



HUNGARY

Utazz tudatosan

50 inspiráló példa a
magyar turizmusból

7 Kategória | 7 Régió | 50 Sikertörténet

Ez a kiadvány a Visit Hungary és a Sustainia munkatársaiból álló közös csapat együttműködésének eredménye.

Kiadó

Visit Hungary
Alkotás utca 19.
1123 Budapest
Hungary

A tartalomért felelős

Csendes Olivér | Visit Hungary CEO

Visit Hungary & Hungarian Tourism Agency

Projektvezető | Mátyus Máté
Fenntarthatósági szakértő | Dr. Váradi Zsuzsanna

Sustainia

Ügyvezető szerkesztő | Rasmus Schjødt Larsen
Szerkesztő | Temi Lawal
Szerző | Schubert Flóra
Szerző | Szarvas László András
Grafikus | Miriszlai Boglárka
Olvasószerkesztő | IstIstekker Lídia

Kapcsolat

Dr. Váradi Zsuzsanna | zsuzsanna.varadi@visithungary.com

Köszönet

Szívből köszönjük minden közreműködő turisztikai szervezet, vállalkozás együttműködését a kiadvány vizuális és szakmai háttéranyagainak biztosításában. Hálasak vagyunk interjúpartnereinknek is, akik jelentős időráfordítással, értékes meglátásaikkal további inspirációt és jelentős hozzáadott értéket jelentettek ebben a munkában.

Jogi nyilatkozat

Ezt a kiadványt a Visit Hungary készítette a Sustainiával együttműködve, gondos odafigyeléssel. Bár minden erőfeszítést megtettünk a pontosság érdekében, bizonyos információk idővel változhatnak, vagy nem szándékos hibákat tartalmazhatnak. Valamennyi szám és adat a közzétételkori helyzetet tükrözi, és a teljességre vagy időszerűsége vonatkozó garancia nélkül közöljük.

Nyomtatás

Ez a kiadvány a Környezetbarát Termék Védjegy előírásainak megfelelően, FSC® és/vagy PEFC® tanúsítvánnyal rendelkező papírra nyomtatva készült, amely garantálja a felelősségteljes beszerzést és a környezetbarát gyártást.

Borító

Megyer-hegyi Tengerszem

Utazz tudatosan

50 inspiráló példa a magyar turizmusból

Előszó 7 | Bevezetés 8 | Trendek és lehetőségek 12

Mobilitás 18 | Szállás 32 | Ökotelepülések 56

Gasztronómia 76 | Pincészetek 100 | Programok 112 | Erőforrás 154

Szójegyzék 174 | Források 177 | Következő lépések 178

A Visit Hungary-ról

A **Visit Hungary** célja és küldetése, hogy Magyarországot vonzó és fenntartható utazási célpontként népszerűsítse a nemzetközi és belföldi utazók körében.

Országunk változatos a természeti tájak, a kulturális és épített örökség, a pezsgő városi élet, valamint a nyugodt vidéki élettér gazdag keverékét kínálja a látogatóknak, több mint 1500 környezeti szempontból védett területen, 22 borvidéken és 8 UNESCO Világörökségi helyszínen, köztük Budapesten is. A vidék legnagyobb városai, mint Debrecen, Szeged, Pécs, Miskolc, Győr és a gyönyörű desztinációk, mint a Balaton, a Hévízi-tó vagy a Tokaji Borvidék egész évben egyedülálló élményeket kínálnak a vendégek számára.

A Visit Hungary elősegíti a hazai fenntartható turizmus fejlesztését, ösztönzi az innovációt és hosszú távú értéket teremt a látogatók, a közösségek és a vállalkozások számára. Országos Tourinform hálózatán, az adatalapú döntéshozatalon, valamint nemzetközi és nemzeti partnerségeken keresztül a Visit Hungary biztosítja a magyar turisztikai szektor összehangolt promócióját, minőségi szolgáltatásait és stratégiai növekedését.

ELŐSZÓ

A szépségen túl: Magyarország fenntartható jövőjének alakítása



Magyarország varázsa nem csupán lélegzetelállító tájaiban, gazdag történelmében és pezsgő kultúrájában rejlik, hanem abban az ígéretben, hogy a jövő nemzedékei is megtapasztalják ezeket. Ahogy előrettekintünk nemcsak az a kérdés, hány látogatót fogadunk, hanem az is, milyen minőségben tesszük azt. A Visit Hungary-nél úgy gondoljuk, hogy a fenntarthatóság nem egy adminisztratív kötelesség, hanem felhívás arra, hogy gondoljuk át, hogyan tud a turizmus értéket teremteni az utazók, a helyi közösségek és országunk egésze számára.

Ez a kiadvány a fenntartható turizmus 50 inspiráló példáját gyűjti össze Magyarországról. Történetek emberekről és helyekről, ahol az ötleteket tettekre váltják: egy vendégház, amely csökkenti az ökológiai lábnyomát, egy falu, amely feleleveníti a régi hagyományokat, egy borászat, amely a biodiverzitásért küzd, egy város, ami újragondolja a mobilitást. Együtt megmutatják, hogy a fenntarthatóság nem teher, hanem a kreativitás, az innováció és a rugalmasság forrása.

A koppenhágai Sustainia partnerünkkel együttműködésben készült gyűjtemény, több mint egy leírás a szereplőkről, jó gyakorlatokról. Cselekvésre szólít fel mindenkit, a szektorban érintett szolgáltatókat és vendégeket egyaránt. Reméljük, hogy a bemutatott, turizmushoz közvetlenül vagy közvetetten érintett szereplők ötleteket ébresztenek, elősegítik az együttműködések kialakítását, és minden turizmusban dolgozót arra bátorítanak, hogy tegyenek egy újabb lépést, legyen az tétova vagy merész, egy felelősségteljesebb jövő felé.

A fenntartható turizmus nem csupán arról szól, hogy megvédjük azt, ami rendelkezésünkre áll, hanem arról is, hogy javítsuk az utazók és a vendéglátók élményét, edukáljuk őket, biztosítva, hogy Magyarországot egyedülállóvá tévő szépsége, kultúrája és vendégszeretete továbbra is virágozzon. Közös elkötelezettséggel olyan desztinációt építünk, amely gyönyörű és vendégszerető marad, ugyanakkor készen áll a jövőre.

A kiadvány messze nem az összes hazai jó gyakorlatot tartalmazza. Nap mint nap lépéseket teszünk az átalakulásban és egy jobb jövő érdekében. Folytatni fogjuk a jó gyakorlatok gyűjtését és várjuk azok jelentkezését, akik szívesen megosztják másokkal a tapasztalataikat. Ez a Visit Hungary kezdeti lépése, az első kiadvány, még sok ilyet szeretnénk a jövőben.

Alakítsuk a jövőt – együtt.

Csendes Olivér
a Visit Hungary vezérigazgatója

Fenntartható turizmus Magyarországon

A kiadványról

Képzelje el, hogy úgy fedezi fel Magyarországot, hogy pozitív nyomot hagy a vidéken, a közösségekben és az emberekben, akikkel találkozik, miközben tartós emlékeket teremt, amelyek utazásának igazi kincseivé válnak. Ez a kiadvány elviszi Önt erre az utazásra **50 úttörő és gyakorlati példát** mutatva a fenntartható turizmusról, ahol az innováció, a kultúra és a természet összefonódik, hogy felelősségteljes, emlékezetes és igazán inspiráló élményt teremtsen.

Utazzon át az országon intelligensebb, tisztább módon: elektromos közlekedési hálózatokon, festői kerékpáros útvonalakon és alacsony károsanyag-kibocsátású túrákon keresztül, amelyek segítségével anélkül felfedezheti Magyarországot, hogy súlyos ökológiai lábnyomot hagyna maga után. Pihenjen autentikus szálláshelyeken, a környezettudatos butik hotelektől a zöld minősítésű panziókig, amelyek ötvözik a kényelmet a környezetvédelemmel.

Látogasson el olyan ökofalvakba, klímatudatos településekre, ahol a közösségek a fenntarthatóság modellje alapján élnek, átgondoltan gazdálkodnak az energiával, a vízzel, az erőforrásokkal, és bebizonyítják, hogy a környezetkímélő élet a hagyományokkal összhangban is virágozhat. Kóstolja meg a magyar ízeket olyan séfek és éttermek révén, amelyek a farmtól az asztalig tartó gyakorlatokat, a hulladékmentes konyhákat és a helyi, az embert és a helyet egyaránt tápláló alapanyagokat kínálnak.

Barangoljon hazai szőlőültetvényeken, ahol az organikus és biodinamikus szőlőtermesztés kivételes borokat termel, miközben megóvjá az egyes régiók földjét, biológiai sokféleségét és örökségét. Merüljön el olyan fesztiválok hangulatában, parkokban és szabadtéri kalandokban, amelyek felelősségteljesen visznek közelebb a természethez és a kultúrához, és olyan felfedező pillanatokat kínálnak, amelyek gazdagítanak és környezeti szempontból mérsékelt hatásúak hatásúak!

Ezek a történetek együtt alkotják **Magyarország turizmusának átalakuló mozaikját**, bizonyítva, hogy a fenntarthatóság Magyarországon nem csak egy koncepció, hanem élő, virágzó valóság. Minden lépés, minden választás, minden innováció hozzájárul a jelentősegteljes, felelősségteljes és felejthetetlen élményekhez.

Módszertan

Ez a kiadvány a **Visit Hungary** és a **Sustainia** szoros együttműködésének eredménye. A koppenhágai székhelyű Sustainia 2009-ben specializálódott a fenntartható megoldások azonosítására, feltérképezésére és kommunikálására szerte a világon, melynek keretében több ezer gyakorlat, technológia és stratégia ellenőrzését és hitelesítését végezte el különböző iparágakban.

2025-ben a Visit Hungary útmutatásával a Sustainia ezt a szakértelmét a magyar turizmusban is alkalmazta, és egy rendkívül izgalmas témát épített fel annak érdekében, hogy az itt bemutatott 50 gyakorlat hiteles, sokszínű és inspiráló legyen[L11].

A folyamat több lépésben zajlott:

Széles körű felhívás és előzetes szűrés

Nyilvános felhívás keretében pályázatot hirdettünk Magyarország turisztikai szektorában működő vállalkozások, magánszemélyek, valamint szervezetek számára, akik a fenntarthatóságot küldetésnek tekintik, jó gyakorlataikat szívesen ismertetik a szélesebb közönséggel. Ennek eredményeképp, a szakmai értékelést követően kerültek kiválasztásra a jelen kiadványban szereplő jó gyakorlatok, biztosítva ezzel a széles körű, üzleti modelleket és fenntarthatósági megközelítéseket.

Adatgyűjtés és mennyiségi értékelés

Minden szereplőről naprakész információkat és háttéradatokat gyűjtöttünk. Ez az anyag képezte a kezdeti kvantitatív elemzés alapját, biztosítva, hogy csak a világos és kimutatható fenntarthatósági profillal rendelkező gyakorlatok jussanak tovább.

Adatvédelem és információkezelés

A pályázók adatait bizalmasan kezeltük az Európai Parlament és az Európai Tanács 2016/679-es rendeletével (General Data Protection Regulation, GDPR) összhangban. A pályázók dokumentumaik benyújtásával hozzájárultak ahhoz, hogy adataikat a Visit Hungary Zrt., valamint a Magyar Turisztikai Ügynökség Zrt., mint adatkezelő, a GDPR szerint kezelje. A pályázók hozzájárultak ahhoz is, hogy adataik a Visit Hungary weboldalán megjelenjenek.

Személyes interjúk

A folyamat legfontosabb szakasza a gyakorlatok mögött álló alapítók, vezetők és érintettek személyes megkérdezése volt. Ezeket az interjúkat magyar nyelven készítettük, majd nemzetközi hozzáférhetőség érdekében angolra fordítottuk. Az interjúk feltárták a mélyebb motivációkat, azokat a filozófiákat, értékeket és küldetéseket, amelyek minden fenntarthatósági utat vezérelnek. Rávilágítottak továbbá a működésre is, a körforgásos gazdaság-modellektől a megújulóenergia-megoldásokon át a hulladékcsökkentési technikákig, amelyek a mindennapi gyakorlatot alakítják. Fontos, hogy az interjúkban azt is vizsgáltuk, hogyan méri a sikert, nemcsak pénzügyi szempontból, hanem a környezetre és a helyi közösségekre gyakorolt kézzelfogható előnyök alapján is. Az interjúk betekintést engedtek továbbá a jövőre, feltárva a hosszútávú elképzeléseket, az előttük álló kihívásokat és azokat az ambíciókat, amelyek meghatározzák a fenntartható turizmus következő évtizedét Magyarországon.

Értékelés az alapkritériumok alapján

Minden egyes projektet négy fő kritérium alapján értékeltünk:

1. Relevancia a megállapított fenntarthatósági témákhoz.
2. A turisztikai ágazatok és tevékenységek sokfélesége.
3. A lenyűgöző, tényeken alapuló történet ereje.
4. A tevékenység földrajzi kiterjedése Magyarországon.

Végső kiválasztás és motiváló történetek

A Visit Hungary és a Sustainia közösen válogatta össze az 50 bevált gyakorlatot, hogy biztosítsa a kiegyensúlyozott és inspiráló gyűjtemény kialakítását. Minden projektet történetként írtunk le, amely nemcsak azt mutatja be, hogy mi történik, hanem azt is, hogy miért számít, és hogyan hoz létre maradandó értéket.

Ez az 50 jó gyakorlat együttesen pillanatképet ad a fenntartható turizmus élénk magyarországi ökoszisztémájáról, ünnepelve azokat az embereket, helyeket és módszereket, amelyek az ország turizmusának jövőjét felelős és innovatív utazási desztinációvá formálják

A gyűjtemény magyar és angol nyelven jelenik meg, valamint nyomtatott és online formában is elérhető.

BEVEZETÉS

A kiválasztás kritériumai

Az 50 jó gyakorlatot a következő négy kritérium alapján értékeltük:

Relevancia a meghatározott témákhoz

A szereplők tevékenységei mennyire igazodnak a hét előre meghatározott kategóriához - mobilitás, szálláshelyek, ökofalvak, gasztronómia, borászatok, programok és erőforrások -, valamint a fenntartható turizmus átfogó magyarországi perspektívájához.

Kínálat sokszínűsége

Fontos szempont volt, hogy a projektek és személyek hol helyezkednek el a szolgáltatások és a megoldások változatos skáláján a turizmuson belül, közvetve vagy közvetlenül miként kapcsolódnak a szektorhoz. Ez a kritérium biztosítja az egyes kategóriákon belüli változatosságot, és megmutatja a magyar turisztikai kezdeményezések és kínálat széles spektrumát.

Lenyűgöző történet

A projektek és szereplők milyen mértékben mutatnak be egyedi megközelítést, jelentős környezetvédelmi, gazdasági, társadalmi hatást vagy további járulékos előnyöket, és azokat milyen mértékben támasztják alá hiteles és teljes körű információkkal.

Földrajzi sokszínűség

A kiadványban Magyarország mind a hét statisztikai régiójából, változatos példaértékű projekteket mutatunk be, amelyek az országot mint fenntartható utazási célpontot teljes egészében lefedik, és tükrözik a turisztikai kínálat földrajzi sokszínűségét.

Utazási trendek és lehetőségek

Magyarország turizmusa dinamikusan növekszik évek óta, ezt bizonyítja, hogy 2024-ben az országban 18,2 millió vendégérkezést, 44,9 millió vendégéjszakát regisztráltak. A szálláshely-bevételek 18%-kal 1065 milliárd forintba nőttek, a vendéglátás bevétele meghaladta a 2000 milliárd forintot, az ágazat pedig mára Magyarország bruttó hazai termelésének (GDP) több mint 13%-át adja. 2025 eleje már kétszámjegyű növekedést mutat a nemzetközi érkezések számában, az év egésze szintén ígéretesnek tűnik.

A változások nem csak Magyarországra jellemzőek, tükrözik az európai utazási szokások általános tendenciáit. A földrajzi irányok, vagyis a célterületek folyamatosan változnak, például Dél-Európa részesedése a globális turizmusban 8%-kal csökkent, a coolcationing jelenség miatt, mivel az utazók enyhébb éghajlatot választanak. Az utazások rövidülnek, a 7–12 éjszakai hosszabb tartózkodás ma már az utazások 42%-át teszik ki. Az eseményekhez kapcsolódó szabadidő-eltöltések 3%-kal nőttek, amit a fesztiválok és a kulturális örökséghez kapcsolódó rendezvények ösztönöznek. Az egészségre és a regenerációra fókuszáló utazások egyre népszerűbbek, a gyógyfürdők és a wellness-központok iránti kereslet növekszik. A mesterséges intelligencia térnyerése számszerűsíthető, az AI utazások 18%-ának tervezését befolyásolja. Az utazók 37%-a pedig már olyan utazásokat terveznek egy-egy országon belül, amelyek több helyszínt érintenek.

Magyarország természetesen jó helyzetben van ahhoz, hogy ennek megfelelően pozicionálja magát. Tájégségei változatosak és olyan tavakat, folyókat és nemzeti parkokat kínál, amelyeket szívesen látogatnak a vendégek. A fürdőkultúra és a borvidék világszerte híres, a fesztiválnaptárak pedig szorosan illeszkednek a rendezvényközpontú utazási igényekhez.

Magyarország léptéke megvalósíthatóvá teszi a több helyszínes útvonalak bejárását, a vasúti hálózat, valamint a kerékpáros útvonalak fejlesztése pedig megalapozhatja az autómentes utazást.

A lendület mögött azonban egy még formálódó szektor áll. Az utazók olyan utazásokat várnak, amelyek több régiót is érintenek, összekötve a Balatont a borvidékekkel, vagy a termálfürdőket a kulturális fesztiválokkal. A gyakorlatban azonban a desztinációk gyakran egymástól függetlenül reklámozzák magukat, így a látogatók inkább saját maguk állítják össze útvonalukat, mintsem hogy kész utazási csomagokat vásárolnának.

A mobilitás hasonló képet fest. Magyarország vasúthálózata kiterjedt, de a legtöbb vendég továbbra is személygépkocsival érkezik a választott desztinációba. Sokak számára egy domboldalon lévő ökofaluba vagy egy eldugott szőlőültetvényre való eljutás a házigazda által rögtönzött transzfert vagy autómegosztást jelent. A kötöttpályás közlekedés terén, így a környezetbarát mobilitásban megvan a lehetőség, de továbbra is az egyéni, autóval történő utazás dominál.

Magyarországon a fenntarthatóság egyenetlenül valósul meg, amely társadalmi és földrajzi értelemben is érzékelhető. Egyes helyeken ez hagyomány, tisztítási akciókkal, farmtól-asztalig gasztronómiával és örökségalapú műhelyekkel. Összességében azonban a kézzelfogható élmények találnak visszhangra, amikor a látogatók kóstolhatnak, megérintheznek valamit, vagy részt vehetnek valamiben.

Az erőforrások felhasználása hasonló kontrasztokat mutat. Míg egyes vállalkozások komposztálnak, újrahasznosítanak vagy új ételekhez használják fel a maradékokat, a szelektív hulladékgyűjtés továbbra is eltérő az egyes régiókban. Ezen felül a kompetencia hiánya is megmutatkozik. Míg a vállalkozások egy részét képezi alkalmazottait a felelős vízhasználatra, az energiatakarékosságra vagy a komposztálásra, de a széles körű, rendszerszintű képzésnek még mindig fejlődnie szükséges.

A szabályozás és a túlzott bürokrácia jelentősen befolyásolja a változások ütemét. A komposztálhatatlan, hőérzékeny papír továbbra is törvényileg előírt a nyugtákhoz. A kisüzemi termelők nehezen tudnak hivatalos partnerségeket kötni, ami korlátozza hozzáférésüket, hogy éttermek és szállodák beszállítóivá válhassanak. A mikrovállalkozások számára a papírmunka sokszor túl nagy teher, amely az innovációjuk gátló tényezője is lehet. A szenvedély és az ötletek megvannak, de a keretek gyakran hiányoznak.

A környezettudatossághoz, energiahatékonysághoz kapcsolódó mérések, indikátorok alkalmazása bár javul, még mindig a kezdeti szakaszban van. Kevés turisztikai szolgáltató követi nyomon karbon-lábnymát olyan módon, ami lehetővé teszi az összehasonlítást vagy a közös marketinget. Látható az előrelépés, érezhető a haladás, de ennek nagy része történetekben, nem pedig számokban valósul meg.

Magyarország turizmusa fejlődési pályán van, ahol mély hagyományok és modern elvárások találkoznak. Ezt példázzák az ország adottságai: termálvizek, szőlőültetvények gondozása, az aktív turizmus hagyománya és a minőség irányába átalakuló vendéglátás.

A változás következő lépcsőfoka a digitalizáció és a mesterséges intelligencia (AI), ami olyan lendülettel érkezik a turizmusba, amelyet kevesen értenek meg teljes mértékben. A digitalizáció nyújtotta lehetőség nem a vendégszeretetet meghatározó emberi érintés helyettesítésében rejlik, hanem annak felerősítésében. Az AI átalakíthatja a nyers fenntarthatósági adatokat, mérheti az élelmiszer-ellátási láncok üvegház-hatású gázok kibocsátását, vagy optimalizálhatja a szőlőültetvények öntözését az erőforrás-hatékonyság érdekében. Emellett feltérképezheti a desztinációk közötti és azon belüli utazásokat, amelyek a fürdőket, a borászatokat és akár az ökotelepüléseket zökkenőmentes hálózattá kapcsolja össze. A kisvállalkozások számára az AI praktikus eszközöket jelenthet: menütervezőket, amelyek a napi ételeket a szezonális rendelkezésre álláshoz igazítják, chatbotokat, amelyek elmagyarázzák a fesztivál hulladékmentes tervét, amelyek megmutatják a vendégeknek, mennyi energiát és vizet takarítanak meg tartózkodásukkal.

Az igazi kihívás valójában nem a technológia, hanem a gondolkodásmód. Magyarország versenyelőnye a hitelességben rejlik, és a mesterséges intelligenciának ezt kiszolgáltatnia kell, nem pedig ellaposítania. Ha gondosan alkalmazzák, az AI láthatóvá teheti a környezeti hatásokat, mérhetővé teheti a fenntarthatóságot, és segítheti a vállalkozásokat, hogy megállják helyüket Európa legjobbjai mellett.

