
33 811 03 1000 00 00	Szakács
33 811 03 0100 31 01	Gyorséttermi- és étteleladó
52 811 02 0000 00 00	Vendéglős

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:
28 óra

A kiadvány az Új Magyarország Fejlesztési Terv
TÁMOP 2.2.1 08/1–2008–0002 „A képzés minőségének és tartalmának
fejlesztése” keretében készült.

A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap
társfinanszírozásával valósul meg.

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet
1085 Budapest, Baross u. 52.
Telefon: (1) 210–1065, Fax: (1) 210–1063

Felelős kiadó:
Nagy László főigazgató