Áttekintés

MOBILITÁS

- 1 Weco travel: Okosabb utazás, kisebb ökológiai lábnyom
[WECO TRAVEL](#), BUDAPEST
- 2 Humtour: A környezettudatos felfedezés úttörői
[HUMTOUR](#), BUDAPEST
- 3 A KÉKTÚRÁN a megközelíthetőség találkozik a fenntarthatósággal
[KÉKTÚRA](#), ORSZÁGOS

SZÁLLÁSHELYEK

- 4 A természetben gyökerező vendégszeretet és a prémium kategória találkozása: Natura Hill
[NATURA HILL](#), KÖZÉP-MAGYARORSZÁG
- 5 Kapolcsi Sziklák: A szelíd építészet és stílusos luxus
[KAPOLCSI SZIKLÁK](#), KÖZÉP-DUNÁNTÚL
- 6 A klímasemleges Irota EcoLodge: kompromisszumok nélküli fenntarthatóság
[IROTA ECOLODGE](#), ÉSZAK-MAGYARORSZÁG
- 7 Nomád Hotel & Glamping: Hagyományos értékrend fenntartható szemléletben
[NOMÁD HOTEL & GLAMPING](#), ÉSZAK-MAGYARORSZÁG
- 8 Natúra Panzió: Ahol szó szerint természetes a pihenés is!
[NATÚRA PANZIÓ](#), DÉL-DUNÁNTÚL
- 9 Bagoly-kő: túráközpont zöld szemlélettel és kényelemmel
[BAGOLY-KŐ VENDÉGHÁZ](#), ÉSZAK-MAGYARORSZÁG
- 10 StagLand Cabins: a környezettudatos utazás mércéje
[STAGLAND CABINS](#), DÉL-DUNÁNTÚL

ÖKOFALVAK

- 11 Élő falvak, közös jövő
[MAGYAR ÉLŐFALU HÁLÓZAT](#), ORSZÁGOSAN
- 12 Mórahalom, a zöld város - fenntartható szemlélettel és tettekkel
[MÓRAHALOM](#), DÉL-ALFÖLD
- 13 Zala-völgyi nyitott porták: családi hagyományok és helyi termékek a középpontban
[ZALA-VÖLGYI NYITOTT PORTÁK](#), NYUGAT-DUNÁNTÚL
- 14 Zalakaros: A klímatudatos fürdőváros
[ZALAKAROS VÁROS ÖNKORMÁNYZAT](#), NYUGAT-DUNÁNTÚL
- 15 Az élhető, emberközpontú, tudatos településfejlesztés és fenntarthatóság találkozása
[ÉLHETŐ TELEPÜLÉSEK ORSZÁGOS SZÖVETÉSGE](#), ORSZÁGOSAN
- 16 Hosszúhetény: A falu, amely egy virágot megmentve találta meg a jövőjét
[HOSSZÚHETÉNY](#), DÉL-DUNÁNTÚL
- 17 A Skanzenben az ökoturizmus maga az örökség
[SZENTENDRE SKANZEN](#), KÖZÉP-MAGYARORSZÁG
- 18 Orfű: ahol a minőség fontosabb a mennyiségnél
[ORFŰ](#), DÉL-DUNÁNTÚL

GASZTRONÓMIA

- 19 Onyx: A Michelin-csillagos óriás újjászületése
[ONYX](#), BUDAPEST
- 20 Kistücsök: Szezonális, helyi termékek és ízek a Balaton partjáról
[KISTÜCSÖK FOOD & ROOM](#), DÉL-DUNÁNTÚL
- 21 A „termelőtől az asztalig” koncepció és a közösség találkozása Esztergomban
[ESZTERGOM](#), KÖZÉP-MAGYARORSZÁG
- 22 A Salt merész víziója a fenntartható gasztronómiáról
[SALT](#), BUDAPEST
- 23 Zero-waste koktélok az Elysianban
[ELYSIAN BÁR](#), BUDAPEST
- 24 Lokal at the Lake: Helyi fogások tudatosan, a Balatonnál
[LOKAL AT THE LAKE](#), DÉL-DUNÁNTÚL
- 25 Platán Tata: Két csillag, egy ökoszisztéma
[PLATÁN - TATA](#), KÖZÉP-DUNÁNTÚL
- 26 Farm2Fork, avagy az együttműködések ereje a vendéglátásban
[FARM2FORK](#), BUDAPEST

BORÁSZATOK

- 27 Tokaj Hétszőlő Bio Szőlőbirtok: örökség minden palackban
[TOKAJ HÉTSZŐLŐ BIO SZŐLŐBIRTOK](#), ÉSZAK-MAGYARORSZÁG
- 28 Szőlő Borászat: organikus szőlőművelés, a legmagasabb szinten
[SZŐLŐ BORÁSZAT](#), ÉSZAK-MAGYARORSZÁG
- 29 Kristinus Borbirtok: Biodinamikus vízió a Balatonon
[KRISTINUS BORBIRTOK](#), DÉL-DUNÁNTÚL
- 30 Bor, kultúra és természetvédelem: klímatudatos települések a Tokaji borvidéken
[TOKAJ BORVIDÉK FEJLESZTÉSI TANÁCS](#), ÉSZAK-MAGYARORSZÁG

PROGRAMOK

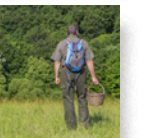
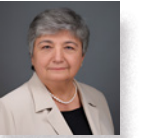
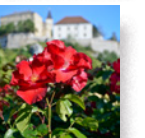
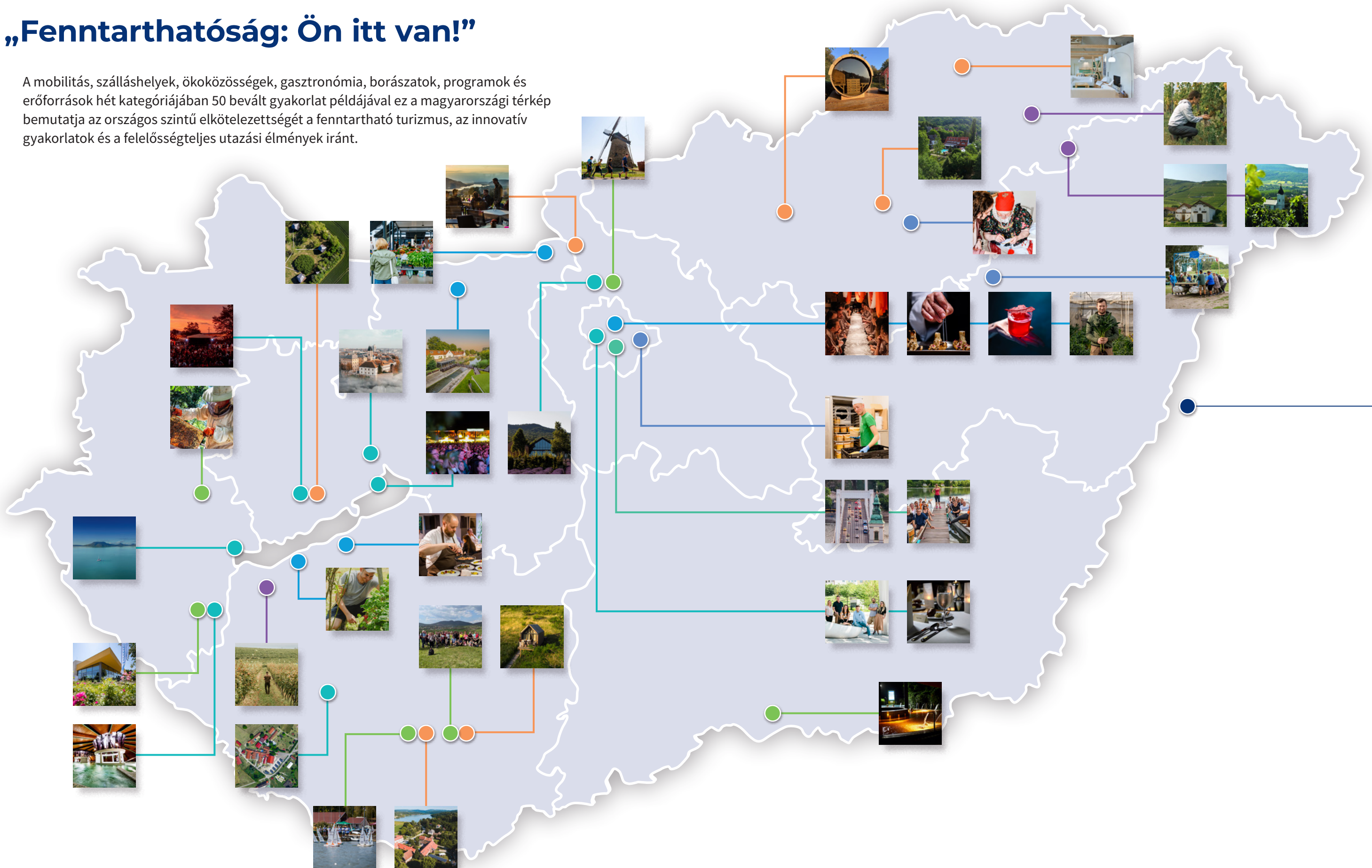
- 31 Katica Tanya: A fenntarthatóság formálta új kaland
[KATICA TANYA ÉLMÉNYKÖZPONT](#), DÉL-DUNÁNTÚL
- 32 Daalarna Garden: Az elegáns fenntarthatóság
[DAALARNA GARDEN](#), KÖZÉP-MAGYARORSZÁG
- 33 HighVibes: Zöld rendezvények - minimális hulladékkal - maximális hatással
[HIGHVIBES](#), BUDAPEST
- 34 Művészetek völgye: A Greenfest kultúra teljes lendületben
[MŰVÉSZETEK VÖLGYE](#), KÖZÉP-DUNÁNTÚL
- 35 Balaton, egész évben
[VISITBALATON365](#), NYUGAT-DUNÁNTÚL
- 36 Natúrparkok: kultúrtájak a természet- és környezetvédelem élvonalában
[MAGYAR NATÚRPARK SZÖVETSÉG](#), ORSZÁGOS
- 37 Magyarország virágzik - a sikeres közösségi kezdeményezés
[VIRÁGOS MAGYARORSZÁG](#), ORSZÁGOS
- 38 Tourinform: Rejtett helyi értékek és kincsek, felelősen megosztva
[TOURINFORM HÁLÓZAT](#), ORSZÁGOS
- 39 Paloznaki Jazzpiknik: Jazz, bor és pazarlásmentes fesztiválok
[PALOZNAKI JAZZPIKNIK](#), KÖZÉP-DUNÁNTÚL
- 40 Taste of Transylvania: A múlt ízei, a jelen alapanyagai - a jövő receptjei
[TASTE OF TRANSYLVANIA](#), ERDÉLY
- 41 Stílusos vendéglátás zöld hangsúllyal
[BUDAPEST PARTY SERVICE](#), BUDAPEST
- 42 Zöld tapasztalatok - határok nélkül
[BEDŐ KÁROLYNÉ](#), ORSZÁGOS
- 43 Élmény és egészség - a kihívásból zöld forradalom
[ZALAKAROSI FÜRDŐ](#), NYUGAT-DUNÁNTÚL
- 44 Veszprém-Balaton 2023: Európa Kulturális Fővárosa újragondolva
[VESZPRÉM-BALATON 2023 ZRT.](#), KÖZÉP-DUNÁNTÚL

ERŐFORRÁSOK

- 45 Matyodesign: A kézműves örökség és az önmegvalósítás találkozása
[MATYODESIGN](#), ÉSZAK-MAGYARORSZÁG
- 46 Magyar Élelmiszerbank: Az élelmiszer-pazarlástól a létfenntartásig
[MAGYAR ÉLELMISZERBANK](#), BUDAPEST
- 47 A PET kalózok megtisztítják Magyarország folyóit
[PET KUPA](#), ÉSZAK-ALFÖLD
- 48 Felelős Gasztrohős: hulladékcsökkentésért - étteremről étteremre
[FELELŐS GASZTROHŐS ALAPÍTVÁNY](#), ORSZÁGOS
- 49 Az ERDŐ finom és az Ehető erdő: visszatérés a természethez
[AZ ERDŐ FINOM ÉS EHETŐ ERDŐ](#), ORSZÁGOS
- 50 Hankó Gergely - Híd a folyók és a zöld politika között
[HANKÓ GERGELY](#), ORSZÁGOS

„Fenntarthatóság: Ön itt van!”

A mobilitás, szálláshelyek, ökoközösségek, gasztronómia, borászatok, programok és erőforrások hét kategóriájában 50 bevált gyakorlat példájával ez a magyarországi térkép bemutatja az országos szintű elkötelezettségét a fenntartható turizmus, az innovatív gyakorlatok és a felelősségteljes utazási élmények iránt.





A zöld mobilitás Magyarországon is elengedhetetlen, mint például ez a villamos, amely a budapesti Szabadság hídon halad át.

Magyarország fenntartható mobilitási potenciálja földrajzi adottságaiban rejlik. A kiterjedt országos vasúthálózat összeköti a nagyobb városokat, alacsony szén-dioxid-kibocsátású alternatívát kínálva az autók helyett, míg a változatos tájak gyalogos vagy kerékpáros felfedezésre csábítanak. Ez a potenciál azonban az autótól való függőség állandó kihívásával párosul. Sok látogató számára egy domboldalon fekvő ökológiai szálláshely vagy egy távoli borászat megközelítése még mindig csak magánjárművel lehetséges, így a legkörnyezetbarátabb utazási lehetőségek kihasználatlanok maradnak.

Ez kritikus szakadékot jelent az infrastruktúra és a szokások között. Az „utolsó kilométer”, azaz az út a vasútállomástól a végállomásig gyakran a legnagyobb akadály, amely megakadályozza a tömegközlekedés teljes integrálását a turisztikai élménybe. Azonban változás van folyamatban. Az új generációs tudatos utazók és innovatív szolgáltatók ösztönzésére a hangsúly a pontok összekapcsolására helyeződik: olyan zökkenőmentes, autómentes utazások létrehozására, amelyek kényelmesek és gazdagító élményt nyújtanak.

A következő esetek bemutatják ezt a változást a gyakorlatban. A városi tömegközlekedés átalakításától és a vállalati utazási reformoktól a vasúti hozzáférés köré épített legendás túraút-hálózaton át, ezek a kezdeményezések minden szinten foglalkoznak a mobilitási kihívásokkal. Bizonyítják, hogy a régiók összekapcsolásával, a meglévő infrastruktúra kihasználásával és a lassú, tudatos utazás kultúrájának népszerűsítésével Magyarország előkészítheti az utat egy valóban fenntartható turisztikai élményhez.

MAKROTRENDÉK

A tömegközlekedés átformálja az utazást Magyarországon. Az országos és megyei bérletek megfizethetővé és rugalmassá teszik a vasúti és autóbuszos utazásokat, a szezonális céljegyek pedig a spontán utazásokat ösztönzik. A vasúti jellegű turisztikai csomagok is megjelennek, az üzemeltetők a vonatos utazást a fürdőhétvégékkel vagy a szőlőskerti túrákkal párosítják. Még a vállalati utazások is eltolódnak, mivel a cégek csökkentik az 500 kilométer alatti repülőjáratokat a vasút javára.

A természet is kiveszi a részét. A 2500 km-es Kék túra rekord lendületet ér el, mivel évente körülbelül 15 000 túrát teljesítenek. Minden szakasz a tömegközlekedési csomópontoknál kezdődik és végződik, bizonyítva, hogy az alacsony hatású mobilitás egyaránt támogathatja a kikapcsolódást és a regionális gazdaságot.

1
Weco Travel
22. oldal



2
Humtour
24. oldal



3
A KÉKTÚRA
28. oldal



Weco travel: Okosabb utazás, kisebb ökológiai lábnyom

A budapesti Weco Travel az üzleti célok megvalósítása mellett aktívan segíti a vállalatokat a károsanyag-kibocsátás csökkentésében, működésük fenntartható biztosításában. Többek között az útvonal-optimalizálás révén átalakítják a vállalati mobilitást anélkül, hogy lassítanák az utazást.



a Weco Travel vállalati ügyfeleinek, CO₂-jelentést kér utazási szolgáltatásaikhoz.

MÉRFOLDKÖVEK

Számos ügyfél igényli a Weco Traveltől azt a szolgáltatást, hogy hasonlítsa össze a legolcsóbb utazási lehetőséget a legfenntarthatóbb jellegűvel, mely jelzi a vállalati mobilitás kulturális változását.

A Weco Travel fenntarthatósági reggelije és belső workshopjai olyan partnereket inspiráltak, mint például a Budapest Airport, akik átvették ezeket.

A vállalat több, mint 100 egyetemistát ért el fenntartható utazásról szóló vendégelőadásokon keresztül, amivel a jövő generációjának környezettudatos törekvéseit célozza meg.

A vállalati utazások jelentős átalakuláson mentek keresztül az elmúlt években, mely trend a jövőben is folytatódik. A Weco Travel megújuló tevékenysége révén bizonyítja, hogy lehetséges az intelligens mobilitás. A budapesti székhelyű vállalat a fenntarthatóságot helyezte üzleti működésének fókuszába, és új lendületet kapott azóta, hogy az EU vállalati fenntarthatósági jelentéstételi irányelve (CSRD) által támasztott magasabb elvárásoknak megfelelően működik. A 1990-ben Chemol Travel néven alapított vállalat 2006-ban a dán tulajdonú Weco-Travel Central Eastern Europe hálózat részévé vált. Ma a Weco Travel Magyarországon, Lengyelországban, Csehországban és Romániában működik, és a RADIUS Global Travel Management tagjaként világszerte támogatja nemzetközi ügyfeleit.

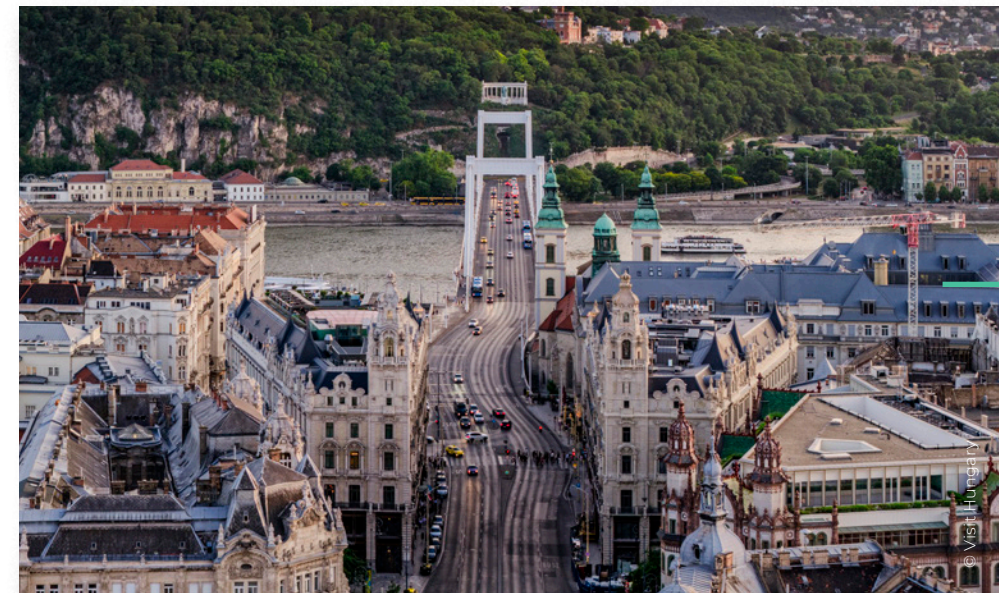
A Weco Travel nemcsak utazási és tanácsadó vállalkozásként, hanem példaképként is működik, segítve az ügyfeleket a mobilitási stratégiák újragondolásában, miközben ugyanazokat a szabványokat belsőleg is alkalmazza. A Weco Travel segít ügyfeleinek a széndioxid-kibocsátás kiszámításában, a várakozási idő csökkentésében, és lehetőség szerint a légiközlekedést vasúti járatra cseréli. Az útvonaltervezésen túl az ügyfeleknek tett javaslataikban a környezetbarátszállodák és az üzemanyag-hatékony légitársaságok flottája prioritást élvez. Egyes ügyfelek még arra is figyelnek, hogy a legolcsóbb és a legfenntarthatóbb utazási megoldást hasonlítsák össze, mely megmutatja, hogyan változik az utazói tudatosság. A Weco Travel emellett havi széndioxid-

kibocsátásjelentéseket is készít, és ellenőrzött szén-dioxid-kibocsátási kompenzációt kínál egy magyar partneren keresztül, hitelességet biztosítva ügyfeleinek a greenwashing helyett.

A Weco Travelt az különbözteti meg másoktól, ahogyan a gyakorlatiasságot ötvözi az ambícióval. „Nem az utazás lemondása a cél, hanem annak racionalizálása, megtalálni az arany középutat” – mondja Horváth Balázs vezérigazgató. Ezt az egyensúlyt szervezetten belül is gyakorolják. A Weco Travel a negyedéves igazgatósági üléseket az internetre helyezte át a légijáratok igénybevételének csökkentése érdekében, és létrehozott egy öttagú fenntarthatósági csoportot, hogy a zöld gondolkodást minden részlegbe beépítse. Az alkalmazottak „fenntarthatósági reggeliken” és tudásmegosztást célzó rendezvényeken vesznek részt. Ezek olyan sikeres kezdeményezésnek bizonyultak, hogy a Budapest Airport is alkalmazza őket.

Az ügyfélszolgálaton túl a Weco Travel saját fenntarthatósági céljait is kijelölte. A vállalat 2030-ra komplex károsanyag-kibocsátás csökkenést célzó intézkedéseket tűzött ki, melynek eléréséhez külső partnerek segítségével folyamatosan nyomon követi ökológiai lábnyomát. Ezen felül legnagyobb akadályát is megkísérli leküzdeni: a szerverek energiafelhasználását. Belső szinten a hulladék szelektálása, az újrahasznosítható ételhordó dobozok használata és a rendszeres szakértői előadások bizonyítják megerősítik, hogy a fenntarthatóság számukra nem marketingeszköz, hanem mindennapi, tudatos gyakorlat. Az önazonos szemlélet mellett a mérhetőség, nem pedig a greenwashing, a mérvadó, amivel a Weco Travel modellje megelőzi a korát.

A Weco Travel küldetése, hogy megmutassa az üzleti mobilitás jövőjét, ahol a fenntarthatóság nem úti cél, hanem maga utazás, amelyet minden utazásba, minden irányelvbe és minden alkalmazott szokásába be kell építeni.



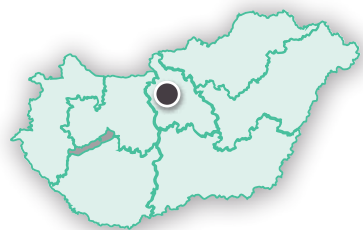
Budapest, Erzsébet híd – Ferenciek tere.

“Nem az utazás lemondása a cél, hanem annak racionalizálása, megtalálni az arany középutat.

- Horváth Balázs, a Weco Travel ügyvezető igazgatója

Humtour: A környezettudatos felfedezés úttörői

A Humtour magával ragadó, környezeti fókuszú élménytúrákat kínál, ötvözve a környezetvédelmet, a helyi gasztronómiát és a kulturális örökséget. A Magyarország első Platinum Good Travel Seal szervezeteként elismert Humtour utazásaival elősegíti a fenntartható utazást és a közösségi szerepvállalást.



+2800

a résztvevők száma 2021 óta
a Humtour által szervezett
rendezvényeken.

MÉRFÖLDKÖVEK

Csapatépítő elvonulásaik akár 100 résztvevőt is bevonnak a helyi gazdákkal és kézművesekkel való közvetlen együttműködésbe, így lendítve fel a vidéki gazdaságot.

Az olyan túrák, mint a hortobágyi Hód Szafari, a biológiai sokféleségről szóló tanulságokkal is szolgálnak, mivel a túravezetők a vizes élőhelyek megóvására tanítják a látogatókat.

Minden útvonalat úgy terveznek, hogy a hulladék mennyisége minimális legyen: a Humtour hulladékmentes pikniksomagokat biztosít, és támogatja a helyi, szezonális élelmiszerek beszerzését.

A Humtour Magyarország fenntartható turizmusának úttörője. Olyan környezettudatos utazásokat kínál, amelyek összekötik az utazókat az ország gazdag természeti tájaival és kulturális örökségével. A 2017-ben Szabó-Diószeghy Ágnes nemzetközi kapcsolatokban jártas, képzett szociális munkás által alapított cég a turizmust a vidék- és közösségfejlesztés eszközének tekinti.

A Humtour – a „humanitárius turizmus” rövidítése – ötlete Venezuelában született meg, ahol Ági önkéntesként dolgozott, majd utazásai során szerzett tapasztalatai, a helyi kultúrában és történelemben való elmélyülése alakította ki a Humtour küldetését. Ez pedig az, hogy első kézből származó, egyedi élményeket nyújtson azoknak az utazóknak, akik mélyebben szeretnék megismerni úticéljaikat. Budapestről könnyen megközelíthető túráik a kaland, az oktatás és a gasztronómia egyedülálló ötvözetét nyújtják, miközben a környezeti felelősséget is hangsúlyozzák. Az elmúlt öt évben már 30 vállalati csapatépítő rendezvényt és 163 zártkörű rendezvényt koordináltak.

Ági szerint a programok a közösségi élmények köré épülnek. A cél az, hogy az utazók számára azzal teremtsenek maradandó élményt, hogy az utazók minél több kapcsolatot létesítenek a meglátogatott helyekkel és emberekkel. Egyik kiemelkedő kínálatuk a hortobágyi Hód Szafari, ahol a vendégek vezetett túrára indulnak, hogy természetes élőhelyén figyeljék meg Európa legnagyobb



Az utazók különféle mesterségeket próbálhatnak ki, néha csapatépítő gyakorlatként.



A Humtour csapatépítő tevékenységei egy változatos programportfólió részét képezik, amely célja a közösségek, kollégák és a természet összekapcsolása.

rágcsálóját. Az élmény az érintetlen természetben zajlik, helyi természetvédelmi szakértők bevonásával, akik betekintést engednek a magyarországi vizes élőhelyek ökoszisztémáiba, nyugodt és tanulságos menekülést kínálva a városból. Ezáltal tehát nemcsak élményben, hanem az élményszerű tanulásban van részese a vendégeknek.

A kulináris és a kulturális hagyományok megismerése érdekében a Humtour helyi gazdaságok és manufaktúrák bemutatását célzó látogatásokat és workshopokat is szervez. Például a Zwack Unicum Nyrt. 100 fős vállalati csapatépítő kirándulása során, a szatmári térségben sajtókészítés, kovácsolás és pogácsasütés volt a program helyi idősök társaságában, egy szociális intézetben. A kirándulás rendkívül pozitív visszajelzéseket kapott az autentikus közösségi integráció miatt.

A Humtour megközelítése túlmutat az egyszerű ökoturizmuson. Egy mélyebb filozófiát, a „célorientált utazás” filozófiáját tükrözi. Fenntarthatósági és biodiverzitási cselekvési tervük olyan kezdeményezéseket vázol fel, amelyek a biodiverzitás megőrzését minden útvonalba beépítik. Például a természeti túráik során ismertetik az őshonos fajokat, a hulladékmentes pikniksomagok biztosításának lehetősége révén minimalizálják a hulladékot, valamint támogatják a hagyományos mesterségeket őrző helyi kézműveseket. Ezenkívül minden utazást úgy terveznek, hogy a környezeti hatások minimálisak legyenek, és ahol csak lehetséges, öko-tanúsítvánnyal rendelkező közlekedési lehetőségeket vesznek igénybe.

A fenntartható utazás iránti elkötelezettségüket igazolja a Good Travel Seal minősítés is, amelyet a rangos platina szinten ítéltek meg nekik. A Green Destinations által kifejlesztett és a Globális Fenntartható Turisztikai Tanács (GSTC) kritériumaihoz igazodó tanúsítvány olyan területeket értékel, mint a természetvédelem, a közösségi szerepvállalás és a karbonlábnyom-kezelés. A Humtour platina státusza azt jelzi, hogy nemcsak megfelelnek, hanem túl is teljesítik a nemzetközi fenntarthatósági szabványokat, ezzel Magyarország vezető felelős utazásszervezői közé tartoznak.

Az olyan régiókban, mint az Őrség és a Tisza-tó, a Humtour elősegítette az ökoturizmus fellendítését, amivel felhívta a figyelmet a természetvédelemre. A cég modellje biztosítja, hogy a turisztikai bevételek helyben maradjanak: a szállasadók, a gazdálkodók, a kézművesek és az idegenvezetők mind profitálnak gazdaságilag. Nemzeti parkokkal, civil szervezetekkel és vidéki közösségekkel együttműködve olyan élményeket kínálnak, amelyek kézzelfogható előnyökkel járnak. E gyakorlatnak köszönhetően 2021 óta közel háromezer fő élvezte a Humtour túrák élményeit.

A zöld mobilitásra összpontosítva a Humtour arra ösztönzi az utazókat, hogy környezetbarát módon fedezzék fel Magyarország vidékeit. Szorgalmazza az alacsony károsanyag-kibocsátású közlekedési lehetőségeket, illetve a szén-dioxid-kibocsátás ellensúlyozását ott, ahol a károsanyag-kibocsátás elkerülhetetlen.

A Humtour lényegében a pozitív változás eszközeként definiálja újra a turizmust. Modelljük bizonyítja, hogy a felejtethetlen utazások és a tartós hatások kéz a kézben járnak, és megmutatja, hogy az utazás a természetvédelem, a kultúra és a közösség megerősítésének eszköze lehet.



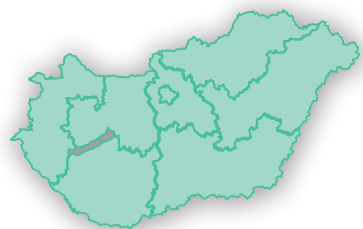
A résztvevők megfigyelik a napkeltét Hortobágy felett, ahol a Humtour az élménydús utazást ötvözi a biológiai sokféleségről szóló oktatással.

“Arra törekszünk, hogy tartós élményeket teremtsünk az utazók számára azáltal, hogy lehetővé tesszük számukra, hogy minél több kapcsolatot építsenek ki a meglátogatott helyekkel és emberekkel.

- Szabó-Diószeghy Ágnes, a Humtour alapítója és vezérigazgatója

A KÉKTÚRÁN a megközelíthetőség találkozik a fenntarthatósággal

A KÉKTÚRA Magyarország egyedi és talán legismertebb túraútvonala, a fenntartható, akadálymentes ökoturizmus modelljévé fejlődött. Csaknem 2600 km-en átívelve köti össze a természetet, a településeket és a történelmet, miközben a motorizációval szemben a lassú (slow) turizmust, a vidéki életmódot és a gyalogos közlekedést népszerűsíti.



+2500

kilométernyi nyomvonal alkotja a KÉKTÚRÁT, így Európa első és leghosszabb folyamatos, hosszú távú jelzett útvonala.

MÉRFÖLDKÖVEK

Évente körülbelül 15.000 új túrázó, köztük turisták kezdenek kéktúrázni, és 2019 – 2023 között 100.000 hivatalos igazolófüzet kelt el.

A Természetjáró alkalmazást több, mint 500.000 készülékre töltötték le, melynek honlapja évente 6–7 millió oldalmegtekintést regisztrál, míg az új KÉKTÚRA alkalmazás digitális pecsétgyűjtést is kínál.

Az OKT mind a 27 fő szakasza vasúti vagy autóbusz-csomópontoknál kezdődik és végződik, így a tömegközlekedési eszközöket az 1950-es évek óta beágyazza a túrázás élményébe.

Kevés turisztikai infrastruktúra ötvözi olyan tökéletesen az akadálymentességet és a fenntarthatóságot, mint a KÉKTÚRA. Ez a 2595 km hosszú túraútvonal-hálózat, amely magába foglalja az Országos Kéktúrát, a Rockenbauer Pál Dél-dunántúli Kéktúrát és az Alföldi Kéktúrát, autótól mentes zöld artériaként húzódik végig Magyarországon. Gyökerei 1938-ra nyúlnak vissza, amikor Szent István király halálának ezredik évfordulójára a kéksáv-jelzés mentén két irányból induló ünnepi túrát rendeztek hazánk északi tájain át.

1952-ben ez ihlette meg azokat a vasutas turistákat, akik Országos Kéktúra (OKT) néven jelvényt szerző túramozgalmat indítottak Európa első hosszú távú jelzett útvonalán. Az egykori vulkáni gerinceken, szőlőültetvényeken, síkságokon és távoli falvakon átívelő KÉKTÚRA szinte az egész országot lefedi, és ma már több mint egy túraútvonal: a vidéki, elsősorban kistelepüléseket érintő vendégforgalom nemzeti gerince, amely a látogatókat a népszerű helyszínekről több száz kis faluba juttatja el, ahol szálláshelyek, vendéglátó-üzletek, helyi múzeumok, kisebb boltok, éttermek és piacok folyamatos bevételre tesznek szert a környezettudatos túrázóknak köszönhetően.



A kék sáv jelzések világosan jelzik az útvonalat a réteken és erdőkön keresztül.

© Országos Kéktúra

A KÉKTÚRÁT a beépített fenntarthatósága különbözteti meg másoktól. Működtetője, a Magyar Természetjáró Szövetség 2014-2015-ben 2000 km-t újított fel az útvonalból, jelölőket festett át, pihenőket alakított ki, jelzőtáblákat korszerűsített. Több ezren csatlakoznak minden év októberében a „Kéktúrázás Napjához”, amely a Magyar Természetjáró Szövetség ingyenes túranapja, amikor 143 túracsoport egy nap alatt járja körbe a KÉKTÚRA teljes útvonalát.

Hét regionális koordinátorból és több száz önkéntesből álló hálózat tartja karban a 2500 km-t meghaladó útvonalat, miközben olyan digitális eszközök, mint a Természetjáró.hu honlap, a Természetjáró alkalmazás (immár több, mint 500.000 letöltéssel, évi 6-7 millió oldalmegtekintéssel) és egy új, digitális bélyegzéssel ellátott KÉKTÚRA alkalmazás teszi egyszerűvé a tervezést és a túranyilvántartást.

A KÉKTÚRA egyik legfontosabb jellemzője az elérhetőség biztosítása. Az Országos Kéktúrának mind a 27 fő szakasza vasúti csomópontokban kezdődik és végződik, ami a vasutas természetjáró szervezetekhez való kötődéséből ered. Ma a MÁV-Csoporttal történő együttműködés biztosítja a tömegközlekedés zökkenőmentes elérhetőségét. A túrázókat arra ösztönzik, hogy egybefüggő szakaszokat járjanak be, majd vonattal vagy busszal térjenek vissza, így csökkentve minimálisra az ökológiai lábnyomukat. Ez a megközelítés Magyarország 2030-as Nemzeti Aktív Turisztikai Stratégiájának zászlóshajójává vált.

A KÉKTÚRA turizmuszakmai szempontból a látogatói koncentráció mérséklését segíti elő. Ahelyett, hogy a látogatókat egy helyre koncentrálná, több száz település között osztja szét őket. Az olyan alkalmazások, mint a Természetjáró és a KÉKTÚRA, közvetlen módon kötik össze a túrázókat a helyi szálláshelyekkel, ezzel biztosítva a hasznát a vidéki közösségek számára. A túrázók egy informatív „útlevelelben” gyűjtenek pecsétet, ami elmélyíti az elkötelezettségüket. A Covid19-járvány óta, a belföldi turizmus fellendülésével megnövekedett a kereslet: 2019 és 2023 között 100.000 bélyegzőkönyvet adtak el. Évente körülbelül 15.000 új túrázó kezd el túrázni, akik közül 70% többnapos túrákon, 30% pedig 4 vagy többnapos túrákon vesz részt.

Ez a formátum világszerte elismerést váltott ki. 2020-ban a National Geographic az Országos Kéktúrát a világ 25 legjobb utazási célpontjai egyikének nevezte. A változatos tájegységekkel, az erős közösségi szellemmel és örökséggel, valamint az autómentes modellel ez a kezdeményezés megmutatja, hogyan lehet a turizmust összehangolni a természetvédelemmel, a klímavédelemmel és a kultúrával. A Magyar Természetjáró Szövetség vezetői így fogalmaztak: „A KÉKTÚRA már akkor is fenntartható volt, amikor ez a szó még nem is létezett, mert a vasúti közlekedés köré épült.”

A KÉKTÚRA nem csak egy túraútvonal. Ez egy élő rendszer, hiszen önkéntesek tartják fenn, közösségek karolják fel, és generációk között adódik át. A lassú, tiszteletteljes gyalogos utazás népszerűsítésével összeköti Magyarországot tájait és falvait. A fenntartható rekreáció országos vívmánya, szó szerint kék színnel jelölve.

“A KÉKTÚRA fenntartható volt, mielőtt a szó létezett, mert vonatok köré épült.

- MTSZ vezetők



A lassú, tiszteletteljes gyalogos utazás összeköti Magyarországot tájait és falvait.



A Stagland minimális környezeti hatású kabinjai bizonyítják, hogy a kisléptékű szálláshelyek utat mutathatnak a felelős utazásban.

© Stagland Cabins

SZÁLLÁSHELYEK

A szálláshelykínálat turizmusban betöltött szerepe Magyarországon folyamatosan változik és fejlődik. Ma már nem csupán funkcionális pihenőhelyekről van szó, hanem a legmodernebb létesítményekről, melyek az utazási élmény központi elemeivé válnak. Az új generációs vendéglátók és szállodatulajdonosok bebizonyítják, hogy a szálláshelyek ugyanolyan gazdagító és meghatározó élményt nyújthatnak, mint maga az utazás.

Ez a mozgalom sokszínű kínálatot eredményezett, a második életet kapott történelmi kúriáktól a legmodernebb, a táji-környezeti viszonyokhoz illeszkedő kabinházakig. Stílusukban ugyan különböznek, de egy közös vonás összeköti őket: a helyi környezettel és közösséggel való harmóniában zajló működés iránti mély elkötelezettség.

A fejezetben bemutatott példák gyakran az alapító személyes küldetéséből születtek. Élő bizonyítékok arra, hogy a prémiumkényelem, az innovatív design és a mély környezettudatosság nem zárják ki egymást. Ezek az úttörők olyan élményeket hoznak létre, amelyek ötvözik a luxust a felelősségteljes magatartással, és inspiráló képet adnak a magyar vendéglátás jövőjéről.

MAKROTREND EK

A műemléképületek adaptív újrahasznosítása is megjelenik, a régi parasztházakat és pajtákat gyakran vendégházakká alakítják át.

Az EU kulturális örökséghez tartozó szálláshelyeinek nagy része kis- és középvállalkozás, amelyek közül sok Magyarországon található.

A napenergiával, fával vagy biogázzal működő kisebb butikhotelek élen járnak a megújuló energia alkalmazásában.

A vidéki Magyarország növekvő megújuló villamosenergia-arányát tükrözi a fenntartható gyakorlatok növekvő elterjedése a falusi turizmusban.



A természetben gyökerező vendégszeretet és a prémium kategória találkozása: Natura Hill

A Dunakanyarban elhelyezkedő zebegényi Natura Hill újradefiniálja az ökoluxus vendéglátást. A Zöld Michelin Csillaggal elismert, holisztikus fenntarthatósága magában foglalja a hulladékmentes prémiumétkeztést, a regeneratív mezőgazdaságot, a megújuló energiát és a közösségi élményt kínáló működést.



100%

megújuló energiaforrásokból állítják elő a Natura Hill energiáját.

MÉRFÖLDKÖVEK

A Zöld Michelin Csillag elismeri a hulladékmentes prémium, ínycsiklós konyhát és a regeneratív gazdálkodási gyakorlatot.

A gyümölcsök és zöldségek több, mint 90%-a saját biofarmjukról, gyümölcsösökből és kertekből származik.

Az étkezőeszközöket 100%-ban magyar keramikusok készítették, összekapcsolva a fenntarthatóságot a kulturális örökséggel.

A családi vállalkozásként működő Natura Hill immár 11 éve bizonyítja, hogy a prémium minőségű vendéglátás és a fenntarthatóság fejlődhet együtt. 2014-ben nyílt meg Magyarország egyik első öko-szemléletű vendéglátóhelyeként, amely úttörő tevékenységével ötvözi a gasztronómiát a holisztikus fenntarthatóság szellemiségével, a gazdálkodástól az energián át a helyi közösségig. Ez a megközelítés Zöld Michelin Csillagot érdemelt ki a számos állami és szakmai díj mellett, amivel a Natura Hill az ökoluxus etalonja lett.

A vendéglátás középpontjában egy nulla hulladékot termelő konyha áll, amelynek egyedisége például abban rejlik, hogy a menüsor a helyben megtermelt kínálathoz igazodik. Jelenleg a gyümölcsök és zöldségek 90%-a saját, tanúsítvánnyal rendelkező ökológiai termelésből származik: egy 0,5 hektáros levendulaültetvényről, egy 800 m²-es zöldségkertből és 100 hektár ökológiai gyümölcsösből, amely a „natu.farm” projekt keretében indult. Egy kis feldolgozóüzem a terményeket gyümölcslevek, erjesztett termékek, konzervek, snackek és gluténmentes termékek formájában alakítja, míg a felesleg 100%-át konzerválják vagy feldolgozzák. Csak helyi édesvízi halakat, sajtokat és a környékből származó húsokat használnak, hulladék nélkül.



A Natura Hill jövőbeli tervei közt szerepel a szén-dioxid-kibocsátás nemzetközi szabványok alapján történő kiszámítása és az élőhelyek helyreállítása.

A Natura Hill fenntarthatósága jóval túlmutat az étkezésen. Az energiahatékonyság és a függetlenség határozza meg működési filozófiájukat. A tetőfelületek több, mint 75%-án napelemek találhatóak, amelyek teljes egészében megújuló forrásból fedezik az ingatlan energiaszükségletét. A főépület fűtése és hűtése talajhőszivattyús rendszerrel történik, amely lényegesen hatékonyabb, mint a hagyományos módszerek. Egy 100 m³-es esővíztartály öntözi a kerteket, míg az alacsony átfolyású csapok, az automata árnyékoló és a HRV-(hővisszanyerős) szellőzőrendszerek csökkentik a hulladékot. A sauna és a jakuzzi csak előzetes foglalás esetén üzemel, így akadályozva meg az üresjárat energiafelhasználást, míg a fatüzelésű szaunában pedig csak helyi, borszőnyi fát égetnek.

A zero-waste koncepcióra, vagyis a nulla hulladékra való törekvés öt évnyi kísérletezés után vált kiforrottá. A komposzt gazdagítja a kertet, az erjesztés és a tartósítás pedig új alapanyagokat hoz létre a hulladékokból. A kreatív újrahasznosítás folyamatos: a sütőtök héját kakaóhelyettesítőként pörkölik, a savanyú kenyeret pedig kovásznak erjesztik. A vákuumzsákok használata 20%-kal csökkent, helyüket üvegek és rozsdamentes tartályok vették át, mindemellett a Natura Hill részt vesz a biológiailag lebontható zsákok nemzetközi tesztelésében is. A konyhai olajhulladék mennyisége évi 45 literre csökkent.

A helyi termékek fontossága az ételek felszolgálásában is megjelenik, ami szintén a hitelesség egyik fontos mércéje. Az elmúlt öt évben a használatban levő étkezészetek 100%-át magyar keramikusok készítették. A borkínálatban a tételek a környezettudatosságot előtérbe helyező borászoktól származnak, sok organikus vagy biodinamikus borásztól, akikkel a Natura Hill csapata személyes kapcsolatokat ápol. Minden üveget a saját történetével mutatnak be, így biztosítva, hogy a vendégek ne csak az ízeket, hanem a bor mögött rejlő filozófiát is megtapasztalják.

A közlekedési kezdeményezések szintén a Natura Hill holisztikus fenntarthatósági stratégiáját demonstrálják. A 4*-os minősítésű butikhotel a fenntartható utazást támogatja, ingyenes transzfert biztosítva a helyi vasútállomásokról és a napenergiával működő elektromos töltőállomásokról. Elektromos kisteherautóikkal szállítják a kertből származó termékeket, a személyzet ingázását pedig telekocsi és kerékpár használatával optimalizálják.

A munkahelyi közösség szerves részét képezi a Natura Hillnek. A személyzetben a kisgyermekes anyák, a nyugdíjasok és a hátrányos helyzetű munkavállalók ugyanúgy teret kapnak, a szülők számára pedig rugalmas/távoli munkavégzési lehetőségeket biztosítanak. A munkatársak személyes fejlődését is mutatja, hogy néhány egykori dolgozójuk saját fenntartható kávézót vagy bisztrót alapított, ami a Natura Hill edukatív örökségének a jele. Havi rendszerességgel tartanak előadásokat tanárok, diákok és szakemberek számára, míg a tulajdonos, Hodik Adrienn, a Budapesti Gazdasági Egyetemen tart előadásokat, valamint szakdolgozókat mentorál. A beszállítókat, a vendégeket és a nyilvánosságot workshopok, digitális platformok segítségével oktatják.

A jövőbeli terveik között szerepel a karbonlábnyom nemzetközi módszertannal történő kiszámítása, majd az élőhelyek helyreállítása és a faültetés révén történő semlegesítése. A 2026-ra tervezett komposztfűtéses üvegház tovább fogja erősíteni a körforgásos gazdaságot. A Natura Hill, amely elnyerte a Zöld Michelin Csillag díjat, a Kőrösi Csoma Sándor Állami Díjat (2023), a Magyar Turisztikai Ügynökség Fenntarthatósági Díját (2024) és a Klasszis TopDesign díjat (2022), továbbra is bizonyítja, hogy a fenntarthatóság nem csak egy trend, hanem a vendéglátás jövője.



A natu.farm kertjeiből naponta szüretelik a friss zöldségeket, amelyekkel a hulladékmentes konyhát szezonális, organikus alapanyagokkal látják el.



A Natura Hill organikus parcellái a Duna-kanyarban jól mutatják az üdülöhely és a természeti környezet közötti harmóniát.

Kapolcsi Sziklák: A szelíd építészet és stílusos luxus

A Hello Wood innovatív szálláshelyeként működő Kapolcsi Sziklák az élvonalbeli építészetet ötvözi a fenntarthatósággal. A minimális ökológiai hatást párosítva a modern kényelemmel a Hello Wood egyedi tervezésű kabinházakkal gondolja újra a fenntartható dizájnt a turizmusban.



+1000

diák vett részt eddig a Hello Wood oktatási programjain, 20+ rendezvényen, ahol gyakorlati tapasztalatokat szereztek a tervezés, a fenntarthatóság és az építés terén.

MÉRFÖLDKÖVEK

A sziklakabinokat úgy tervezték, hogy a szénabálákhoz hasonlóan helyezkedjenek el a talajon, megőrizve a természetes terepet.

Az előregyártás és a magas alapozás csökkenti az építési hatást, így védve a helyi biodiverzitást.

A Hello Wood programjai több, mint 38 országot ölelnek fel, elősegítve az építészek, a kivitelezők készítői és a diákok nemzetközi hálózatának kialakulását.

A Kapolcsi Sziklák a kifinomult dizájn és a fenntarthatóság figyelemreméltó egyensúlyával definiálja újra a prémium-vendéglátást Magyarország festői Balaton-felvidékén. A Hello Wood által kifejlesztett ökológiai szemléletű szálláshely jól példázza, hogy a prémium minőség miként tud harmonikusan együtt élni a természettel.

A Hello Wood missziója és portfóliója az elmúlt években dinamikus fejlődött, így ma már nem csupán egy építész-tervező cég. 2010-ben alkotó közösségként, táboroként indult, amely építészeket, művészeket és iparművészeket hozott össze nyári iskolák és nagyméretű fa installációk révén, amelyek a közösséget, a kreativitást és az ökológiai tervezést hangsúlyozták. Idővel a közösség stúdióvá és kivitelező céggé vált, de megtartotta ugyanazt a szellemiséget: szelíd építészetre törekszik a környezeti arányok megtartásával, a természetes anyagok használatával és a fenntarthatóság figyelembevételével. Munkájukat számos nemzetközi díjjal ismerték el. Nekik ítelték többek között az innovatív építészet ikonikus díját az Architizer A+ Díjat és a Magyar Formatervezési Díjat, amelyek megmutatják elképzelésük hatását és hatókörét.

A Balaton-felvidéken elhelyezkedő Kapolcsi Sziklák vonzerejének középpontjában a jellegzetes (szikla) kabinházak állnak, amelyek építészetileg a térségben található óriás rúnaköveket idézik. Ezek a vizuálisan feltűnő kabinok könnyedén illeszkednek a természeti környezetbe,



Az építészetileg jellegzetes faházak bemutatják, hogyan harmonizálhat a modern design a természettel, miközben minimálisra csökkenti a környezeti hatást.

bemutatva, hogy a modern esztétikum és a környezeti felelősségvállalás hogyan fonódik össze. Fejlett gyártási módszereket és megemelt alapokat alkalmazva a kabinok jelentősen minimalizálják a természetes terep megzavarását, így őrizve meg a helyi biodiverzitást és a tájat.

A fenntarthatóság mélyen beépült a Kapolcsi Sziklák szellemiségébe. Az elsősorban fenntartható forrásból származó fából épült szerkezetek az energiahatékonyságot szolgálják.

Mindegyik kabinban élvonalbeli inverter klímát használnak hűtésre-fűtésre, amelyek optimalizálják az energiafelhasználást és az erőforrás-megtakarítást, hatékonyan állítva új mércét a fenntartható turisztikai gyakorlatok elé Magyarországon.

A Kapolcsi Sziklák vendégei igazi ökoluxusban élnek. A vendégek étkezését biztosító alapanyagok helyi termelőktől származnak, jelentősen csökkentve ezzel az élelmiszer-szállítással és -termeléssel járó környezeti lábnyomot.

Kapolcsi Sziklák innovatív modellje nemcsak kivételes vendégélményeket kínál, hanem a környezettudatosságot is elősegíti: a szálláshely szorosan illeszkedik a globális fenntarthatósági normákhoz, gyakorlatai támogatják a helyi gazdaságokat, bevonják a regionális termelőket, kézműveseket és munkásokat. Ezzel olyan helyi közösséget hoznak létre, amelynek középpontjában a fenntarthatóság áll.

Ez az előremutató megközelítés jelentős figyelmet keltett nemcsak térségi, hanem országos szinten is, ami kiemeli az üdülőhely potenciálját a jövőbeli vendéglátási fejlesztések modelljeként. A legmodernebb fenntarthatósági gyakorlatok - többek között a megújuló energiaforrások, az erőforrás-hatékony építési technológiák - alkalmazásával a Kapolcsi Sziklák példája annak, hogyan lehet a luxus szálláshelyek élén járni a környezeti felelősségvállalásban. Ennek a projektnek a hatása túlmutat a közvetlen vendégélményen, és szélesebb körű iparági változásokat inspirál a fenntarthatóság irányába.

A Kapolcsi Sziklák tehát nem csupán kivételes szállásélményt nyújt, hanem bizonyítja, hogy a környezeti felelősségvállalás és a prémium vendéglátás nem zárja ki, sőt inkább kiegészíti egymást, így e két tényező alapvető elemévé válhat a jövő turizmusának.



Fentről nézve a kabinok tökéletesen illeszkednek a Balaton-felvidék tájképébe, tükrözve a Hello Wood környezetbarát luxusról alkotott elképzelését.

A klímasemleges Irota EcoLodge: kompromisszumok nélküli fenntarthatóság

Északkelet-Magyarországon az Irota EcoLodge „net-zero” szén-dioxid-kibocsátású öko-szálláshely újradefiniálja a minőségi turizmust. Passzív ház jellegével, a megújuló energia és a körforgásos anyagok kombinálásával a szálláshely-komplexum több energiát termel, mint amennyit fogyaszt, amivel a nemzetközi szabványoknak is megfelel.



54% -a az éves csapvízfelhasználásnak esővízzel van helyettesítve. 2024-ben **75 m³**-t gyűjtöttek össze.

MÉRFÖLDKÖVEK

Az ökovillák több áramot termelnek, mint amennyit fogyasztanak, és a felesleget visszatáplálják a hálózatba.

Az Irota EcoLodge Magyarország első minősített Net-Zero Whole-Life Carbon üdülőhelye.

A természetes úszómedence és a sauna ökoluxus élményt nyújt környezeti kompromisszumok nélkül.

Az észak-magyarországi csendes faluban található Irota EcoLodge a prémiumvendéglátás és a kompromisszumok nélküli fenntarthatóság harmonikus ötvözetét testesíti meg. 2016-os megnyitása óta a butikszálláshely figyelemre méltó újítást teremtett, mint Magyarország első tanúsított „net-zero szén-dioxid-kibocsátású” szálláshelye, ami nemzetközi szinten is elismert mérföldkő, és bekerült a World Green Building Council esettanulmányai közé.

Az Irota EcoLodge-ban három tágas ökovilla áll a vendégek rendelkezésére, amelyeket gondosan a passzív házak elveinek megfelelően alakítottak ki. Minden villa fenntartható, körforgásos építési gyakorlatokat alkalmazva épült, beleértve az újrahasznosított papírcellulóz szigetelést, ami biogén szén-dioxidot tárol, hatékonyan ellensúlyozva a hagyományos építőanyagokhoz, például a betonhoz, kapcsolódó karbon-kibocsátásokat. Ez az innovatív megközelítés nemcsak minimalizálja a környezeti hatást, hanem aktívan hozzájárul a szén-dioxid-megkötéshez is.

A megújuló energia az Irota EcoLodge működésének sarokköve. A napelemek széles skálájával felszerelt üdülőhely folyamatosan több energiát termel, mint amennyit elfogyaszt, és a felesleges áramot a helyi hálózatba exportálja. Ez a többlettermelés kézzelfogható bizonyítéka az Irota EcoLodge fenntartható működési

modelljének, amelyet részletes éves karbonlábnyom-jelentések igazolnak, megerősítve, hogy a szálláshely évente nulla tonna CO₂-kibocsátással működik.

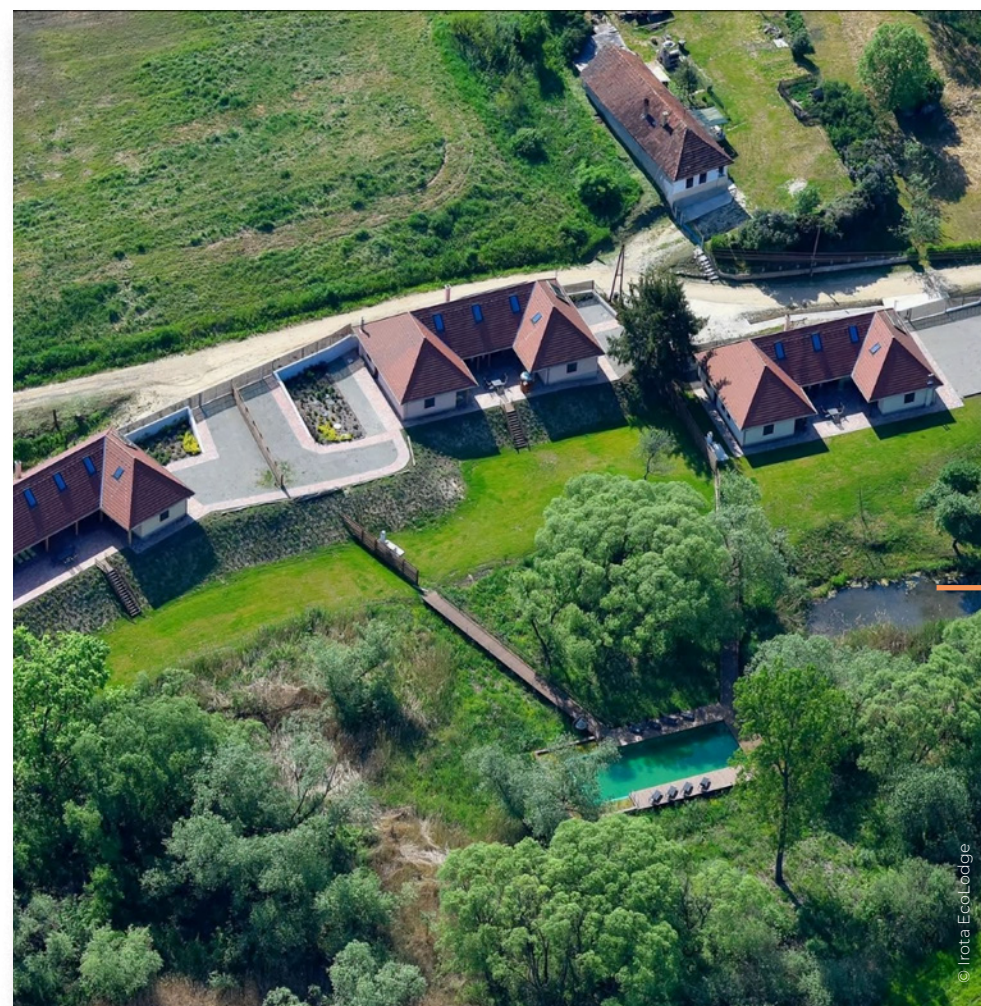
Az Irota EcoLodge elkötelezettsége az energiagazdálkodáson túl kiterjed a felelős erőforrás-felhasználásra is. A fűtési igényeket fenntarthatóan elégítik ki helyi forrásból származó tűzifával fűtött, nagy hatásfokú kályhák segítségével, drasztikusan csökkentve a közlekedésből származó kibocsátásokat. Vízgazdálkodásuk is példaértékű. A szennyvizet a helyszínen tisztítják, a szürkevizet pedig újrahasznosítják a kerti öntözéshez, amivel tovább csökkentik a környezeti terhelést.

A vendégek kompromisszumok nélkül tapasztalják meg a környezettudatos vendégszeretetet. A szolgáltatások közé tartozik a természetes úszómedence és a szauna, amelyek tökéletesen illeszkednek a szállás fenntarthatósági szellemiségéhez. A látogatók abban a tudatban élvezhetik a

modern kényelmet, hogy a szabadidő eltöltése pozitívan járul hozzá a környezetvédelemhez, és gyakran arra ösztönzi őket, hogy hasonló, fenntartható gyakorlatokat alkalmazzanak saját otthonukban is.

A prémium minőség és az ökológiai tudatosság sikeres integrációja számos nemzetközi elismerést szerzett a szálláshelynek, és azt a fenntartható vendéglátás vezető példaként pozícionálta világszerte. Ez az elismerés alátámasztja, hogy a szálláshely inspiráló mércét jelent a vendéglátó-ipari vállalkozások számára világszerte.

Az Irota EcoLodge meggyőző bizonyítékként szolgál arra, hogy a fenntartható turizmus jelentősen hozzájárulhat a globális klímacélokhoz anélkül, hogy feláldozná a vendégélményt, így reprodukálható modellt kínál a környezettudatos fejlesztésekhez Magyarországon és azon kívül is.



Az Irota EcoLodge három ökovillája és természetes úszómedencéje jól szemlélteti, hogy a modern vendéglátás nem zárja ki a szén-dioxid-kibocsátás csökkentését, hosszú időtartamra.

Nomád Hotel & Glamping: Hagyományos értékrend, fenntartható szemléletben

A Nomád Hotel & Glamping három generációnyi családi vendégszeretetet ötvöz a legmodernebb fenntarthatósággal. A napenergiával működő szállásoktól és elektromos TukTukoktól a farm-to-table étkezésig hagyományos bájjal és valódi zöld élménnyel várja vendégeit Észak-Magyarországon.



100%

-a az étterem
alapanyagainak
helyi vagy bio.

MÉRFÖLDKÖVEK

A családi kézben lévő szálloda vendégmegtartási aránya körülbelül 70%, és sokan visszatérnek az ökoluxus varázsa miatt.

A „zero-waste” filozófiája az újratölthető piperecikkektől az antik bútorok restaurálásáig terjed.

Az elektromos TukTukok helyettesítik a fosszilis üzemanyaggal működő járműveket a poggyászok szállítása és a túrák során, így a fenntartható mobilitás a vendégélmény részévé válik.

A Nomád Hotel & Glamping mára fogalommá vált az utazók körében. A családi kézben lévő szálloda, amelyet több, mint három évtizede alapítottak, régóta vezető szerepet tölt be a környezettudatos vendéglátásban. A fenntarthatóságra építő Nomád Hotel & Glamping megmutatja, hogy az örökség megőrzése és a környezetbarát gyakorlatok hogyan működhetnek együtt, hogy lenyűgöző vendégélményt teremtsenek. A vendégeket nyugodt, rendkívül barátságos környezetben fogadják, ahol a tipikus szállodai zaj és a túlzott fogyasztás elkerülése tudatos választás. A szálloda „csendet árul”, és a természeti környezettel való mély kapcsolatot kínálja szolgáltatásainak központi elemeként.

A Nomád Hotel & Glamping fenntarthatóság iránti elkötelezettsége az épületek tervezésénél kezdődött. Minden szerkezet energiahatékony anyagok felhasználásával épül, nagy teljesítményű szigeteléssel és hármas üvegezésű ablakokkal, amelyek minimális energiafogyasztást biztosítanak. Helyszíni napelemek táplálják a szállodát, tovább csökkentve az ingatlan karbonlábnyomát.



A noszvaji Nomád Hotel & Glamping az ökoturizmust és a helyi hagyományokat támogatja a falu közösségével való örökségközpontú együttműködésével.

“Nálunk minden a régi, időigényes módon készül, ahogyan a nagyszüleink is csinálták.

- Balogh Barbara, a Nomád Hotel & Glamping ügyvezető igazgatója

A szálloda kulináris kínálata egy lépéssel tovább viszi a fenntarthatóságot. A Trakta étteremben az étlap a helyi, szezonális termékekre koncentrál. Az alapanyagok egy részét a szálloda növényvédőszer-mentes kertjében termesztik, így biztosítva, hogy a vendégek friss, organikus eredetű ételeket kóstoljanak. A konyha büszke arra, hogy az ételeket ugyanolyan időigényes, régimódi módszerekkel készítik, mint az előző generációk, így biztosítva minden alapanyag minőségét. A szálloda hidroponikus módszerekkel is termeszt zöldségeket, így egész évben biztosítani tudja a „farm-to-table” étkezési élményhez szükséges zöldségeket.

Az étterem hozzávalói helyi kistermelőktől és közeli gazdaságokból, a fennmaradó rész pedig fenntartható beszállítóktól származik. A helyi kistermelőkkel kialakított partnerségek előtérbe helyezésével a szálloda aktívan segíti a helyi gazdaság fejlődését és az idők során elvesztett kapcsolatok helyreállítását. Ez a megközelítés biztosítja a kiváló minőségű alapanyagokat, miközben támogatja a helyi családok megélhetését.

A Nomád Hotel & Glamping átfogó újrahasznosítási programot is működtet, amely biztosítja, hogy a hulladék jelentős része elkerülje a személtlerakót. A szerves hulladékot komposztálják, ami saját zöldséges kertjüket táplálja. Az egyszer használatos műanyagokat újratölthető piperecikkekkel váltották fel, és minden tisztítószer öko-tanúsítvánnyal rendelkezik. Az újrahasznosítás iránti elkötelezettségük az ingatlan minden aspektusára kiterjed. A régi hajózási konténerekből szálláshely épült, a romos juhászlakból masszázsvagon, az antik bútorok és régi textíliák a vendégszobákban kaptak új életet. Ez nemcsak a hulladékot csökkenti, hanem értéket ad az elfelejtett anyagoknak.

A mobilitás a vendégélmény egyik kulcsfontosságú eleme. A szállodában a vendégek elektromos TukTukokkal fedezhetik fel a birtokot, amelyek a hagyományos üzemanyaggal működő járműveket váltották fel a poggyászszállítás és a birtok túrái során. A szálloda elektromosjármű-töltőállomásokat is kínál a vendégeknek, így ösztönözve őket arra, hogy tartózkodásuk alatt fenntarthatóbb módon közlekedjenek.

A Nomád Hotel & Glamping nem csak a fenntarthatóságot hangsúlyozza a falain belül. Aktívan részt vesz Noszvaj kulturális örökségének megőrzésében az antik bútorok restaurálásával és azzal, hogy helyiségeiben és közösségi tereiben bemutatja a helyi kézművességet. A szálloda örökségvédelem iránti elkötelezettsége kiterjed a szélesebb közösségre is, lévén a Noszvaji Turisztikai Egyesülettel együttműködve támogatja az ökoturizmust és a helyi hagyományokat.

A jövőre nézve a Nomád Hotel & Glamping azt tervezi, hogy kiterjeszti fenntarthatósági törekvéseit, több zöld kezdeményezést vezet be, és folytatja a környezet és a helyi kultúra megőrzése érdekében végzett munkáját. Fenntartható turisztikai megközelítése révén nemcsak egyedülálló kikapcsolódást kínál a vendégeknek, hanem erőteljes példát mutat arra is, hogy a családias, a személyes kapcsolatokat előtérbe helyező, autentikus falusi turizmus hogyan virágozhat anélkül, hogy veszélyeztetné a bolygót vagy annak lakosságát.



Az erdőben elhelyezett környezetbarát kabinok nyugodt vendégélményt teremtenek, miközben minimálisra csökkentik az energiafelhasználást és a környezeti terhelést.

Natúra Panzió: Ahol szó szerint természetes a pihenés is!

Az Orfűn található Natúra Panzió úttörő szerepet játszik a fenntartható turizmus desztináción belüli népszerűsítésében és a környezettudatos szálláshely-működtetésben. Egy egyetemi oktató turisztikai szakértő vezetésével újszerű lépéseket tettek a karbonsemleges turizmus fejlesztése érdekében. Ennek keretében a vendégház a helyi újraerdősítés finanszírozására invitálja vendégeit, áramfogyasztásának 80%-át saját maga által előállított elektromos áramból használja fel, és egy egész desztinációra kiterjedő fenntarthatósági modellt támogat.



80%

-át a Natúra Panzió villamosenergia-szükségletének napelemek biztosítják.

MÉRFÖLDKÖVEK

A vendégek szimbolikusan ellensúlyozhatják utazásukat, ha örökbe fogadnak egy őshonos facsemetét, amelyet az orfűi önkormányzattal közösen telepítenek.

Évente több, mint 100 turizmus-vendéglátás szakos hallgató látogat el a vendégházban rendezett workshopokra, így az élő tanteremmé válik.

A tömegközlekedéssel érkező látogatók 10% kedvezményt kapnak a szállásdíjból, ami közvetlenül jutalmazza az alacsony szén-dioxid-kibocsátású utazási lehetőségeket igénybe vevő vendégeket.

A Dél-Dunántúl zöld szegletében elhelyezkedő Natúra Panzió a fenntartható szállást definiálja újra. Innovatív modelljét tulajdonosa, Dr. Gonda Tibor, a Pécsi Tudományegyetem turizmus oktatója alakította ki abban a szemléletben, hogy a turizmus csökkentse a globális üvegházhatású gázok kibocsátását. Az alapító mindezt egyedi kezdeményezésekkel és vendégedukációval kívánja elérni, ami a szálláshelyet az éghajlatváltozás elleni küzdelem élő "laboratóriumává" alakította.

A Natúra Panzió fenntarthatósági programjának sarokköve az orfűi önkormányzattal és a Dél-Dunántúli Ökoturisztikai Klaszterrel kötött partnerség, amelynek keretében egy kizárólag őshonos fajokból álló, dedikált parkerdő jön létre. A panzió vendégei egyedülálló lehetőséget kapnak arra, hogy örökbe fogadjanak egy facsemetét az utazással kapcsolatos szén-dioxid-kibocsátásuk szimbolikus ellentételezéseként. Míg a tényleges faültetés az önkormányzattal közösen előre megbeszélt rendezvényeken történik, minden vendég örökbefogadása jelentősen hozzájárul a regionális erdőmegújítási tevékenységekhez, a biodiverzitás helyreállításához és a hosszútávú szén-dioxid megkötéshez.

A Natúra Panzió fenntartható technikákkal két hektáros területét aktívan kezeli. Intenzív kaszálás helyett a területet természetes legelőként használják lehetővé téve a tápanyagok visszakerülését a talajba. A helyi beporzókat



Vendégek és diákok vesznek részt egy faültetési rendezvényen, így támogatva a Natúra Panzió és Orfű önkormányzatának erdőtelepítési programját.

támogatva érintetlenül hagynak egy 100 négyzetméteres méhlegelőt, ezzel is bizonyítva elkötelezettségüket a biológiai sokféleség iránt.

A vendégház akadémiai háttere kiváló bázist nyújt a tudományosan megalapozott működtetéshez. A Pécsi Tudományegyetemmel együttműködve tervezik, hogy kifejlesztenek egy felhasználóbarát CO₂-kibocsátás-kalkulátort a vendégek számára. A partnerség kiterjed a gyakorlati oktatásra is: évente több, mint 100 turizmus-vendéglátás szakos egyetemi hallgató látogat el ide, hogy helyszíni workshopokon vegyen részt, és a gyakorlatban ismerje meg a fenntartható szállodai menedzsmentet.

A fenntarthatóságot szolgáló mélyrehatóbb intézkedések a panzió egész működésébe beintegrálódtak. A kibővített napelemrendszer ma már a szálloda villamosenergia-szükségletének 80%-át fedezi, illetve víztakarékossági és hulladékcsökkentési intézkedéseket is bevezettek. A reggeli

menü helyi termékekből áll, melyek között az idei évtől megjelentek a panzió saját konyhakertjében termesztett zöldségek. Ez Dr. Gonda Tibor szenvedélye, aki 20 évvel ezelőtt szervezte Orfű első helyi termék piacát, és tudományos kutatásaiban azóta is foglalkozik a helyi termékek turisztikai hasznosításával. Az alacsony szén-dioxid-kibocsátású utazás ösztönzése érdekében a vendégház nemrég 10% kedvezményt vezetett be a közösségi közlekedéssel érkező vendégek számára, amivel már többen éltek.

A Natúra Panzió gyakorlata jól példázza, hogy a vendégszeretet túlmutat a vendégek kényelmén, vendégszeretetén, tevékenységével környezeti felelősséget is vállal. A programot támogató vendégek örökbefogadott fája a fenntarthatóság iránti elkötelezettség kézzelfogható szimbóluma, mely biztosítja, hogy a látogatások tartós pozitív örökséget hagyjanak hátra a környezet és a jövő generációi számára.

“ Számunkra a fenntarthatóság elérésének folyamata fontosabb volt, mint a végső tanúsítás. Az igazi érték a tanulás és a fejlődés útjában rejlik.

- Dr. Gonda Tibor, a Natúra Panzió tulajdonosa

Bagoly-kő: túraközpont zöld szemlélettel és kényelemmel

A parásasvári Bagoly-kő Panzió a kényelmet és a felelősségteljes magatartást ötvözi a Mátrában. A Bagoly-kő Panzióban vagy a 4*-os minősítésű Villában megszálló vendégek nemcsak felújított, kutyabarát szobákat és éttermet találnak, hanem kerékpárosbarát szolgáltatásokat, klímabarát kertet és számos fenntarthatósági jó gyakorlatot is, amelynek eredményeképp a szálláshely Good Travel Seal platina minősítésben részesült.



100%

-os pontszámot értek el 2025-ben a Good Travel Seal Platina minősítésen a környezetszennyezés csökkentéséért, a természet gondozásáért és a kultúra ápolásáért.

MÉRFÖLDKÖVEK

A vendégház kertjét klímabarát térré alakították át évelő növényekkel, mulcsozással és madárélőhelyekkel.

A vendégek zuhanyzáshoz kapnak egy homokórát a vízfelhasználás mérésére, így a természetvédelem a tartózkodásuk kézzelfogható részévé válik.

A kerékpárosok számára javítókészletek, ivóvíz is biztosított, így a panzió elismert kerékpárosbarát központtá vált.

A Mátra lábánál, ahol ösvények vezetnek Galyatetőre, Kékestetőre és az Ilona-vízeséshez, a Bagoly-kő Vendégház az aktív turizmus alaptáboraként pozicionálja magát. A komplexum két jól elkülönülő létesítményt egyesít: a Bagoly-kő Vendégházat, amely 20 fő befogadására

alkalmas, kutyabarát, illetve rendelkezik egy 40 férőhelyes étteremmel; valamint a Villát, amely egy önálló, hatszobás panzió, 10 férőhellyel. Mindkettőt 2024-ben újították fel, a modern kényelem és a környezeti felelősség ötvözésével.

A Bagoly-kő Panzióban a fenntarthatóság mind infrastrukturális, mind kulturális szempontból érvényesül. Az energiaellátást napelemek, napkollektorok és egy faelgázosító kazán biztosítja, a modern hőszigetelés és a csatornás légkondicionálás pedig az egész évben hatékony működést garantálja. A közös terekben LED-es világítás és mozgásérzékelők működnek, míg a kültéri pezsgőfürdő hőszivattyúval üzemel. A minibárok csak kérésre kapcsolnak be, és a panzió rendszeresen figyeli szén-dioxid-kibocsátását, lévén az energiaellátásban önellátására törekednek. A víztakarékos csapok és a kérésre biztosított ágynemű szolgáltatás csökkentik a vízfogyasztást. A vendégek szelektív hulladékgyűjtő edényekbe helyezhetik el a hulladékot, valamint az üveg, az elemek és a veszélyes anyagok számára külön gyűjtőhelyek vannak kijelölve. Az egyszer használatos műanyagokat kiküszöbölték: a szobákban üvegedényeket és porceláncsészéket használnak, a fürdőszobákban újratölthető adagolók találhatók, és a személyzet segít a vendégeknek a hulladékok helyes szelektálásában.

Az ételkínálat szintén a fenntarthatóság elveit követi, ugyanis a túraközpont a honlapján nyilvános listát vezet a helyi termelőkről, ami közvetlenül köti össze a vendégeket a

régió termelőivel és kézműveseivel. A reggeli és az éttermi étkezés integrálja a helyi alapanyagokat, így erősítve a rövid ellátási láncot. A vendégek a fenntarthatóságra törekvő csomagok széles skálájából választhatnak: a növényi menüt és megújuló energiát tartalmazó 1,5 C°-os csomagtól kezdve, a kerékpárral, busszal vagy elektromos autóval érkezők kedvezményéig.

A Bagoly-kő Panzióban a kültéri környezet is a vendéglátás részét képezi, amelynek eredményeképp egy klímabarát kertet hoztak létre. A GardenMind támogatásával szívós évelő növényeket, fákat és cserjéket ültettek, amelyeket helyi faaprítékkal mulcsoltak, hogy biztosítsák a vízmegtartást és a talaj egészségét. A kert menedéket nyújt a lepkéknek és a madaraknak, míg a madáretetők lehetővé teszik a vendégek számára, hogy a téli hónapokban részt vegyenek a madáretetésben. A QR-kóddal ellátott alkalmazások, mint például a PlantNet, arra invitálják a látogatókat, hogy ismerjék meg a körülöttük élő fajokat, így a tartózkodás oktatási jelleget kap.

A kerékpárosok számára különösen értékes helyszínről van szó, hiszen kerékpárosbarát szálláshelyként a Bagoly-kő Panzió biztonságos tárolóhelyet, szárítóhelyiségeket, elsősegély- és javítókészleteket, valamint a környék kerékpárútjainak térképeit biztosítja. A túrázókra gondolva egyéjszakás tartózkodások is lehetségesek, ami fontos szolgáltatás a hosszú távú kerékpárosok (és gyalogtúrázó) számára. A panzióban e-kerékpárok is rendelkezésre állnak, így minden képességű vendég számára elérhetővé válik a környező hegyek megközelítése.



A kirándulókat a Mátra lábánál egy pihentető szaunázásra is invitálják.

Az aktív turizmus mellett egyéb szolgáltatások is várják a vendégeket. A szálláshely wellness-szolgáltatásokat épít be a túra- és kerékpáros programokba, hogy ösztönözze a természethez való kapcsolódást előtérbe helyező, alacsony környezeti hatást gyakorló rekreációt. A panzióon belüli Beülő Café kulturális eseményeket és helyi kezdeményezéseket szervez, valamint a nem kormányzati szervezetekkel való partnersége révén „Wellness a léleknek” programokat is kínál. A szálláshely együttműködik a Scale Impactt Nonprofit Kft.-vel, partneri kapcsolatban áll a közeli GarázsSasvár helyszínnel, és még egy helyi közösségi egyesületnek is otthont ad.

A környezetért tett erőfeszítéseket 2025-ben ismerték el, amikor a Bagoly-kő Panzió elnyerte a Good Travel Seal platina minősítését. Pontszáma alapján maximum értékeket kapott a szennyezés csökkentése, illetve a természet és a kultúra védelme terén. Magas pontszámokat kapott az élelmiszer-beszerezés, a foglalkoztatás és az éghajlatváltozás elleni fellépés terén is, míg a hulladékcsökkentés továbbra is fejlesztésre szorul. A minősítés erősíti az ökotudatos utazók bizalmát, és a túraközpontot a magyarországi hegyi turizmus referenciapontjává teszi.

A túrázókat, a kerékpárosokat és a családokat a felújított szállások, a túraösvényekhez való közvetlen hozzáférés és a hiteles fenntarthatósági szellem kombinációja vonzza. Az üzemeltetők számára a panzió példa arra, hogyan fejlődhet a falusi turizmus a felelősségvállalásnak a vendéglátás napi ritmusába való beágyazásával.

StagLand Cabins: a környezettudatos utazás mércéje

Egy egyetemi szakdolgozatból született meg a StagLand Cabins, amely mára az ökotudatos vendéglátás országos mércéjévé vált. A Hosszúhetényben található, minimális környezeti hatással működő faházak 80–90%-os egész éves kihasználtsággal, valamint Magyarországon elsőként megszerzett platina szintű tanúsítványokkal bizonyítják, hogy a kis léptékű szálláshelyek is élen járhatnak a felelősségteljes utazás terén.



1. magyarországi szállás a rangos Good Travel Seal Platinum minősítéssel.

MÉRFÖLDKÖVEK

A StagLand Cabins volt az első turisztikai szolgáltató Magyarországon, amelyik megszerezte a Green Brands minősítést, ahol 94%-os eredményt ért el a „vállalati célú” kategóriában.

A vállalkozás stabil kereskedelmi siker, 80%-90%-os kihasználtságot tart fenn egész évben, a foglalások 90%-a közvetlenül történik.

A kabinok talajcsavaros technológiával épültek, minimális beavatkozással, így nincs szükség betonalapozásra, ami megőrzi a terület talajának természetes állapotát.

Több száz fát ültettek el az ingatlanon helyi diákokkal közösen, együttműködésben a 10 millió fa Alapítvány programmal.

A Stagland Cabins-t teljes egészében a fenntarthatóság jegyében hozták létre tulajdonosaik. A Benkő Bianka által fémjelzett projekt a fenntartható turizmusról szóló mesterképzéséből és egy újfajta, felelősségteljes szálláshely létrehozását célzó egyetemi szakdolgozatából nőtte ki magát. A tulajdonosok az első naptól kezdve minden döntést — az építkezéstől a napi működésig — tudatosan úgy terveztek, hogy megfeleljen a legmagasabb nemzetközi fenntarthatósági szabványoknak.

A tervezési filozófia a minimális beavatkozáson alapult. A terület természetes állapotának megőrzése érdekében a faházakat beton alapok helyett földcsavarokra építették. Ez a technika minimálisra csökkenti a talaj elmozdulását, így védi a helyi növény- és állatvilágot, és zavartalanul hagyja az erdei ökoszisztémát.

Ez a szigorú, előre megtervezett megközelítés kivételes számú rangos díjat hozott a StagLandnak. 2025 januárjában ez lett az első magyarországi szálláshely, amely elnyerte a Good Travel Seal Platinum minősítést. A nemzetközi audit 100%-os pontszámot adott a természetvédelem, a kulturális örökség megőrzése és a helyi beszerzés területén. Röviddel ezután az ország első turisztikai szolgáltatójaként szerezte meg a Green Brands minősítést is, ahol a „vállalati célú” kategóriában elért 94%-os pontszáma messze meghaladta az 51%-os referenciaértéket. Az alapítók számára a legnagyobb büszkeség, hogy egy „apró hosszúhetényi szálláshely” olyan szintű országos figyelmet kapott, ami „eleinte szinte lehetetlennek tűnt.”

„Egy turisztikai szolgáltatás soha nem csak rólunk szól, hanem az egész desztinációról. A fejlesztése elképzelhetetlen a helyi közösség bevonása nélkül.” – StagLand Cabins

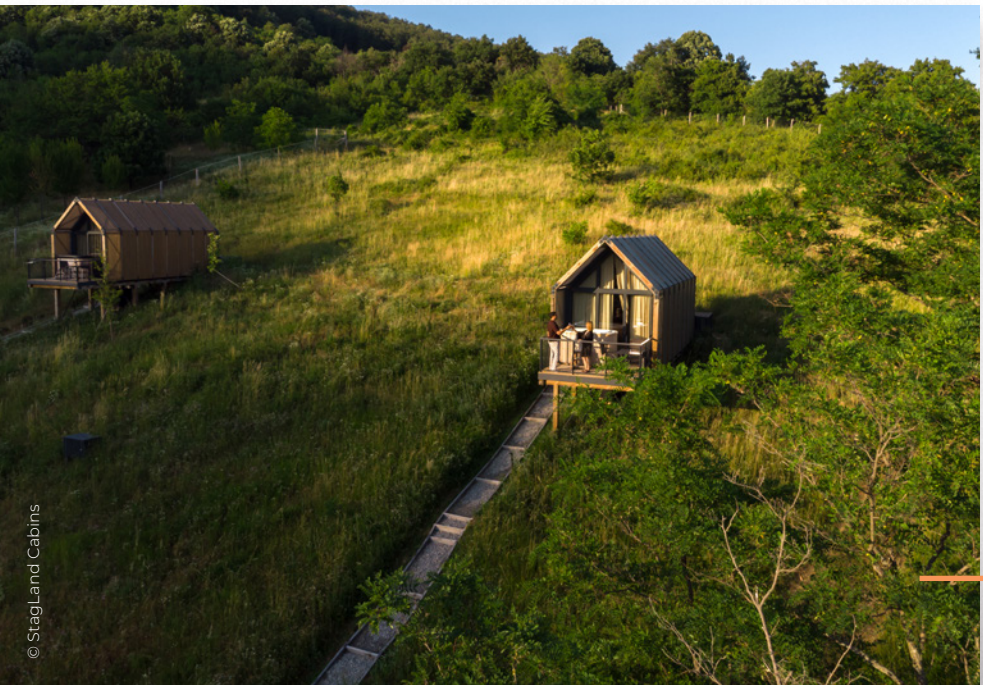
A faluba mélyen beágyazott szálláshely igazi közösségi partnerként működik. Érkezés előtt információs e-mailt küldenek a vendégeknek, amelyben bemutatják a kizárólag helyi partnerektől beszerzett termékeket és élelmiszereket: mézet a Daróczi Méhészettől, biológiailag lebomló kávékapszulákat az Almalombtól és bort a díjnyertes Schunk Pincészettől. A kabinokat Kaalifa helyi művész alkotásai díszítik, a vendégeket pedig arra ösztönzik, hogy látogassanak el a Michelin által ajánlott Hosszútányér Étterembe.

A StagLand Cabins közösségre épülő szemléletének keretében számos, a környezet védelmét célzó közösségépítő program is megvalósult. Például a “10 millió fa Alapítvánnyal” közösen faültető napot tartottak, amelybe a helyi lakosok és diák is bevonásra kerültek, .

Miközben már vezető szerepet tölt be, a StagLand Cabins folyamatosan fejlődik. A jövőbeli tervek között szerepel az energiafogyasztás további csökkentése egy napelemes parkoló telepítésével és a szürkevíz-újrahasznosítás bevezetésével. A kínálat bővítése érdekében a vállalkozás elektromos kerékpárkölcsonzók és töltőpontok kiépítését is tervezi, így a vendégek minimális környezeti terheléssel fedezhetik fel a gyönyörű Mecsek-hegységet.

“Egy turisztikai szolgáltatás soha nem csak rólunk szól, hanem az egész desztinációról. A fejlesztése elképzelhetetlen a helyi közösség bevonása nélkül.

- StagLand Cabins



A StagLand Cabins kabinjai talajcsavaros technológiával épültek, amely lehetővé teszi a hagyományos betonalapozás elhagyását, így megóvva a terület talaját és természetes ökoszisztémáját.



Hosszúhetény környezetvédelmi szempontból védett területen fekszik, hegyeivel és különleges mikroklímájával vonzva a látogatókat.

© StagLand

ÖKOTELEPÜLÉSEK

Magyarországon a fenntarthatóság közösségi szinten gyökerezik. Az egyéni vállalkozásokon túl egész falvak, gazdaságok hálózata, sőt előremutató önkormányzatok is újragondolják jövőjüket a környezet és a helyi identitás iránti közös elkötelezettségük mentén. Ezek Magyarország ökoközösségei. Olyan helyek, ahol a fenntarthatóság nem kezdeményezés, hanem életmód.

Ezek a közösségek élő laboratóriumként szolgálnak, és hatékony terveket kínálnak egy ellenállóbb jövő érdekében. Néhány közösség elhagyott falvakat újíttott fel virágzó, hálózaton kívüli menedékhelyekké, míg mások ambiciózus, városi szintű, megújuló energiával működő klímastratégiákat valósítottak meg. Közös bennük az a holisztikus vízió, amely összefonja a környezetvédelmet, a gazdasági vitalitást és a kulturális örökség megőrzését.

A fejezetben bemutatott esetek kollektív cselekvésről szólnak. Megmutatják mi válik lehetségessé, ha az emberek összefognak, legyen szó akár a mezőgazdasági örökséget megőrző családi gazdaságok hálózatáról vagy akár egy városi tanácsról, amely a természeti környezethez igazodva alakítja át a közterületeket. Ezek a közösségek úttörő szerepet játszanak egy újfajta turizmus kialakításában, amelynek keretében a látogatókat nem csupán egy hely megtekintésére invitálják, hanem egy jobb jövő élő, lélegző modelljének megismerésére is.

MAKROTRENDÉK

Az ökoközösségek önellátó műhelyekkel vonzzák a tanulni vágyókat, évente 2000–5000 fő oktatási célú látogatót vonzva.

A közösségi infrastruktúrák csökkentik a költségeket és az üvegházhatású gázok kibocsátását. Az ökofalvakban a háztartások energiafogyasztása jóval alacsonyabb, mint a régiós átlag.

Az ökotelepüléseken gyakorlatban megtapasztalt alkalmazások egyre népszerűbbek, mivel a látogatók mezőgazdasági és élelmiszer-tartósítási tanfolyamokon vesznek részt. Emellett tartózkodási idejük is országos átlag feletti, gyakran háromnál több éjszakát töltenek el tanulási célú kirándulásokon.

ÖKOTELEPÜLÉSEK

11
Magyar
Élőfalú Hálózat
60. oldal



15
Élhető Települések
Országos Szövetsége
68. oldal



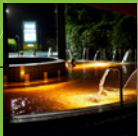
17
Szentendrei
skanzen
72. oldal



13
Zala-völgyi
Nyitott Porták
64. oldal



12
Mórahalom
62. oldal



16
Hosszúhetény
70. oldal



14
Zalakaros Város
Önkormányzat
66. oldal

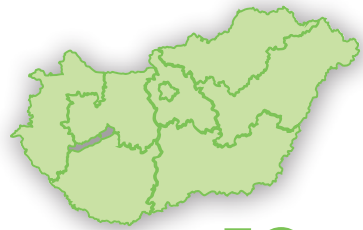


18
Orfű
74. oldal



Élő falvak, közös jövő

A Magyar Élőfalú Hálózat Magyarország ökofalvait egy országos fenntarthatósági szövetségbe fogja össze. Tudásmegosztás, eszközök megosztása és közösségi gyakorlatok révén a hálózat támogatja a vidéki kezdeményezéseket az ökológiai gazdálkodás, a megújuló energia és a közösség által vezérelt innováció terén.



10+

ökofalu képviselteti magát a hálózatban.

MÉRFÖLDKÖVEK

A hálózattal közösen szervezett Gyüttment Fesztivál évente ezreket vonz a vidéki fenntarthatóság és az ökológiai életmód megismerésére.

A falvak gyakorlati ismereteket osztanak meg az ökológiai gazdálkodás, a megújuló energia és a természetes építési módszerek terén, létrehozva a fenntarthatóság „élő laboratóriumait”.

A közösségi oktatás központi helyet foglal el, workshopokkal, nyílt napokkal és ifjúsági táborokkal szélesebb közönséghez jutnak el az ökológiai gyakorlatok.

Az ökofalvak szerte Magyarországon megmutatják, hogy a fenntarthatóság nem csak helyi kísérlet, hanem közös mozgalom. Az Élőfalú Hálózat a 2000-es évek eleji megalakulása óta országos hálózattá nőtte ki magát, amely összeköti az ökológiai életmód, a megújuló energia és a társadalmi együttműködés iránt elkötelezett közösségeket. Tagjai között vannak olyan régóta ebben a szemléletben élő ökofalvak, mint Gyűrűfű és Visnyeszéplak, valamint újabb kezdeményezések Somogyvámoson, Galgahévízen és másutt.

A hálózat lényege a tapasztalatcsere. A tagok kölcsönösen támogatják egymást az ökológiai gazdálkodási rendszerek, a megújuló energiaforrások, a természetes építési módszerek és a közösségi alapú oktatás fejlesztésében. A hangsúly az élő laboratóriumokon van: olyan falvakon, ahol a mindennapi élet ökológiai értékeit integrál a gazdálkodásba, a lakhatásba, vagy az élelmiszer-feldolgozásba.

A mezőgazdaság központi szerepet játszik. Számos, a környezeti fenntarthatóságot követő település ökológiai és permakultúra módszerekkel műveli a földet, hogy élelmiszert termeljen mind önellátás céljából, mind a helyi piacok számára. Ezek a kezdeményezések csökkentik az ipari mezőgazdaságtól való függést, miközben újjáélesztik a vidéki gazdaságot. A mezőgazdaság mellett a megújuló energiaforrások használata is terjed a tagfalvakban, a napenergia, a biomassa és az energiahatékonysági intézkedéseket beépítik a közösségi tervezésbe.

Az edukációs tevékenységük további fontos pillérét képezi munkájuknak. Műhelyek, nyílt napok és ifjúsági táborok révén az ökoközösségek a fenntartható életmód képzésének színteréül szolgálnak. A hálózattal együttműködésben szervezett éves Gyüttment Fesztivál több ezer látogatót vonz, és országos platformot biztosít az ökológiai innováció, a vidékfejlesztés és a közösségi párbeszéd számára.

A hálózat az ökoközösségeknek erőteljesebb kollektív hangot is biztosít. Az Élőfalú Hálózat a tagok összehangolt erőfeszítései révén képviseli tagjait a szélesebb körű fenntarthatósági párbeszédokban, és hozzájárul Magyarország zöld átállásához. A modell hatékonyságát az autonómia és az együttműködés hangsúlyozása adja.

Minden település független marad, de a tudást és az erőforrásokat megosztják, ami erősíti a hálózat egészének ellenálló képességét.

Egy olyan országban, ahol a vidéki területek gyakran szembesülnek népességcsökkenéssel és gazdasági hanyatlással, az Élőfalú Hálózat egy mentőövet jelent. Egy tervet arra, hogyan virágozhat a vidéki Magyarország az éghajlati és társadalmi kihívások ellenére. Ezek a falvak megmutatják, hogyan újíthatják meg a vidéket az ökológiai értékek, a közösségi elkötelezettség és a kis léptékű innovációk.



Az Magyar Élőfalú Hálózat közös hagyományokon és összejöveteleken, például a Gyüttment Fesztiválon keresztül erősíti a közösségi szellemet.

“Ismerjük meg a természetet és saját természetünket, hogy örülhessünk a harmóniát és egyensúlyt követő világnak, mert hamisságban nincs jó élet.

- Magyar Élőfalú Hálózat

Mórahalom: a zöld város

- fenntartható szemlélettel és tettekkel

Mórahalom már évtizedek óta bizonyítéka annak, hogy az aktív fenntarthatósági tevékenységek a turizmusban is éreztetik pozitív hatásait. A geotermikus fűtés, a kibővített kerékpárutak, a LED-es világítás és a környezeti oktatás révén ez a fürdőváros éghajlati szempontból az intelligens fejlődés mintájává vált. Erőfeszítései révén jelentős díjakban részesült, többek között megkapta 2025 októberében az ENSZ Turisztikai Világszervezete, a UN Tourism által odaítélt Best Tourism Village díjat, és új vidéki mércét állít fel.



+542 000 m³

földgázt cserél évente geotermikus energiára Mórahalom.

MÉRFÖLDKÖVEK

A rendszer 12 önkormányzati épületet fűt, köztük iskolákat és a fürdőt. A közintézmények energiájának több, mint 80%-a megújuló geotermikus rendszerekből származik.

A város klímabarát politikája több díjat is kiérdemelt, köztük a „Kerékpárosbarát Önkormányzat” és a Megújuló Energiaforrások Bajnokság díját.

Az utcai világítást teljes mértékben LED-esre korszerűsítették, hogy csökkentsék a költségeket és a károsanyag-kibocsátást.

A Magyarország déli határához közel található, 7000 lakosú Mórahalom a fenntartható városfejlesztés élvonalába emelkedett. Az elmúlt évtizedben az önkormányzat bebizonyította, hogy az ambiciózus klímavédelmi fellépés nem csak a nagyvárosok számára van fenntartva. A megújuló energia, a fenntartható mobilitás és a környezeti nevelés stratégiai beruházásai Mórahalmot az integrált zöld élet mintájává alakították.

Ennek az átalakulásnak a középpontjában a város geotermikus kaszkádrendszere áll. A föld alatti termálvíz-tartalékok kiaknázásával Mórahalom 12 önkormányzati tulajdonú középületet (köztük iskolákat, a városházát, kulturális intézményeket és a Szent Erzsébet Fürdőt) fűt megújuló geotermikus energiával. Ez a váltás évente több, mint 542.000 köbméterrel csökkentette a földgáz felhasználását, és évente körülbelül 18.700 GJ hőt szolgáltat. A váltás eredményeként a városi fűtés több, mint 80%-a ma már megújuló forrásokból származik, ami jelentősen csökkenti a CO₂-kibocsátást, és erősíti a város energiafüggetlenségét.

A rendszer sikere révén Mórahalom elnyerte az Európai Klíma Csillag díjat, amely kiemeli a város vezető szerepét az éghajlat-semlegességre törekvő kis európai települések között.

Mórahalom fenntarthatósági törekvései kiterjednek közlekedési infrastruktúrájára is. A város kibővítette kerékpárút-hálózatát, korszerűsítette a kerékpár parkolókat, és kerékpáros kezdeményezéseket indított, hogy a lakosságot alacsony szén-dioxid-kibocsátású mobilitásra ösztönözze. Ezekkel az erőfeszítésekkel Mórahalom elnyerte a „Kerékpárosbarát Önkormányzat” címet, ami kifejezi elkötelezettségét az egészségesebb, élhetőbb városi környezet megteremtése mellett.

A közvilágítás átalakítása egy másik fókuszterületet képezett. A város közvilágításának LED-technológiára történő fokozatos korszerűsítésével Mórahalom jelentősen csökkentette a közterek energiafogyasztását, ami növeli a biztonságot és csökkenti az üzemeltetési költségeket.

A víz- és hulladékgazdálkodás is jelentős figyelmet kapott az elmúlt években. Az önkormányzat beruházásaival az ivóvíz minőségének javítását és a szennyvíz biológiai tisztítását tűzte célul, hogy megőrizze a helyi talajt és a vízfolyásokat. Ezzel párhuzamosan a szelektív hulladékgyűjtési kampányok is kibővültek, hogy az újrahasznosítási szokásokat beépítsék a közösségi életbe.

A fenntarthatóság témakörének oktatása számos mórachalmi kezdeményezés alapját képezi. A környezettudatossági programok beépülnek az iskolai tantervekbe, így segítve a fiatalabb nemzedékeket, hogy már kiskoruktól kezdve megértsék a természetvédelem, a hulladékcsökkentés és a klímabarát életmód fontosságát.

A fenntarthatóságnak ez a holisztikus megközelítése nem maradt észrevétlen. Mórahalom elnyerte a Hild Városfejlesztési Díjat, amely Magyarország egyik legrangosabb elismerése a progresszív várostervezésben és közösségi szerepvállalásban élenjáró városok számára.

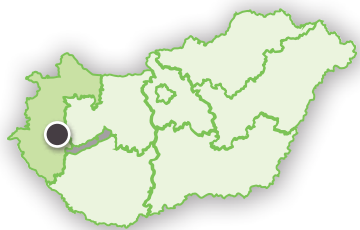
Ma Mórahalom meggyőző példája annak, hogy a kisebb önkormányzatok hogyan hajthatnak végre hatásos klímaintézkedéseket. A megújuló energiákba, a tiszta közlekedésbe és a környezetvédelembe történő folyamatos befektetéssel a város életminőségét és hosszútávú ellenálló képességét egyaránt javította. Ez mutatja, hogy a fenntartható fejlődés nem csak megvalósítható, hanem minden szinten elengedhetetlen.



A mórachalmi Szent Erzsébet Fürdőt a város geotermikus rendszere fűti, ami csökkenti a földgázfelhasználást és a CO₂-kibocsátást.

Zala-völgyi Nyitott Porták: családi hagyományok és helyi termékek a középpontban

A Zala-völgyi Nyitott Porták hálózata a falusi turizmus mintapéldája, amely összeköti a szálláshely-szolgáltatókat, a helyi termelőket és a látogatókat. A gazdaságok konyháinak, szőlőültetvényeinek és gyógynövénykertjeinek megnyitásával az volt a céljuk, hogy fenntartsák a hagyományokat, bevonják a helyi termelő családokat a minőségi turizmusba, és elősegítsék a környezetbarát felfedezéseket Magyarország vidéki területein.



+200 km

jelzett túraútvonal köti össze a gazdaságokat.

MÉRFOLDKÖVEK

A hálózat 35 gazdaságot foglal magában 30 faluban.

Egyetlen 2025-ös „nyílt napon” közel 1700 látogató járt be 29 farmot.

Egy társadalmi megtérülési tanulmány kimutatta, hogy minden befektetett 1 euró 4 euró közösségi értéket termel.

A nyugat-dunántúli dombok mentén egy másfajta vidéki fellendülés zajlik. Ez nem csupán egy turisztikai projekt, hanem egy “stratégiai vidékfejlesztési program”, amelynek célja egy hátrányos helyzetű régió újjáélesztése. Itt 30 falu 35 családi gazdasága fogott össze a Zala-völgyi Nyitott Porták hálózat keretében. A kezdeményezés a helyi mezőgazdaságot élő, lélegző fenntarthatósági élménnyé alakítja.

A Zalai Termárvölgy Egyesület által elindított Zala-völgyi Nyitott Porták projekt a tanyasi standokon túlra invitálja a látogatókat. Minden részt vevő családi gazdaság szívesen látja vendégeit a kulisszák mögötti túrákra, kóstolókra és gyakorlati workshopokra, amelyek újra összekötik az embereket az ételekkel, a földdel és a hagyományokkal.

A falusi vendégasztaltól a méhészeti bemutatókon és a gyógynövényes takarmányozáson át a hagyományos réteskészítő foglalkozásokig számos programlehetőség kínálkozik. A hálózat évente három alkalommal szervez „Portanyitogatót”, ahol regisztráció nélkül, ingyenesen látogathatók a tanyák. A vendégek nemcsak kóstolhatnak, hanem részt is vesznek a gazdaságok speciális programkínálatában, például első kézből szereznek

ismereteket a biokertészetről, a szabadtartású állattartásról és az élelmiszer-tartósítási technikákról, amelyek generációk óta meghatározzák a vidéki életet.

A fenntarthatóság a kezdeményezés minden aspektusához kapcsolódik. A hálózat például a helyi termékek fogyasztásának népszerűsítésével egyszerre csökkenti az élelmiszer-szállítás kibocsátását, és erősíti a körkörös gazdasági kapcsolatokat a termelők között. Egy hivatalos tanulmány számszerűsítette ezt a hatást, és kimutatta, hogy minden 1 euró befektetés 4 euró társadalmi értéket termel. A Völgy művelt területein a gazdaságok koordinálják a felajánlásokat a túlermelés megakadályozása, egymás sikereinek támogatása és a biodiverzitás életben tartása érdekében.

Az átláthatóság központi kérdés. A vendégek láthatják, hogyan készül a sajt, hogyan gyűjtik a fűszernövényeket, és hogyan működnek a fenntartható, alacsony energia-ráfordítást igénylő gazdálkodási rendszerek a gyakorlatban. A kölcsönös támogatásnak ez a szellemisége még az alapokmányukban is szerepel, amely a közös tanulási tapasztalatok alapján megköveteli a tagoktól, hogy szolgáltatásokat nyújtsanak vendégeiknek, és kritizálás helyett népszerűsítsék egymást.

A családi gazdaságok kapuin túl a Zala-völgyi Nyitott Porták 200 kilométernyi felújított túraútvonalat térképezett fel és jelölt meg, amelyek összekötik a részt vevő farmokat, így ösztönözve a látogatókat, hogy a kijelölt öko túraútvonalakon gyalogosan járják be a farmokat. Ez hatalmas közösségi erőfeszítés volt, amelynek keretében 24 porta vett részt workshopokon, hogy megtanulja, hogyan kell festeni a hivatalos útjelzőket.

Az oktatás, a tevékenységek bemutatása a hálózat szintén fontos prioritása. A hálózat modellje olyan sikeresnek bizonyult, hogy immár hivatalos mintaként szolgál a 2025-ben elindított, országos Nyitott Porta Napok kísérleti programhoz. Az országos programon és a helyi iskolalátogatásokon keresztül a kezdeményezés megtanítja, hogyan maradhat életképes és élénk a 21. században a természettel harmóniában együtt élő vidéki élet.

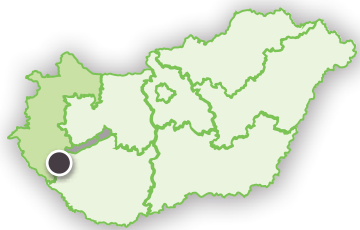
A Zala-völgyi Nyitott Porták hálózat magával ragadó vidéki élményeket kínál, amelyek a hagyományokat ünneplik, miközben felkarolják a fenntarthatóságot. A Zala-völgyi Nyitott Porták hálózat fenntartja a kis családi termelőket, erősíti a közösség ellenálló képességét, és új utakat nyit a falusi turizmus előtt.



A méhészeti bemutatókon a látogatók testközelből ismerhetik meg a Zala-völgyi biodiverzitást fenntartó hagyományos gyakorlatokat.

Zalakaros: A klímatudatos fürdőváros

Zalakaros város elköteleződött a klímatudatosság mellett. 2025-ben 60 éves a város fő turisztikai attrakciója, a nemzetközi népszerűségnek örvendő Zalakarosi Családi-, Élmény- és Gyógyfürdő, mely a közelmúltban geotermikus innovációval újult meg. A település Magyarország első építőipari nívódíjas belvárosi esővízszűrő rendszerének kialakításával és a biológiai sokféleség iránti mély elkötelezettségével hatékonyan tervez a fenntartható, zöld jövő érdekében.



4700+ m²

területet az esővíz természetes szűrésére használják fenntartható városi vízvezető rendszer (SUDS) segítségével.

MÉRFÖLDKÖVEK

A város termálfürdője évente akár 250.000 m³ földgázt takarít meg azzal, hogy a fűtéshez geotermikus energiát használ.

A Karos Korzó projekt több, mint 3000 új, a megváltozott klimatikus viszonyokhoz alkalmazkodó fát, cserjét és évelő növényt hozott a városközpontba.

A jövőbeli tervek között szerepel egy energiaközösség létrehozása, amely a többlet geotermikus hőt megosztja a város többi középületével.

Zalakaros a zöldterületek iránti elkötelezettségéért elnyerte az Európai Zöld Város Díjat és az Entente Florale aranyérmet.

Zalakaros Magyarország egyik legnépszerűbb termál-, és gyógyfürdőhelye, nemzetközi jelentőségű fürdőváros, mely a klímaadaptív településfejlesztés éllovasa. Ezzel a holisztikus fejlődési iránnyal a város elnyerte az Európai Zöld Város Díjat. A városvezetés környezettudatos szemlélete az egész városban, a parkokban, a közterületeken és a fürdőn is érzékelhető.

Zöld átalakulásának középpontjában a Karos Korzót övező szabadidős parkrendszer áll, mely az új városközpont területe. Az egyre szélsőséesebb időjárás miatt kialakuló csapadékvíz-kezelési kihívásokkal szembeesülve a város a költséges betoncsatornák helyett egy természetalapú megoldást választott. Ennek eredménye Magyarország első, városközpontban megvalósult fenntartható városi vízvezető rendszere (SUDS) lett. Ez az innovatív rendszer áteresztő felületeket és két nagy biofiltrációs zöldterületet használ a város központjának több, mint 4700 négyzetméteréről származó csapadékvíz gyűjtésére, tisztítására és elvezetésére. A projekt miközben megoldott egy kritikus infrastrukturális problémát, egy gyönyörű, nagy biodiverzitású parkot hozott létre, ahol több, mint 3000 új őshonos fa, cserje és évelő növény található.

Az intelligens erőforrás-gazdálkodás szellemisége tükröződik a város szívében, a Zalakarosi Családi-, Élmény- és Gyógyfürdőben is. A 2022-es energiaválság hatására a fürdő jelentős geotermikus fejlesztésbe kezdett. Most a 96°C-os gyógyvízzel először hőcserélőkön keresztül felfűtik

a teljes komplexumot, évente akár 250.000 köbméter földgáz felhasználását cserélve le, majd az immár tökéletesre hűtött vizet vezetik be a gyógymedencékbe.

Mindezen projektek egy szélesebb, integrált elképzelés részét képezik.

Az alig háromezer állandó lakossal bíró Zalakaros 2024-ben a Virágos Magyarország kezdeményezés versenyében, kisváros kategóriájában lett aranyérmes, mellyel képviselhette Magyarországot az Entente Florale nemzetközi versenyen, ahol arany minősítést szerzett. A település a biológiai sokféleség előmozdításának

figyelembevételével kezeli zöld területeit, napelemeket használ a középületek áramellátásához és a turisztikai attrakciók éjszakai megvilágításához, illetve körforgásos komposztálási rendszert működtet a város zöld hulladékának kezelésére.

A város jövőbeni tervei között szerepel egy energiaközösség létrehozása, melyben a megtermelt geotermikus energiát a közintézmények fűtésére használnák fel. Az előremutató települési elképzelések és az élhető lakossági környezet kialakítása iránti erős igény kombinációja teszi Zalakarost a fenntartható jövő valóban követendő modelljévé.



Az újjáéledt Karos Korzó városközpont a biodiverzitást, a csapadékvíz-gazdálkodást és a közösségi életet ötvözi az éghajlathoz alkalmazkodó kialakításával.

“ Fő célunk és küldetésünk, hogy minden fejlesztésünknek környezettudatosnak kell lennie. Nagy látogatószámot kell kezelnünk, de arra törekszünk, hogy ezt hosszútávon fenntartható módon tegyük, és a várost ne terhelje túl.

Az élhető, emberközpontú, tudatos településfejlesztés és fenntarthatóság találkozása

Az Élhető Települések Országos Szövetsége Magyarország első nagyszabású platformját építi a fenntartható városokért. Szakértői tanácsadással, finanszírozási szaktudással és innovációs közvetítéssel, valamint közösségépítéssel és oktatással segít minden méretű önkormányzatnak felgyorsítani a fenntarthatóságra való átállást.



27

település csatlakozott tagként, amelyek Magyarország településeit képviselik a kis falvaktól a nagyvárosi kerületekig.

MÉRFÖLDKÖVEK

Magyarország első olyan országos platformja, amely települési szinten támogatja a fenntarthatóságot.

Az Élhető Települések Akadémia Magyarország egyetlen városi fenntarthatósággal foglalkozó szakmai képzését tartja.

Az ÉTOSZ innovációs központként tevékenykedik, összeköti az önkormányzatokat a piacépes megoldásokkal és az uniós támogatási lehetőségekkel.

A városi területek állnak Magyarország fenntarthatósági kihívásainak élvonalában. A zsúfolt közlekedés és az emelkedő energiaköltségek okán, illetve a rugalmas infrastruktúra iránti igény miatt a városok és a kistelepülések kritikus szerepet játszanak a zöld átállásban. Az önkormányzatok azonban gyakran nem rendelkeznek a rendszerszintű változások végrehajtásához szükséges szakértelemmel, finanszírozási lehetőségekkel vagy intézményi támogatással. Itt lép be a képbe az Élhető Települések Országos Szövetsége (ÉTOSZ).

A Dr. Bartuszek Judit Lilla által alapított ÉTOSZ egy szektorok közötti platformként jött létre, amely összehozza a helyi önkormányzatokat, a vállalkozásokat és a szakmai szervezeteket, hogy közös nevezőre jussanak. Az ÉTOSZ egyrészt szakértői központ, másrészt cselekvési hálózat, amelynek célja, hogy Magyarországon minden település nagy léptékben tudjon fenntartható megoldásokat alkalmazni. Ma már 27 önkormányzat tagja a szervezetnek, köztük budapesti kerületek, megyei városok és kisebb vidéki települések.

Az ÉTOSZ tevékenysége hat fő funkcióra terjed ki: szakmai tanácsadás, innovatív piaci megoldások közvetítése, pályázatok nyomon követése és finanszírozási támogatás, oktatás és tudatosságnövelés, érdekképviselés és hálózatépítés. Ezek együttesen egy átfogó szolgáltatási infrastruktúrát alkotnak, amely lehetővé teszi a helyi vezetők számára, hogy az elvont céloktól eljussanak a gyakorlati megvalósításig.

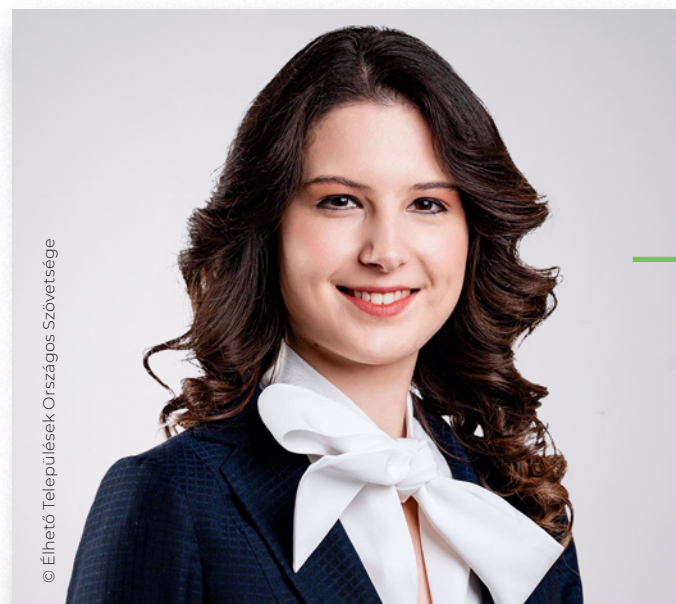
Az oktatás különösen erős pontja a szervezetnek. Az ÉTOSZ és partnere, a Fenntartható Közösségek Alapítvány, az Élhető Települések Akadémia keretében Magyarország első, településszintű fenntarthatóságra specializálódott képzési programját működteti. Az Akadémia, amely 2025 őszén ötödik szemeszterét indítja, egy jelentős hiányszakot pótol: az önkormányzatok gyakran nem tudnak több éves szakmai tanfolyamokra jelentkezni, ugyanakkor piacépes, rugalmas és közvetlenül alkalmazható szakértelemre van szükségük. Az Akadémia kompakt, magas színvonalú képzési napokkal reagál erre, amelyeken a résztvevők nemcsak ismereteket szerezhhetnek, hanem kapcsolatba kerülhetnek Magyarország vezető fenntarthatósági szakembereivel és innovátoraival is.

Az ÉTOSZ innovációs közvetítőként is működik. Felkutatja és bemutatja a legmodernebb piaci megoldásokat a megújuló energiaforrások rendszereitől a zöld infrastruktúrán át a fenntartható mobilitási modellekig, és azokat az önkormányzati realitásokhoz igazítja. Kisvárosok esetében ez megfizethető hulladékgazdálkodási megoldásokhoz való hozzáférést vagy az uniós források biztosításával kapcsolatos tanácsadást jelenthet. A nagyvárosok esetében integrált közlekedési stratégiákat vagy közös zöldterületek fejlesztését jelentheti. Megyei jogú városok vonatkozásában a hangsúly gyakran a regionális vezető szerep kialakítására helyeződik: a helyi gazdaság, az idegenforgalom és a szolgáltatásnyújtás olyan módon történő alakítására, ami összetartást teremt a környező városokkal.

Az ÉTOSZ-t integrált megközelítése teszi egyedivé. A városokat, a kisebb településeket és a falvakat nem izolált egységekként, hanem egy nagyobb városi-vidéki ökoszisztéma részeként kezeli. Szövetségek révén az önkormányzatok koordinálhatják beruházásaikat, megoszthatják tudásukat és erősíthetik kollektív tárgyalóerejüket mind a nemzeti, mind a nemzetközi intézményekkel szemben. Ez az együttműködési modell a sikeres európai hálózatokat tükrözi, de Magyarország helyi viszonyaihoz igazodik.

A közösségre helyezett hangsúly kiemelten fontos. Az ÉTOSZ nem egyszerűen tanácsot ad a polgármestereknek vagy az önkormányzati dolgozóknak, hanem horizontális hálózatokat hoz létre, ahol a települések megosztják egymással a bevált gyakorlatokat, és tanulnak egymástól. Ezáltal a fenntarthatóságot feladatból közös mozgalommá változtatja.

Dr. Bartuszek Judit Lilla alapító-elnök szavaival élve a cél „a jövőbeli szakmai kapcsolódási pontok alapjainak megteremtése”. A gyakorlatban ez azt jelenti, hogy meg kell építeni azokat az intézményi hidakat, amelyekre Magyarország fenntarthatósági átállása támaszkodhat. Akár oktatás, akár innovációs közvetítés, akár közös érdekképviselés révén, az Élhető Települések Országos Szövetsége minden önkormányzat számára megvalósíthatóvá és elérhetővé teszi a fenntarthatóság szemléletét, és ezzel egyidejűleg átalakítja Magyarország városainak és kisebb településeinek kormányzását.



Az Élhető Települések Országos Szövetségének alapítója, Dr. Bartuszek Judit Lilla, LL.M.

Hosszúhetény: A falu, amely egy virágot megmentve találta meg a jövőjét

Hosszúhetény identitása egy különleges természeti szimbólum, a ritka bánáti bazsarózsa megóvásáért folytatott közös küzdelemből született. Ez a történelmi összefogás ma is meghatározza a falu jövőjét: a klímastratégia megvalósításától és a napenergiára épülő infrastruktúrától kezdve egészen a tudatos, „szelíd turizmus” kultúrájáig.



+800

tonna hulladékot gyűjtenek össze, amelynek egyre nagyobb hányada kerül újrahasznosításra.

MÉRFÖLDKÖVEK

Napelemek segítségével látják el Hosszúhetény önkormányzati épületeit és a közvilágítást.

Az önkormányzat szelektív hulladékgyűjtési és komposztálási programjai drasztikusan csökkentették az egy főre jutó hulladék mennyiségét.

A közösségi ökoklubok, a vállalkozások és az iskolák közös faültetési projektjei a mindennapi élet részét képezik.

A falu szellemiségét maga a bánáti bazsarózsa testesíti meg — ez a védett virág, amelynek világszintű állományának mintegy 90%-a régióban található. Élőhelyének megőrzéséért a helyiek évekkel ezelőtt összefogtak, és a „Zengői csata” néven elhíresült tiltakozás során sikerrel védték meg a hegyet a fejlesztésektől. Ez a meghatározó pillanat megerősítette a természet iránti közös elkötelezettséget — egy olyan értékrendet, amely ma is a falu fejlődésének alapja.

2025-ben ez az örökség nemzetközi elismerésben részesült: Hosszúhetény bekerült a világ 100 legjobb fenntartható turisztikai története közé a Green Destinations rangsorában. A nemzetközi zsűri a „Virágzó tiltakozás – A bánáti bazsarózsa, amely megváltoztatta egy régió jövőjét” című történetet díjazta, kiemelve, hogy a természet védelme, a helyi értékek megőrzése és a közösségi összefogás példásan összehangolható.

A természet iránti tisztelet mára modern, átgondolt intézkedésekben is megmutatkozik. Hosszúhetény a Klímabarát Települések Szövetsége tagjaként 2018–2030 közötti időszakra átfogó klímastratégiát fogadott el. Ahelyett, hogy országos irányelvekre várt volna, saját kezdeményezésként napelemeket telepített a polgármesteri hivatal, valamint számos más középületre is.



A falubeliek egy közösségi eseményen gyűlnek össze, amely a közös felelősségvállalás fontosságát hangsúlyozza az éghajlatváltozás elleni küzdelemben.

A modell a hulladékgazdálkodásban is példaértékű. A faluban bevezették a szelektív gyűjtést, korlátozták a kerti hulladék égetését, ami helyett a közösségi komposztálást ösztönzik. Ennek eredményeként az egy főre jutó éves hulladék mennyisége jóval az országos átlag alatt marad. A fenntarthatósági átállás nemcsak felülről irányított folyamat: az önkormányzat rendszeres klímaműhelyekkel, iskolai ökoklubokkal és lakossági programokkal erősíti a közösség szerepvállalását.

Élő közösség – vonzó jövőkép

Ez a tudatos szemlélet élénk vállalkozói ökoszisztémát teremtett, valamint hozzájárult a több mint százéves kulturális hagyományok megőrzéséhez és megújításához. Hosszúhetény ma Baranya megye egyetlen települése, ahol a lakosság folyamatosan növekszik, ami ritkaságnak számít vidéki térségekben.

Ez a siker túlmutat a régió határain: Hosszúhetény példája nemzetközi figyelmet kapott, és 2025-ben bemutatták a Green Destinations Conference 2025 konferencián Montpellier-ben. A falu története ma már nemcsak helyi büszkeség, hanem inspiráló példa is arra, hogyan építhető jövő egy közösség összefogásából és egyetlen virág megóvásából.

Ugyanebben az évben a ENSZ Turisztikai Világszervezete Kínában megrendezett díjátadóján Hosszúhetényt a világ legjobb turisztikai falvai közé választották, amellyel a település hivatalosan is a nemzetközi fenntartható turizmus élvonalába került.

A Skanzenben az ökoturizmus maga az örökség

Magyarország legnagyobb szabadtéri néprajzi múzeuma, a Szentendrei Skanzen, környezetbarát szemlélettel, aktivitásokkal és interaktív kulturális programokkal őrzi a vidéki hagyományokat. A közel 80 hektárnyi kiállítással és a magával ragadó fesztiválokkal az örökségvédelem és az ökológiai nevelés élő bemutatója.



+1000

gyermek vesz részt évente a múzeum Iskolakert programjában.

MÉRFÖLDKÖVEK

Évente látogatók ezrei csatlakoznak az ökofesztiválokhoz és a workshopokhoz.

A megújuló energia és a hulladék mennyiségének csökkentése beépül a múzeumi működésbe.

A kiállítások olyan fenntartható mesterségeket mutatnak be, mint a természetes festés, a szövés és a gyógynövénytermesztés.

A Szentendrei Skanzen nemcsak bemutatja Magyarország vidéki múltját, hanem a fenntartható kulturális turisztikai tevékenységei révén aktívan meg is őrzi azt. Az 1967-ben megnyílt múzeum több, mint 80 hektáron terül el. A Skanzen tisztelgés a hagyományos magyar élet előtt. Koncepciójának lényege, hogy az ország minden szegletéből összegyűjtött autentikus épületek, mesterségek és tájak kerülnek bemutatásra, a lehető legprofesszionálisabb módon.

A Skanzenben a kulturális örökség nem statikus kiállítás, hanem élő és gyakorlati. A látogatók gondosan felújított házakba, pajtákba és műhelyekbe léphetnek be, amelyek évszázados hagyományokat keltenek életre a hagyományos fazekasságtól a szövésen át az ökológiai gazdálkodásig. A magával ragadó élmény aktív részvételt ösztönöz, így a fenntarthatóság és a kulturális örökség megőrzése nem elvont fogalmak, hanem kézzelfogható valóság.

Az ökoturizmus a Skanzen identitásának szerves része. Az ökológiai gazdálkodási gyakorlatok áthatják a területet, a biodiverzitás előmozdítását célzó gondos tájapolástól a működő létesítményekbe integrált energiahatékonysági intézkedésekig. A megújuló energiarendszerek és a természetmegőrzési technikák biztosítják, hogy maguk a megőrzési erőfeszítések minimalizálják a környezeti hatást.

A Skanzen kiemelkedő jellemzői a gazdag oktatási programok és interaktív fesztiválok kínálata, különös tekintettel a népszerű szezonális rendezvényekre. Ezek a fesztiválok gyakorlati tapasztalatokat nyújtanak olyan hagyományos, fenntartható készségek terén, mint például a természetes festés, a gyógynövénytermesztés vagy a hagyományos építési módszerek. Az éves húsvéti fesztivál több ezer embert vonz, akik környezetbarát műhelyeket látogatnak meg és kulturális bemutatókon vesznek részt, így nemcsak emlékeket szereznek, hanem mélyebb tudatosságot is a fenntartható életmódról. A Skanzen Iskolakert programjában körülbelül 43 osztály vesz részt, ami évente mintegy 1000 gyermeket jelent.

A klímaváltozás jelentette egyre növekvő kihívások felismerése miatt a Skanzen a fenntarthatóságot beépítette az oktatási keretrendszerébe. A műhelyek és a vezetett túrák kifejezetten ökológiai kérdésekkel foglalkoznak, ötvözve a hagyományos tudást a kortárs fenntarthatósági gyakorlatokkal. A Skanzen így informális, de befolyásos öko-oktatási központtá vált, amely minden korosztályú és háttérű látogató tudatosságát elősegíti.

Működési szempontból a Skanzen proaktív, vezetése folyamatosan törekszik az erőforrás-hatékonyság javítására, így például a megújuló energiarendszerek telepítésére, a hulladékgazdálkodás optimalizálására és a körkörös gyakorlatok átvételére. Ezzel a Skanzen megmutatja, hogy a kulturális intézmények példát mutathatnak, ami a látogatókat és más szervezeteket egyaránt inspirál.

A Skanzen több mint egy múzeum. Az ökológiai és kulturális oktatás dinamikus, élő platformja, amely egyesíti Magyarország örökségét az előremutató fenntarthatósággal. Megközelítése megismételhető modellt kínál hasonló intézmények számára világszerte, bizonyítva, hogy az örökségvédelem és a környezetvédelem hatékonyan létezhet egymás mellett.



A Szentendrei Skanzen minden korosztályú látogatóját arra ösztönzi, hogy próbálja ki a tradicionális életet.

Orfű: ahol a minőség fontosabb a mennyiségnél

Természetes varázsának megóvása érdekében a tóparti Orfű falu radikális döntést hozott: korlátozta saját növekedését. A falu stratégiai megfontolásból évi 120.000 vendégéjszakára korlátozta a turisztikai keresletet, amelynek eredményeképpen, ez a közösség által vezetett kezdeményezés megakadályozza a túlturizmust, megőrzi a biológiai sokféleséget, és úttörő szerepet játszik a felelősségteljes desztinációmenedzsment új modelljének kialakításában Magyarországon.



+60%

Orfű területe erdős, méhlegelőként kezelt parkokkal és kaszálókkal tűzdelve.

MÉRFÖLDKÖVEK

Évente 120.000 vendégéjszaka a meghatározott felső határ a túlturizmus megelőzésére.

Egy 1 km-es közvilágítási szakasz teljes egészében napenergiával működik.

A komposztálási programokban mintegy 260 háztartás vesz részt.

A Mecsek hegyvidékén, három csillogó tó körül fekvő Orfű falu Dél-Dunántúl egyik legkedveltebb üdülőhelye. Területének több, mint 60%-át erdő borítja, identitása elválaszthatatlanul összekapcsolódik a természettel. Népszerűségének növekedésével a közösségnek választania kellett a korlátlan növekedés és a falut különlegessé tevő nyugalom megőrzése között.

2010-ben a megőrzés mellett döntöttek. Az újonnan létrehozott helyi turisztikai desztinációmenedzsment szervezet révén a közösség együttműködési folyamatot indított el a település jövőjének újradefiniálására. A folyamat a mérföldkőnek számító 2017. évi stratégiában csúcsosodott ki, amelynek merész központi eleme az volt, hogy a vendégéjszakák számát évi 120.000-re korlátozták. Ezt az önként vállalt korlátozást a környezeti terhelés és a túlturizmus okozta túlszűfolttság megelőzése érdekében vezették be, hogy a falu továbbra is élhető, zöld menedék maradjon a lakosok, és magas színvonalú desztináció a látogatók számára.

Ez a „minőség a mennyiség helyett” filozófia mindenhol látható. A falu zöld területeit méhlegelőként kezelik, a parkokat csak háromszor nyírják le évente, hogy támogassák a beporzókat. Egy 1 kilométer hosszú közvilágítási szakasz teljes egészében napenergiával

működik, ami egyedülálló kezdeményezés Magyarországon. A közösség egészét érintő erőfeszítések között szerepel egy program, amely 260 háztartásnak biztosított komposztládákat, ezen felül félévente Környezetvédelmi Napokat rendeznek, amikor a lakosok közös takarítási és szépítési projekteket hajtanak végre.

Az eredmény egy olyan desztináció és élhető település, amely egyszerre áraszt élénk és nyugodt hangulatot. A látogatók felfedezhetik a történelmi Orfűi Malmokat, élvezhetik a híres Medvehagyma Fesztivált, vagy

kerékpározhatnak az EuroVelo útvonalhoz kapcsolódó ösvényeken, mindezt a tudatos turizmus keretein belül. A falu sikere a természet és a turizmus közötti egyensúly megteremtésében több díjat is hozott számukra, köztük az „Excellent European Destination” címet és aranyérmet a „Virágos Magyarország” versenyen 2022-ben.

Természeti és társadalmi tőkájének értékelése óta Orfű szemléletes példája lett annak, hogy egy desztináció nem a végtelen növekedés, hanem a fenntartható fejlődés mellett döntve is virágozhat.



A lakosok és a látogatók élvezik a vitorlásmodell versenyeket, ami csak egyike a sok közösségi tevékenységnek, amelyek összekapcsolják a szabadidő eltöltését a falu tóparti identitásával.

“ Színezd újra az életed.

- Orfű hivatalos mottója



A biológiailag lebontható micélium étkészleten
tálalt szezonális étel jól tükrözi a Salt
körforgásos tervezési filozófiáját.

GASZTRONÓMIA

Csendes forradalom zajlik Magyarország gasztronómiájában. A klasszikus receptek újjáéledésén túl, az ország kulináris színterén mélyreható újrakapcsolódás tapasztalható a földdel. A hangsúly a tányérról visszakerült a talajra. Az új generációs séfek, étteremtulajdonosok és kézművesek a radikális lokalitás és a természet ritmusa iránti mély tisztelet filozófiáját hirdetik.

Ez a változás azon alapul, hogy a tányéron megjelenítsék a hely igazi hangulatát, azaz az ételnek hitelesen kell kifejeznie azt a környezetet, ahonnan származik. Ez arra inspirálta a séfeket, hogy gyűjtögetőkké, kertészekké és konzerválókká váljanak, és olyan menüket állítsanak össze, amelyek egy adott térség, legyen az egy erdő, mező, tó vagy folyó történetét mesélik el.

A zárt láncban működő vendéglátásban a hulladékmentes szellemiség vezérel minden döntést. Így például a zöldségnyesedéket alapanyaggá alakítják, a felesleges terményt télre erjesztik, a komposztálás pedig létfontosságú tápanyagokat juttat vissza az alapanyagokat szállító gazdaságokba.

A fejezetben bemutatott példák e mozgalom éllovasai. A történelmi kastélyokban található két Michelin-csillagos étteremtől a budapesti belvárosban található, hulladékmentes koktélbárokig mindannyian elkötelezettek a szezonális, a nyomon követhetőség és a körforgásos gazdálkodás iránt. Bizonyítják, hogy a legemlékezetesebb ízek nem importáltak, hanem gondosan termesztettek, gyűjtöttek és készítették, itt, Magyarországon.

MAKROTRENDK

Az alapanyagok helyből, vagy mikroregionális szinten történő beszerzése egyre népszerűbb, a termékek egyre inkább 50 kilométeres körzeten belülről származnak. A vidéki területeken található „farm-to-table” éttermek ma már jelentősen alacsonyabb élelmiszer-kilométereket jelentenek, mint városi társaik, így csökken a szállításból származó károsanyag-kibocsátás, és erősödnek a helyi ellátási láncok.

A fenntarthatóság szemléletében működő vendéglátóhelyek úgy segítik a hulladék csökkentését, hogy a komposztálást és az újrafelhasználást a napi műveletekbe integrálják. Számos környezettudatos konyha a szerves hulladék mennyiségét ma már több, mint 50 százalékkal csökkentette helyi komposztálási rendszerekkel, amivel az élelmiszer-maradékot feleslegből erőforrássá változtatja.

Az étel- és a kézműves csomagok egyre népszerűbbek az étkezés és a kulturális élmények ötvözésére. Az ételeket a hagyományos kézműves termékekkel párosító éttermek vendégenként magasabb költségről számolnak be, mivel a látogatók értékelik a hozzáadott autentikusságot és a helyi örökséggel való kapcsolatot.



19
ONYX
80. oldal



22
Salt
88. oldal



23
Elysian Bar
92. oldal



26
Farm2Fork
98. oldal

21
Esztergomi piac
86. oldal



25
Platán Tata
96. oldal



20
Kistücsök Food & Room
82. oldal



24
Lokal at the Lake
94. oldal

ONYX: A Michelin-csillagos óriás újjászületése

Minden eddigi példát felülíró lépésként, Magyarország első két Michelin-csillagos éttermének csapata szimbolikusan lebontotta az épületet, hogy új jövőt építsen. Az ebből a metamorfózisból újjászületett ONYX ma két egységként működik: egy Zöld Michelin csillagos fenntarthatósági műhelyként (Műhely) és egy lélegzetelállítón magával ragadó új étteremként (ÆTHER).



100%-ban regionális alapanyagok felhasználása nulla hulladékot eredményez, amiért az étterem Zöld Michelin Csillagot kapott.

MÉRFÖLDKÖVEK

Az új étterem belső terét újrahasznosított anyagokból építették, beleértve az újrahasznosított gyapjúfilcből készült egyedi bútorokat és a hulladékalumíniumból öntött paravánokat.

A csapat demokratikus „kreatív közösségként” működik, ahol a hagyományos konyhai hierarchiát felváltva a szakácsok és a művészek közösen dolgoznak.

Az Onyx volt az első étterem Magyarországon, amely kiszámította teljes szén-dioxid-lábnyomát, amely mindenre kiterjed, így az ellátási láncról a menüig.

2020-ban, 14 évnyi siker után, az ONYX csapata az elképzelhetetlent tette: bezárta világhírű, két Michelin-csillagos éttermét. Úgy vélték, hogy a hagyományos fine dining modell túl korlátoltta vált, ezért egy „utolsó vacsorán” kalapácsokat adtak a vendégek kezébe, hogy szimbolikusan lebontsák a régi falakat és megkezdjék a teljes átalakulás folyamatát.

Ez az átszervezés az ONYX Creative Community létrehozásához vezetett, ami egy demokratikus séfek, művészek és tudósok alkotta közösség, amely ma két különálló, de egymással összekapcsolt koncepciót működtet. Az elsőként megnyílt ONYX Műhely, egy 16 férőhelyes kísérleti konyha és fenntarthatósági laboratórium. Itt alakította ki a csapat új filozófiáját, és szerezte meg a Zöld Michelin Csillag minősítését a hulladékmentes gyakorlatok iránti radikális elkötelezettségéért, a Kárpát-medencéből származó, 100%-ban helyi alapanyagok felhasználásáért, valamint a komposztálható tányérok és designelemek előállításához használt anyagok, például a micélium (gomba gyökér) használatának úttörő alkalmazásáért. Ezt a szemléletet az étterem, az ONYX ÆTHER működésébe is továbbvitték.

2025-ben a fő étterem ONYX ÆTHER néven született újjá. Itt az étel elfogyasztása nem csak egy étkezés, hanem egy magával ragadó, több érzékszervet érintő utazás. A vendégek egy 16 fős közös asztalhoz ülnek le, és egy 11

fogásos menüt kóstolnak végig, amely időutazásra viszi őket az 1700-as évektől egy spekulatív kulináris jövőbe, a 3016-os évbe. Maga az étterem belső tere is a Műhely fenntartható filozófiájáról tanúskodik, hiszen nyers, újrahasznosított anyagokból, például alumíniumhulladékból, filcből és újrahasznosítható betonból épült. A designt a magyar URBA és EJTECH stúdióval közösen hozták létre, ami az ősi puritán egyszerűséget ötvözi a modern technológiával, miközben tudatosan optimalizálja az energiafelhasználást.

Az ONYX Műhely maga a változás egyik mérföldköve lett és az ONYX kutatási, fejlesztési és innovációs központjaként működik. Itt a fenntarthatóságot a gyakorlatban is megvalósítják: az étlapok legalább 60%-ban organikus alapanyagokból készülnek, elsőbbséget élvez a szezonális beszerzés, és a fejlett konzerválási technikák csökkentik az élelmiszer-pazarlást. Az összes bútor és egyenruha magyar gyártmányú, újrahasznosított vagy körforgásos anyagokból készül, míg az energiahatékony tervezés akár 70%-kal csökkenti az energiafogyasztást. A hulladék szelektálása

átfogó, a műanyagokat fokozatosan kivonják a forgalomból, és még a tisztítószer is helyi forrásból származnak és környezetbarátak. A legszembetűnőbb, hogy az ONYX Műhely volt az első étterem Magyarországon, amely kiszámította teljes szén-dioxid-lábnyomát, beleértve a személyzet ingázását és a vendégmenüket is. Az oktatás, a szemléletformálás és a vendégek bevonása (beleértve a faültetéssel megvalósuló szén-dioxid-csökkentést célzó programot) szerves részét képezik az étkezési élménynek, így a Műhely egyszerre étterem és élő fenntarthatósági laboratórium.

A hagyományos konyhai hierarchia megszűnt. Helyébe együttműködő „alkotók” csapata lépett, akik személyesen szolgálják fel az ételeket és magyarázzák el az egyes fogások történetét. Az ONYX jövőkutatókkal és klímareziliencia-szakértőkkel is együttműködik, hogy a klímaváltozás kockázatait hosszútávon feltárja, és ezeket a szemléletformálást erősítő vendégélménybe is beépítse. Az ONYX úttörő és fenntartható modellt hozott létre a gasztronómia jövőjére nézve.



A 11 fogásos ÆTHER menü a vendégeket egy magával ragadó utazásra viszi az ételek múltjában, jelenében és spekulatív jövőjében.

“Ahhoz, hogy valami újat alkossunk, először le kellett rombolnunk a régit. Az Onyx jövőjét építjük, és ezzel egyidejűleg a saját jövőnket is.

- ONYX

Kistücsök: Szezonális, helyi termékek és ízek a Balaton partjáról

A Michelin Bib Gourmand minősítéssel rendelkező Kistücsök Food & Room 30 éve határozza meg a balatoni konyhát helyi alapanyagokból készült menüjével. A műanyagmentes működés, az innovatív üveg újrahasznosítás, a Séfszoba és a Taste Balaton fesztivál is bizonyítja, hogy a szezonális és a helyi alapanyagok egész évben fenntartható turizmust eredményezhetnek.



80% -a az alapanyagoknak a Balaton 50 km-es körzetéből származik.

MÉRFÖLDKÖVEK

Az étterem törött üvegeit Görömbei Luca helyi művész táányérokka és dekorációvá dolgozza fel.

Az étterem 30 főnek biztosít stabil, egész éves munkahelyet. Nyáron a létszám 60 főre duplázódik.

A Kistücsök Food & Room egy 5 hektáros erdőfelújítási projektet finanszírozott Balatonszemes közelében, hogy támogassa a helyi biodiverzitást.

A családi vállalkozásként működő balatonszemesi Kistücsök Food & Room több, mint három évtizede működik a helyi és szezonális gasztronómia szemléletében. A Csapody Balázs tulajdonos és fia, Dr. Csapody Bence vezetésével működő vállalkozás missziója a Balaton és Somogy vármegye ízeinek népszerűsítése a helyi, térségi alapanyagok beszerzésén keresztül, melynek érdekében az étterem a lehető legtöbb alapanyagot környékbeli termelőktől szerzi be. Ez a filozófia nem egy irányzatból született, hanem abból, hogy a tulajdonos több, mint 20 évvel ezelőtt olyan régiókba utazott, mint az olaszországi Friuli, ahol az éttermek és a szomszédos gazdaságok között mélyen gyökerező kapcsolat inspirálta őt. A Kistücsök Food & Room ma már 30-40 gazdálkodóból, halászból, sajtkészítőtől és borászból álló hálózattal működik szorosan együtt, mindezt 50 km-es körzetben, az ellátás biztosítása érdekében.

Az év természetes ritmusának tiszteletben tartása érdekében a Kistücsök Food & Room két négyfogásos menüt kínál, amelyek hathetente változnak. A működés a zero-waste, vagyis a nulla hulladék elvét testesíti meg. Egyedülálló körforgásos művészi megoldásként az étteremből származó összes törött üveget a helyi üvegművész, Görömbei Luca kapja meg, aki egyedi táányérokát, vázákat és dekorációs tárgyakat készít belőlük, amelyeket az étteremben használnak. A személyzet folyamatos edukációja biztosítja, hogy minden csapattag



Kistücsök Séfszoba, ahol a vendégek élőben nézhetik a szakácsok munkáját.

© Kistücsök Food & Room

gyakorolja a hulladékcsökkentést, míg a vendégek az étlapokon tájékozódhatnak az egyes ételek eredetéről.

Az étterem közvetlen környezetvédelmi intézkedéseket is hozott: finanszírozta egy közel 5 hektáros erdő telepítését Balatonszemes közelében. Ez a Climate Action partnerségével megvalósuló projekt hozzájárul a hosszútávú szén-dioxid-megkötéshez, és javítja a helyi mikroklimát.

A Kistücsök Food & Room 2021 őszén nyitotta meg a 19 szobával és 2 lakosztállyal rendelkező szálláshelyét, egy 4 csillagos szállodát az étterem mellett, valamint egy élőkonyhas rendezvényteret, amely komplex gasztronómiai élményt nyújt vendégeinek. A Séfszoba tematikus vacsoráknak ad otthont, ahol a vendégek élőben nézhetik meg a szakácsok munkáját, és közösen készítenek menüket, mely során megosztják az étel iránti szenvedélyüket, számukra fontos értékeket és a kreativitásukat.

A Kistücsök Food & Room a farmtól az asztalig filozófiáját kiterjeszti a bárra is. A környékben elérhető gyógynövényekből és gyümölcsökből házi készítésű szirupok és tinktúrák készülnek. A borlap immár több, mint 700 tételt tartalmaz, melyeket a balatoni pincészetek

dominálnak, de más magyar régiók válogatásai is megtalálhatóak.

A Balaton kulináris kalendáriumának a nyáron túlra való kiterjesztése érdekében a Kistücsök Food & Room 2024 tavaszán csatlakozott a Taste Balaton fesztiválhoz. A tíznapos rendezvényen több, mint 100 workshop zajlott 26 partnerhelyszínen – a finomságokat kereső túráktól a borvacsorákig – több, mint 300 résztvevővel. Az egész éves működés iránti elkötelezettség az étterem társadalmi fenntarthatóságának sarokköve. Stabil, teljes munkaidős foglalkoztatást biztosítanak egy 30 fős törzscsapatnak, ám ez a szám nyáron 60 főre duplázódik.

A Kistücsök Food & Room három évtizedes terroirvezérelt koncepciójával és előremutató működésével a fenntartható balatoni gasztronómia mintája. A Michelin által ajánlott étterem elkötelezettsége a helyi beszerzés mellett, a precíz szezonalitása, a műanyagmentes műveletek alkalmazása és a magával ragadó élményei megmutatják, hogy a régió kulináris öröksége egész évben virágozhat, ami erősíti a gazdaságot és a környezetet.

“Ételeinken és borainkon keresztül beszélünk a Balatonról. Tiszteljük a hagyományokat, ismerős ízekkel új csomagolásban és bizalmat építünk a helyi termelőkkel.

- Csapody Balázs, a Kistücsök Food & Room tulajdonosa



A Kistücsök saját márkás baracklekvárja.

A „termelőtől az asztalig” koncepció és a közösség találkozása Esztergomban

2023 májusában Esztergom megnyitotta a régió farm-to-table (a termelőtől az asztalig) örökségét bemutató, erre a célra épített piacteret. A részben 83 tetőre szerelt napelemmel működő piac, amely egyben a lakosok és a kereskedők számára egyaránt tervezett közösségi központként is funkcionál, a körforgásos gazdaságot támogatja: a kereskedők egymást segítik, illetve egy palack visszaváltási program keretében az indulást követő 4. hónapra már több, mint 16.000 darabot gyűjtöttek össze.



80+

tetőtéri napelem biztosítja a vásárcsarnok villamosenergia-szükségletének körülbelül 25%-át.

MÉRFÖLDKÖVEK

2024 márciusa óta a palackvisszaváltó állomás több, mint 16.000 palackot gyűjtött össze.

Több, mint 100 regionális termelő, kézműves és árus árusít a piacon.

Esztergom 2023 májusában egy állandó, 3000 négyzetméteres vásártérrel debütált, hogy a helyben “Piac utcaként” ismert utcában évtizedekig működő szabadtéri standos forma újjáéleszthesse a farmtól az asztalig terjedő örökségét. A város történelmi magjában elhelyezkedő piac egy felújított, 19. századi klasszicista épület köré épült, mely a modern építészetet a védett örökséggel ötvözi. A helyi gazdák, hentesek és kézművesek szezonális specialitásokat kínálnak 23 üzletben és 58 árusító asztalon.

A piacot közösségi térként tervezték. A tervezés szándékosan a lakosokat részesíti előnyben a tranzit turizmussal szemben, létrehozva egy találkozási pontot, ahol a szomszédok naponta vásárolnak, étkeznek és társalognak. Az árnyékos udvarok, a közösségi ülőhelyek és a kulturális programok a piacot többé teszik egy egyszerű kereskedelmi helyszínnél. Ez megerősíti Esztergom ambícióját, hogy a Duna partján egy élhető kisvárost építsen, ahol a fenntarthatóságot nemcsak az infrastruktúra, hanem a társadalmi összetartás is mérhetővé teszi.

A piacon található az ország legjobb lángosozója (a Street Kitchen Guide 2025 szerint), illetve egy reggeli és ebédmenüket kínáló étkezde is. A piac körforgásos filozófiájának egyik legjellemzőbb példájaként a bisztró-alapanyagok közvetlenül a piac árusaitól származnak. Ez a

belső gazdaság alapvető elve. Az éves Böllér (Hentes) Fesztivál idején a piac hentesei biztosítják a húst, a zöldségek a hagymát, a vendéglősök pedig megfőzik és eladják a végterméket, így biztosítva, hogy az összes érték a közösségen belül maradjon.

A vásárcsarnok kulináris rendezvények, workshopok és tematikus piacok gazdag programjainak ad otthont. Ezek közé tartozik a használt cikketek kínáló vásár, a rendszeres antik vásárok, valamint olyan helyi civil csoportokkal való együttműködés, mint a Kertbarátok köre, akik az élelmiszerek hagyományos tartósításáról szerveznek bemutatókat.

A piac sötétedés után is élettel telik meg a Gasztroestek révén, amelyek mára már folyamatos sikert aratnak. Ezeken az estéken a piac kereskedelmi helyszínből fesztiválszínhelyszínné válik, ahol élőzene van, és a város gasztronómiai mesterei lépnek fel. A piac gasztronómiai színterei, vendégszakácsokkal kiegészülve az aktuális tematikához igazodva kínálják az esti menüt, ahonnan természetesen a koktélok és italkülönlegességek sem hiányozhatnak. A belépés ingyenes, mivel az érték a hangulatban rejlik: egy rituálé, ahol Esztergom lakói nem csak vásárolni gyűlnek össze, hanem megünnepelni a közösséget.

A fenntarthatóság is beépült a projektbe: a tetőn elhelyezett 83 napelem az épület energiaigényének körülbelül 25%-át biztosítja, valamint 2024 márciusában „MOHU Repont” palack visszaváltó állomást telepítettek. Alig néhány hónap alatt több, mint 16.000 palack gyűlt össze, és a visszaváltott betét értékét a piac bármelyik üzletében be lehet váltani. A helyi vásárlás előnyeinek népszerűsítése érdekében a piac a helyi újságban egy „Piaci Tudatosító és Tudósító” című rovatot indított.

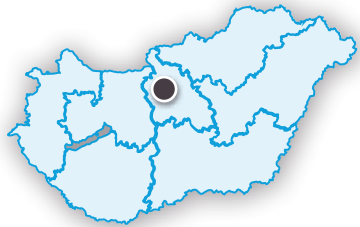
Esztergom vásárcsarnoka 2024-ben felkerült a Green Destinations Top 100 fenntartható turisztikai listájára. A helyi termelők, szakácsok és a közösség egy tető alá helyezésével, a számos gyakorlatorientált rendezvényekkel és kedvező megközelítéssel a város tovább erősítette gazdaságát, csökkentette az élelmiszerek szállítási távolságát, és egy autentikus “termelőtől az asztalig” desztinációt alakított ki, ami egész évben szolgálja mind a lakosságot, mind a látogatókat.



Vásárlók és árusok találkoznak a piacon, erősítve a közösségi kapcsolatokat és támogatva a helyi termelőket.

A Salt merész víziója a fenntartható gasztronómiáról

A Salt ötvözi a hagyományt, az innovációt és a fenntarthatóságot. Vadon termő gyógynövényekkel és micélium-kenderből készült étkészlettel ez a Zöld Michelin Csillaggal rendelkező butikétterem új értelmet ad a körforgásos fine dining fogalmának. A Salt egy merész, ám hiteles vendéglátóhelye a magyar örökség és a legmagasabb szintű fenntartható gasztronómia ötvözetének, amely bizonyítja, hogy a helyi alapanyagok és a szokatlan kombinációk új kulináris jövőt alakíthatnak ki.



100% -a az étlapokon található gyógynövényeknek, gombáknak és virágoknak vadon termett.

MÉRFÖLDKÖVEK

A Salt együttműködése a MOME-val kenderből és micéliumból készült biológiailag lebomló tányért eredményezett.

Minden ételmaradékot komposztálnak, ami ezután visszakerül az étterem saját kertjébe Gödöllőn.

A vendégek a szezonális gyümölcslevelek mellé helyi vagy természetes magyar borpárosításokat is választhatnak.

A 2019-ben Budapesten megnyílt Salt gyorsan a fenntartható fine dining referenciapontjává vált egész Közép-Európában. A város szívében található Zöld Michelin Csillagos minősítésű étterem a körforgásos gazdaság és a helyben történő beszerzés lencséjén keresztül alkotja újra a magyar kulináris örökséget. Az étterem mögött Tóth Szilárd séf-tulajdonos áll, aki előtérbe helyezi a hagyományos konyhai műveleteket, az erjesztés és az örökségreceptek iránti szenvedélyét, és egy olyan elragadó étkezési élményt teremt, ami a helyben elérhető szezonális alapanyagok használatában gyökerezik. Az ötlet egy korábbi együttműködésből született, ahol egy másik séf társaságában rendezett „négykezes vacsora” ihlette a koncepciót. Ez az esemény rávilágított arra, hogy az új skandináv konyha gyűjtögetéshez és tartósításhoz való hozzáállása mennyire tükrözi a régi magyar konyha történelmi hagyományait, ahol a vidéki közösségek szükségszerűen hasonló technikákat alkalmaztak.

A Salt filozófiája egyszerű, mégis ambiciózus. Minden ételnek tükröznie kell Magyarország tájképét, történelmét és ökológiai potenciálját. Ennek érdekében Tóth és csapata személyesen gyűjti a vadon élő gyógynövényeket, bogyókat, gombákat és virágokat olyan vidékekről, mint például Szatmár, miközben bizonyos növényeket a Salt saját gödöllői kertjében termeszt. A csökkent munkaképességű



Tóth Szilárd séf és csapata precízen készíti az ételeket, ötvözve az innovációt a hagyományos magyar technikákkal.

“Egy étterem üzemeltetése nem a világ legfenntarthatóbb dolga, de törekedni lehet a lehető legfenntarthatóbb működésre. Ez minden döntésünk alapelve.

- Boldizsár Máté, a Salt társalapítója

embereket foglalkoztató nonprofit szervezettel együttműködve létrejött kertben olyan őshonos fajtákat termesztnek, mint a boróka, a galagonya, a vadalma, a borbolya, a gyöngyvirág és a kapor, amelyek ma már a Salt szezonális menüjének alapvető összetevői.

Ez a beszerzés iránti mély tisztelet a fehérjeforrásokra is kiterjed. Az organikus sonka és a sertéspofa szalonna Tóth saját családi hentesüzletéből származik Nyírmeggyes faluból, ami garantálja a teljes nyomon követhetőséget és az etikus származást. A megszokottnál többet kínálva a Salt konyhája meglepő összetevőkről is ismert, például éti csigákról vagy akár hangyákról, amelyeket nem újdonságként használnak, hanem filozófiájuk kiterjesztéseként, hogy újra bevezessék a magyar kulináris történelem elfeledett vagy figyelmen kívül hagyott alapanyagainak használatát.

Az eredmény egy változó szezonális menü, amely tükrözi évszakok változásait is. Az étterem „alapanyagok útja” filozófiája minden döntést meghatároz, a beszerzéstől a hulladékkezelésig. A Salt komposztálási kezdeményezése a konyhai hulladékokat kertészeti tápanyagokká alakítja, míg a házi gyümölcslevek és alkoholmentes italok kompromisszumok nélkül egészítik ki az étkezési élményt. A nulla hulladék filozófiát szigorú foglalkozási politika támogatja, amely előírja, hogy a vendégeknek 48 órával előre le kell foglalniuk és ki kell fizetniük a menüt, így képesek hatékonyan kiküszöbölni az élelmiszer-pazarlást.

A Salt bor- és italválasztéka szintén összhangban áll az étterem értékeivel. A klasszikus párosítások mellett a Salt gondosan összeválogatott természetes és organikus magyar borokat, valamint szezonális házi gyümölcsleveket kínál. A vendégek választhatnak helyi párosításokat, európai természetes borokat vagy a prémium Prestige kínálatot. A legtöbb magyar bor kisebb termőterülettel rendelkező, organikus vagy biodinamikus módszerekkel gazdálkodó szőlőültetvényekről származik, elsősorban a Tokaji Borvidékről, a Balaton környéki borvidékekről, vagy a Somlói borvidékről.

A design ugyanolyan innovatív. A Moholy-Nagy Művészeti Egyetemen (MOME) folytatott kiemelkedő együttműködés eredményeként sikerült kifejleszteniük a biológiai teljesen lebomló, magyar gyártású micélium-kender lemezeket. Ez kézzelfogható szimbóluma a Salt körköröség iránti elkötelezettségének, ahol még az étkészlettel is tiszteletben tartják a fenntarthatóságot. Ebben a konkrét együttműködésben volt egy tervező, aki megalkotta a lemezek formáját, és egy termesztő, aki természetes anyagokon termesztette a micéliumszálakat. A projekt nemcsak elkötelezettségük kézzelfogható eredményeként szolgál, hanem oktatási eszközként is, hogy felhívják vendégeik figyelmét a fenntartható anyagokra.

Ezek a döntések számos elismerést hoztak a Saltnak, többek között egy Michelin-csillagot (2021) és Zöld Michelin csillagot (2022), amelyek nemcsak a kulináris kiválóságot, hanem a fenntarthatóság iránti mély elkötelezettséget is elismerik. A Dining Guide is elismerte őket, így a Salt 2025-ben megkapta az „Év fenntartható étterme” díjat.

A jövőre nézve a Salt azt tervezi, hogy nagyobb helyre költözve folytatja kísérletezési útját, ahol egy dedikált fermentációs laboratóriumot alakít ki. Az elvárás az, hogy ez az új tér lehetővé teszi a csapat számára, hogy még jobban elsajátítsák a tartósítás művészetét és tudományát, ezzel újszerű összetevőket és textúrákat hozva létre, miközben tovább fokozzák a vendégek élményét. Ez kézzelfogható lépés a fenntartható gasztronómia minden aspektusának feltárására irányuló, folyamatos küldetésükben.

A Salt nem csak egy étterem. Ez egy mozgalom. Az ősi bölcsesség tiszteletben tartásával és a modern vendégszeretet újragondolásával a létesítmény megmutatja, hogy a fenntarthatóság egyszerre lehet fényűző, helyi és mélyen személyes.



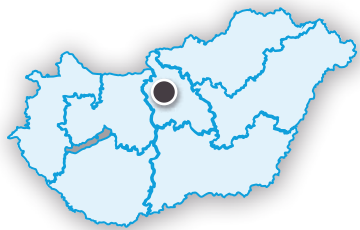
A konyhai személyzet együttműködő csapatként dolgozik, helyi alapanyagokkal és hagyományos tartósítási technikákkal, hogy innovatív, fenntarthatóságban gyökerező ételeket készítsen.



Gyógynövények és bogyók kézi válogatása, és vadon termő alapanyagok integrálása az étterem szezonális menüjébe.

Zero-waste koktélok az Elysianban

Az Elysian bár újradefiniálja a bárkultúrát a hulladékmentes szellemiség mentén. Szezonális, helyi forrásból származó alapanyagokból készít koktélok, kiküszöböli az egyszer használatos műanyagokat, és újrahasznosítja a szerves hulladékot. Ez az innovatív koktélbár új mércét állít fel a fenntartható vendéglátásban Magyarország fővárosában.



50%

-kal csökkent az általános hulladék mennyisége a helyszíni komposztálás révén.

MÉRFÖLDKÖVEK

Az egyszer használatos műanyagok használatát a bár egészében megszüntették.

Valamennyi koktél szezonális magyar alapanyagokból készül, beleértve a hiperlokális szeszitalokat is.

A Budapest nyüzsgő Akácfa utcájában álló Elysian bár szó szerint és átvitt értelemben is magasabbra teszi a lécet a fenntartható vendéglátásban. Ez a koktélbár a tudatos fogyasztás szentélye, ahol a zero-waste találkozik a világszínvonalú italkeveréssel, és minden ital egy szezonális, helyi történetet mesél el, olyan élményt kínálva a vásárlóknak, ami gyönyörködteti az érzékeket, miközben tiszteletben tartja a bolygót.

Az Elysian filozófiája egyszerű, de tökéletesen illeszkedik a természethez. A koktélmenük az évszakok függvényében változnak, amelyekhez regionális termelőktől és a helyi kézművesektől származó legfrissebb alapanyagokat használnak fel. A szezonális nem marketingfogás, hanem alapvető működési elv. „Arról van szó, hogy összhangban legyünk a természet körforgásával” – mondja a csapat. Minden koktél az érett, helyi és hulladék nélkül teljes mértékben felhasználható alapanyagok ünnepe. A máshol gyakran kidobott maradékok itt új életre kelnek. A citrusfélék héja infúzióvá, a gyógynövények szára pedig aromás díszítéssé válik. A komposztált hulladékot a gazdáknak adják, hogy „visszaadják a Földnek”.

A koktélmenü ennek a filozófiának a bizonyítéka. A „Szezonális”, „Tartósított” és „Hyperlocal” részekre osztva minden ital az átgondolt beszerzés és a kreatív újrahasználat történetét meséli el. Például a „Tartósított” válogatás bemutatja az erjesztés és savanyítás művészetét,

az ízeket a csúcspontjukon ragadva meg, és meghosszabbítja azok élettartamát anélkül, hogy mesterséges tartósítószerre támaszkodna. Az étlap speciális kínálatában az Elysian kizárólag magyar szesz italokból készült koktélokot ajánl a már használt szezonális, magyar termékek mellett. Ez biztosítja, hogy ne csak a friss alapanyagok, hanem az alapszeszek is az országon belülről származzanak, így egy teljesen magyaros italélmény jön létre.

Az ételek kiegészítik az italokat. Az Elysian kísérő ételei (például a sörhöz illő harapnivalók, mint a ropogós árpamaláta kréker vagy a savanyított céklachips) ugyanolyan figyelemmel készülnek regionális alapanyagokból és alacsony környezeti hatással rendelkező csomagolásból, hogy ne keletkezzen hulladék.

Az italokon túl az Elysian fenntarthatóság iránti elkötelezettsége az egész működésében megnyilvánul. A bár megszüntette az egyszer használatos műanyagok használatát, és helyette újrahasznosítható vagy komposztálható alternatívákat választott. Az energiahatékony készülékek és világítás csökkentik az áramfogyasztást, míg a szerves hulladékot komposztálják, így a tápanyagok visszakérülnek a talajba, és bezárul a fenntarthatóság körforgása.

A hangulat kiegészíti a szellemiséget. Az Elysian belsőépítészete a minimalizmust és a természetes elemeket ötvözve nyugodt környezetet teremt, ami arra ösztönzi a vendégeket, hogy tudatosan élvezzék italukat. A tér elősegíti a közösségi érzést, és arra invitálja a vendégeket, hogy beszélgessenek.

A globális szintén a bár arra törekszik, hogy 2025. év végéig mintegy 20 országba látogasson el, hogy megosszák fenntarthatósági filozófiájukat, és reflektorfénybe állítsák a magyar báréletet. Szabó Máté társtulajdonos szerint a koktél luxuscikk, ami komoly kihívást jelent a fenntarthatóság meghonosítására az éjszakai életben. Szerintük azonban szükség van erre, és céljuk, hogy minél több vendéglátó-üzlet térjen át erre a működési formára.

Az Elysian megközelítése mintaként szolgál a vendéglátóipar számára, bizonyítva, hogy a környezeti felelősségvállalás és a kivételes szolgáltatás harmonikusan megfér egymás mellett. Az Elysian bár nemcsak italokat készít, hanem a tudatos éjszakai élet kultúráját is építi. Olyat, ahol az íz, a felelősség és a kreativitás együtt élhet.

A koktélok éppoly művészek, mint fenntarthatóak, mivel az Elysian a szezonálisra, a helyi beszerzésre és a hulladékmentességre támaszkodik.



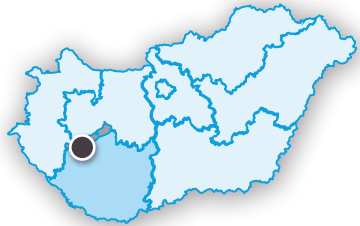
© Elysian Bar | Sárközi Blanka

A bár természetes anyagokkal keretezett központi eleme az Elysian filozófiáját tükrözi, amely szerint a dizájnt a fenntarthatósággal párosítják.

Lokal at the Lake:

Helyi fogások tudatosan, a Balatonnál

A fonyódi Lokal at the Lake több mint egy kis helyi étterem: itt a szezonális alapanyagok, a hulladékmentes főzés és a biodinamikus vagy épp helyi borok találkoznak, mindössze 100 méterre a Balaton partjától. Ami a Covid19-járvány idején egy termelői piacként indult, mára Magyarország egyik leghitelesebb fenntarthatósági történetévé nőtte ki magát.



95%

-a Lokal at the Lake alapanyagainak 80 km-en belülről származik, a kistermelők támogatása és az élelmiszerszállítási kilométerek minimalizálása érdekében.

MÉRFÖLDKÖVEK

A girbe-gurba sárgarépát, a fölösleges tejet és a többnapos kenyeret új ételekként használják fel, így az étterem hulladéktermelése minimalizálódik.

Az étterem a Covid19-járvány nagykanizsai termelői piacából indult, ami jelenleg is minden pénteken megszervezésre kerül, és továbbra is az étterem ellátási láncának alapját képezi.

Fonyódligeten, a strandtól csak egy rövid sétára található Lokal at the Lake filozófiája minden egyes ételükbe beleszővődött. A Gelencsér Janka és Csillag Richárd által alapított étterem organikusan fejlődött ki a nagykanizsai „Piac a Kertben” termelői piacból, ahol a világjárvány idején kezdtek közvetlen kapcsolatot építeni a kistermelőkkel. Ami a gazdák számára életmentőként indult, az étterem alapjává vált: helyi alapanyagok, közösségvezérelt ellátási láncok és a fenntarthatóság iránti radikális elkötelezettség.

Ma az étteremben használt hozzávalók körülbelül 95 százaléka 80 kilométeres körzetből származik. A bivalyhústól és édesvízi haltól a kézműves sajtokig, gombáig és kovászos kenyérig minden termék olyan gazdálkodóktól származik, akit személyesen ismernek. A termelők nemcsak beszállítók, hanem barátok és partnerek is. Mára több termelővel is kialakult az a kapcsolat, hogy éves szinten előre tudják tervezni velük a kertet. Az itallap is lokális, natúr és helyi borokat, házi kombuchát és a Balatonszentgyörgyi Sörművek, kimondottan az étterem számára készített, Lokalista Lagerjét tartalmazza.

Az étterem konyhája a közel nulla hulladék elvén működik. Gyakran a szupermarketek és vásárlók által elutasított girbe-gurba sárgarépa lesz a húsleves alapja. A gyakran eldobott sertéskörmökéből gazdag pörkölt készül. A maradék tej tejpítévé alakul, a többnapos kalács pedig kalácsfelfújtként jelenik meg újra. A takarítás is igyekszik fenntartható lenni: a Lokal at the Lake a magyar „Cleaneco”

márkával együttműködve biológiailag lebomló, újratölthető csomagolású termékeket használ, amelyek megfelelnek az étterem filozófiájának.

A menü hagyományok és újítások keverékével kelti életre ezt a filozófiát. A vendégek olyan ételekkel kezdhetik a vacsorát, mint a szilvaleves túrós gombóccal vagy a friss cukkinileves gyümölcsös ecettel és bruschettával, de akár fürjhúsból főzött húslevest is választhatnak. Az előételek kis tálak megosztásra csábítanak: nyáron például görögdinnyetaco aiolival, sózott citrommal és chilivel, burgonyagratin mangalicasonkával vagy harcsakroket bodzabogyós vinaigrettel. A főételek a régiót mutatják be: rántott vaddisznó salátával és zöld majonézzel, paprika borjúhússal töltve, paradicsomszószbán, vagy épp a szeretett zalai klasszikus dödölle mangalicaszalonnával és tejföllel. A séf négyfogásos menüje hetente változik, az ételekhez pedig biodinamikus és helyi borokat párosítanak, a friss olaszrizlingtől a játékos kékfrankos roséig.

A desszertek egyszerűséggel bővítik a zero-waste szellemiséget. A szilvás derelye, a Pavlova nyári gyümölcsökkel és a máglyarakás szezonális ízzel zárja az étkezést. Még a gyerekmenü is ugyanazt az alapelvet követi: kis adag marhahúsos tortellini vagy vaddisznó burgonyakrokettel, így biztosítják, hogy a fenntarthatóság a legfiatalabb vendégeket se hagyja ki.

A Lokal at the Lake több mint egy étterem, a közösségépítés és az oktatás szélesebb ökoszisztémájának része. Pénteki termelői piacuk továbbra is aktív, ahol zöldségeket, gyümölcsöket, befőtteket és sajtokat kínálnak közvetlenül a helyi termelőktől. Jankát gyakran találják ott a vendégek Dödölle nevű kutyájával, míg havonta egyszer Richárd főz a piacon. A mindössze 200 méterre lévő saját kertjük paradicsomot, padlizsánt, paprikát és almát kínál, amelyek szezonális ételek alapanyagául szolgálhatnak. A látogatók

saját gyümölcsökből készült ribizliszörpöt vagy almalevet kóstolhatnak.

Janka és Richárd számára a fenntarthatóság nem elvont választás volt, hanem a megélt tapasztalatok, a világjárvány alatti gazdálkodás megtanulása, az élelmiszer-pazarlás problémájának első kézből való felismerése, ezen felül a gazdálkodók támogatását a piaci kereslet csökkenése után is meg akarták tartani. Megoldásuk a Lokal at the Lake: egy étterem, amely nem csak ételt főz, hanem egy közösség és egy táj történetét meséli el.



Csillag Richárd, a Lokal at the Lake társalapítója a saját kertjében ribizlit gyűjt, amiből szörp és lekvár készül.

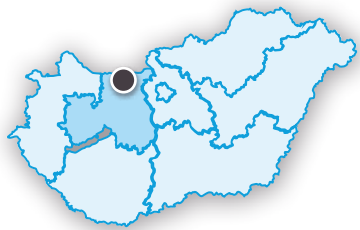
“A fenntarthatóság nem csak egy koncepció számunkra. Ez az életünk, és ezt az örömet megosztjuk vendégeinkkel is.

- a Lokal at the Lake csapata

Platán Tata:

Két csillag, egy ökoszisztéma

A Platán Tata a fenntarthatóság holisztikus modellje, ahol a kulináris kiválóság egy mélyen gyökerező rendszer eredménye. A vendéglátó egységek saját termesztésű energianáddal való fűtésétől a hulladékmentes élelmiszerláncon át a helyi fiatalok mentorálásáig ez a két Michelin-csillagos éttermet is magába foglaló komplexum bizonyítja, hogy az igazi luxus körkörös.



100%

-a a Platán Tata fűtésének és melegvizének a 30 hektáron termelt Miscanthus biomasszából származik, a nagy energiaigényű termelést pedig egy külső napelempark támogatja.

MÉRFÖLDKÖVEK

A Platán Tata komplexumhoz tartozó Platán Gourmet Étterem Magyarország egyetlen vidéki étterme, amely két Michelin-csillaggal rendelkezik.

A Platán Tata komplexum legtöbb egysége műemlék vagy műemlék jellegű épületben kapott helyet, gondos, értékmentő felújítás után.

A Platán Tata társadalmi fenntarthatóságra való összpontosítása magában foglalja a helyi diákok mentorálását és az ágazat egyik legalacsonyabb fluktuációs rátájának fenntartását.

Hulladékmentes élelmiszerrendszere öt vendéglátó egységben küszöböli ki az élelmiszer-pazarlást.

A történelmi Esterházy-kastély mellett, Tatán található Platán Tata komplexum 16 éves utazás a fenntartható vendéglátás terén. Szülővárosukból merítő alapítói lassan és átgondoltan fejlesztették éttermüket egy sokoldalú ökoszisztémává, amely bisztrót, fine dining éttermet, butikhotelt, pékséget és street food ételeket kínáló egységet foglal magában. Megközelítésük már azelőtt fenntartható volt, hogy ez trend lett volna, egyszerűen a történelmi és a természeti környezetük iránti tisztelet vezérelte őket.

A Platán Tata leginnovatívabb megoldása az energiafüggetlensége. A komplexum teljes fűtési és melegvíz-szükségletét a szállodai spa részlegtől az éttermi konyhákig, sőt a külső üvegházakig is, energianád segítségével elégítik ki. Ezt a biomasszát saját földjükön termesztik, betakarítják, és modern, digitálisan vezérelt kazánokba táplálják. A rendszert a város szélén kialakított napelempark termelőegységei egészítik ki, ami olyan energiaigényes tevékenységeket lát el, mint például a pékség és a cukrászda.

Komplexitásuk a nulla hulladékos körforgás mesteri példája. Példaként említhető a kukorica útja, amely a két Michelin-csillagos Platán Gourmet Étteremben kezdődik. A valamivel nagyobb darabokat a Platán Bisztró használja fel, míg az érett kukoricacsöveket a Korzó street food egységben grillezik. A maradékot levesként használják fel a személyzeti étkezdében, vagy konzerválják és elrakják

télire. Ez a „teljes kör” filozófia mindenre vonatkozik, beleértve a saját farmjukon tenyésztett Angus szarvasmarhákat is, mellyel biztosítják, hogy az állat minden részét felhasználják, szinte veszteség nélkül.

Ezt a modellt egy 11 éves kertészeti program támogatja, ahol nehezen beszerezhető vagy nagy forgalmú termékeket termesztnek, és egy pékség, ami a street food egység hamburgerzsemleít is készíti. A cél a legmagasabb minőség elérése teljes nyomon követhetőség és minimális környezetterhelés mellett.

A Platán Tata az emberi fenntarthatóságba is sokat fektet. Szoros partnerkapcsolatot ápolnak a helyi szakiskolákkal, minden egységükben mentorálják a diákokat a konyhától a cukrászdáig. Az oktatás és a stabil, hosszútávú foglalkoztatás iránti elkötelezettség nagyon alacsony létszám ingadozást eredményez. A vendéglátó szakemberek következő generációjának kinevelésével biztosítják mesterségük és közösségük fenntarthatóságát.



A Platán Udvarház Mirror Spa részlege közvetlenül a várakba épült, hangulatos környezetet teremtve.

“Nem mi írjuk az étlapot, hanem a minket körülvevő környezet írja meg helyettünk. A legfontosabb feladatunk az, hogy meghallgassuk.

- Pesti István, a Platán Gourmet Étterem séfje

Farm2Fork, avagy az együttműködések ereje a vendéglátásban

A Farm2Fork hidat épít a magyar gazdák, séfek és fogyasztók között. Helyi, szezonális és biotermékek beszerzésével a platform lerövidíti az ellátási láncokat, csökkenti a környezeti hatásokat és támogatja a tisztességes kereskedelmi partnerségeket, amelyek erősítik a magyar mezőgazdaságot és gasztronómiát.



60+

magyar termelő mutatkozott be a Farm2Fork platformon, ahol zöldségeket, gyümölcsöket, fűszernövényeket, gombát és feldolgozott termékeket kínálnak közvetlenül az éttermeknek és a háztartásoknak.

MÉRFÖLDKÖVEK

A Farm2Fork lehetővé teszi a vásárlók számára, hogy a termékeket típus, termelő és a termesztés módja, ökológiai vagy hagyományos szerint szűrjék.

A platform szezonális csomagokat állít össze, így biztosítva, hogy a fogyasztók a szezonálisnak megfelelően táplálkozzanak.

A kevesebb csomagolás és a rövidebb ellátási láncok csökkentik az élelmiszer-szállítás kilométereket, így csökkennek a környezeti hatások.

A Farm2Fork átalakítja azt, ahogy az élelmiszerek eljutnak a magyarországi vendéglátóhelyekre. A Horváth Boldizsár által alapított kezdeményezés abból az egyszerű, de ambiciózus célból nőtt ki, hogy a magyar gazdálkodókat közvetlenül a szakácsokkal, az éttermekkel és a minőségi, helyi termékeket értékelő fogyasztókkal kösse össze. Maga a név, a „Farm2Fork”, a „farmtól az asztalig” elvet tükrözi, ami a munkájukat vezérli.

A Farm2Forkot az a képessége különbözteti meg másoktól, hogy összekötő kapocsként működik a termelők és a gasztronómia között, az erre kialakított weboldal és partneri hálózat segítségével. A gazdálkodók megbízható vevőkre tesznek szert, míg a szakácsok és a háztartások gondosan kiválasztott alapanyagokhoz jutnak hozzá, amelyek egyébként rejtve maradnának a helyi piacokon, vagy a kisüzemi forgalmazásra korlátozódnának. Ez a szemlélet és rendszer erősíti a vidéki megélhetést, és hiteles, nyomon követhető termékekkel gazdagítja a magyar konyhát.

A Farm2Fork hangsúlyt fektet a szezonálisra és az ökológiai gazdálkodásra. A zöldségeket, gyümölcsöket, fűszernövényeket, gombákat és feldolgozott termékeket gondosan válogatják, így biztosítva, hogy az asztalra kerülő ételek frissebbek, táplálóbbak és környezetkímélőbbek legyenek, mint az importált alternatívák. A vásárlók típus, termelő vagy termesztési mód szerint szűrhetik vásárlásaikat, ökológiai és hagyományos termékek közül választhatnak, de mindig magyar eredetű termékeket kapnak.

A fenntarthatóság az üzleti modellt is áthatja. A Farm2Fork lényegében csökkenti a szállítási kibocsátást azáltal, hogy minimalizálja az alapanyagok megtett távolságát. Ezen kívül a csomagolást is tudatosan csökkentik, és ahol lehetséges, a környezetbarát megoldásokat helyezik előtérbe. A vállalat a logisztikán túl szoros személyes kapcsolatokat ápol gazdákkal és szakácsokkal egyaránt. Ez az emberi tényező az alapító filozófiájának fontos része, amely biztosítja, hogy a kereskedelem ne csak a hatékonyságról szóljon, hanem a tisztességről és a bizalomról is.

A Farm2Fork nemcsak termékeket kínál. Platformja bemutatja a termelőket, láthatóvá téve az élelmiszerek mögött álló embereket. Ez az átláthatóság segíti a fogyasztókat és az éttermeket a tájékozott döntések meghozatalában, és erősíti a magyar mezőgazdaságot megalapozó kézműves munkaerő megbecsülését. A

szakácsok számára ez azt jelenti, hogy olyan alapanyagokkal dolgoznak, amelyek eredetét jól ismerik. Ez a modern, fenntartható gasztronómia sarokköve.

A szezonális csomagoktól a friss zöldségeken, gyümölcsökön, gombákon, fűszernövényeken át a feldolgozott termékekig terjedő kategóriákkal a Farm2Fork hatóköre folyamatosan növekszik. Minden leadott megrendelés közvetlen befektetést jelent a magyar mezőgazdaságba, így erősítve az ország pozícióját a helyi, fenntartható élelmiszerkultúra központjaként.

Ez a filozófia jól tükrözi a kezdeményezés hatását. A termelőtől az asztalig koncepció elérhetőbbé tételével a Farm2Fork erősíti a vidéki gazdaságokat, jobb alapanyagokkal látja el a séfeket, és a mindennapi választásaik révén kézzelfogható módot kínál a fenntarthatóság támogatására a fogyasztóknak.



Horváth Boldizsár, a Farm2Fork alapítója szoros kapcsolatot épít ki a gazdákkal és a szakácsokkal arra a filozófiára alapozva, hogy a kereskedelemnek a tisztességen, a bizalmon és az emberi kapcsolatokon kell alapulnia.

“ Minden nap azon dolgozom, hogy a magyar gazdálkodókat összekössem a kiváló minőségű, helyi alapanyagokra nyitott legjobb éttermekkel és fogyasztókkal.

- Horváth Boldizsár, a Farm2Fork alapítója



Több, mint 80 történelmi borospince sorakozik Hercegkút dombján, a Kőporosi Pincesoron, amely az UNESCO világörökség részét képezi Tokaj-Hegyalján. Ezek a pincék jelenleg is a tokaji borok előállítására és tárolására szolgálnak.

PINCÉSZETEK

Magyarországon a bor egy olyan történet, melyet maga a föld mesél el. Ez , a vulkáni bazalt, a gazdag lösz és a mészkőnarratívája, amelyet azon borászok kezei formáltak, akik szerepüket türelmes értelmezőként látják. A borászat itt több mint egy mesterség, egy adott földdarab iránti hosszútávú elkötelezettség, a talaj meghallgatása, és hangjának palackba való átültetése.

Ma ennek a történetnek egy új fejezete íródik. Egyre több borász lép túl a hagyományos módszereken, és olyan gyakorlatokat alkalmaz, amelyek a talaj életének javítására törekednek ahelyett, hogy egyszerűen csak kiaknáznák azt. Ez egy generációkon átívelő gazdálkodási filozófia, amelyben a szőlőültetvényt komplex, élő ökoszisztémaként kezelik, biodinamikus készítményekkel és a szőlő természetes élettani ciklusainak mély megértésével ápolják. Ez minimális beavatkozást jelent, ami lehetővé teszi, hogy a szőlőtermés és a szőlőültetvény egyedi jellege őszintén és tisztán fejeződjön ki.

Az eredmény egy olyan borokból álló szortiment, amelyet nemcsak előállítanak, hanem minden palack élénk kifejezője egyedi eredetének. Az itt bemutatott birtokok e mozgalom élvonalát képviselik. Bizonyítják, hogy a legmélyebb és leghitelesebb borok a legegészségesebb, legellenállóbb dűlőkből származnak, és hogy a borászok mély elkötelezettséget tanúsítanak mind mesterségük, mind környezetük jövője iránt.

MAKROTRENDK

- A regeneratív szőlőtermesztés egyre népszerűbb. A biogazdálkodás és a biodinamikus gazdálkodás Magyarországon is terjed, amiben több vezető borászat is úttörő szerepet játszik. A Tokaj Hétszőlő például ma már 55 hektár biogazdálkodásból származó szőlőt művel, amivel mércét állít a fenntartható bortermelésnek az ország egyik legrangosabb borvidékén.
- A biodiverzitás helyreállítása folyamatban van a szőlőültetvényeken. Ahelyett, hogy szintetikus permetezésre hagyatkoznának, sok termelő takarónövényeket ültet, és olyan természetes szövetségeseket vet be, mint a denevérek és a méhek. Ezek a biológiai sokféleséget támogató parcellák egészségesebb ökoszisztémákat támogatnak, védik a szőlőket, és csökkentik a kémiai beavatkozások szükségességét, így teremtve kiegyensúlyozottabb környezetet a szőlőtermesztésnek.
- A terroir egyedülálló talajok révén kerül megünneplésre. Magyarországon, a Balatoni-fennsíkon a szőlőültetvények vulkáni bazalt talajon teremnek, amely jellegzetes ásványosságot kölcsönöz a boroknak. Ez a geológiai alap nem csak az ízvilágot alakítja, hanem minden palackot összeköt a régió természeti örökségével, így a terroir a fenntartható bor identitásának kulcsfontosságú részévé válik.

27
Tokaj Hétszőlő
104. oldal



30
Tokaj Borvidék
Fejlesztési Tanács
110. oldal



28
Szőlő Borászat
106. oldal

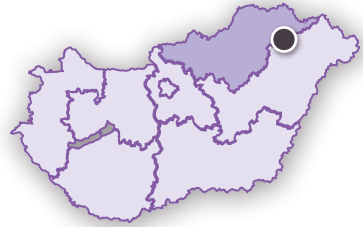


29
Kristinus Borbirtok
108. oldal



Tokaj Hétszőlő Bio Szőlőbirtok: örökség minden palackban

A Tokaj Hétszőlő öt évszázad borászati hagyományait ötvözi a modern fenntarthatósággal. Magyarország egyik első teljesen bio tokaji szőlőültetvényeként védi a biodiverzitást, begyűjti a csapadékvizet, és alacsony károsanyag-kibocsátású eszközöket használ, így készíti kivételes borait, amelyek egyaránt tisztelik a természetet és a borvidéki szellemi örökséget.



55

hektár szőlőültetvényen 2013 óta biogazdálkodást folytat a birtok.

MÉRFÖLDKÖVEK

Az esővíz begyűjtése csökkenti az édesvíztől való függést a pincészet tisztítása és öntözése során.

Az szőlőültetvények és parcellák között található „ökológiai szigetek” élőhelyet biztosítanak a madaraknak és a rovaroknak, így támogatva a természetes kártevőirtást.

MMagyarország történelmi Tokaj-vidékén, ahol a bor már legendássá vált, a Tokaj Hétszőlő Bio Szőlőbirtok bioinnovációval írja újra a borkészítés forgatókönyvét. Az 1502-ben alapított birtok több, mint öt évszázada műveli a Tokaji-hegy déli lejtőjén a legtermékenyebb vulkáni és löszös parcellákat. De a Tokaj Hétszőlő Bio Szőlőbirtok sikere nem csak a történelméből ered. Ma a regeneratív szőlőtermesztés modellje, amely védi a terroirt, miközben összetett, elegáns borokat készít.

A pincészet neve, amely „hét szőlőparcellát” jelent, utalás a Garai család által a 16. században végzett tevékenység termőföldválasztásra. Ezek a parcellák ideális tokaji adottságokkal rendelkeznek, azaz löszben gazdag talajjal, ködös reggelekkel és délutáni szellővel. Sok történelmi birtoktól eltérően a Hétszőlő teljes mértékben felvállalta ökológiai felelősségét. 2009-ben a borászat megkezdte az átállást a tanúsított ökológiai gazdálkodásra, és 2013-ra mind az 55 hektár, vagyis a szőlőültetvény teljes területét tanúsították. Ez volt az egyik első tokaji birtok, amely teljesen szintetikus peszticidek, gyomirtók és műtrágyák nélkül gazdálkodott. Ma a rézfelhasználás átlagosan csak 2–2,5 kg/hektár, ami az EU ökológiai határértékének mindössze a fele.

A birtok a takarónövények, a komposztalapú talajjavítás, valamint a sorok és parcellák között ültetett ökológiai pufferzónák révén ösztönzi a biológiai sokféleséget. Egy az

ÖMKI-vel (Magyar Ökológiai Mezőgazdasági Kutatóintézet) közös projekt keretében további kísérleteket végeznek a takarónövény-keverékekkel a talaj egészségének javítása és az erózió visszaszorítása érdekében. A sorok közötti pufferzónák, „ökológiai szigetek” élőhelyet biztosítanak a rovarok és a madarak számára, így segítve a természetes kártevőirtást és a szőlőültetvényekben. A réz és a kén használata, bár az ökológiai gazdálkodásban megengedett, fokozatosan megszűnik, helyette természetes anyagokat, például szódabikarbónát és narancsolajat alkalmaznak. A szőlőültetvényeken használt gépek alacsony kibocsátású alternatívákra cserélődnek, ami tovább csökkenti a birtok szén-dioxid-kibocsátását.

A Tokaj Hétszőlő Bio Szőlőbirtok természetvédelmi elkötelezettsége a pincéjére is kiterjed. A birtokon minden bor hagyományos tokaji technikával és őshonos erjesztéssel készül, beleértve a száraz furmintot, a szamorodnit és a tokaji aszút is, mesterséges adalék és rendszeres beavatkozás nélkül. A csomagolást a

körköröséget szem előtt tartva tervezték. A dugók FSC-tanúsítvánnyal rendelkeznek, a palackok könnyűek, és a beszállítóknak meg kell felelniük a környezetvédelmi előírásoknak. A szőlőmunkát helyi családok végzik, ötvözve a társadalmi befogadást és az ökológiai gazdálkodást.

Ugyanilyen lenyűgöző a birtok víz- és hulladékgazdálkodása. Az esővizet a háztetőkről gyűjtik össze, és újra felhasználják tisztításra és öntözésre, ami jelentősen csökkenti az édesvízfogyasztást. Az eredmény egy zárt rendszer, ami minimálisra csökkenti a környezeti hatást, miközben maximalizálja az átláthatóságot.

A birtok emellett rendszeres kóstolókkal, pincetúrákkal és oktatási programokkal nyitja meg kapuit a nagyközönség előtt. Megtanítja a látogatókat arra, hogy a bioszőlészet miként támogatja a bor és a táj hosszútávú egészségét. A birtokon borszaküzlet és az egész évben zajló rendezvények révén a vendégek megtapasztalhatják a régi világ mesterségei és az újkori felelősség harmóniáját.



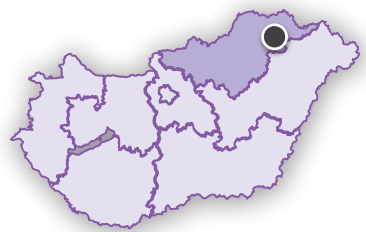
A Tokaj Hétszőlő Bio Szőlőbirtok történelmi pincéi, ahol az évszázados borászati örökség együtt élhet a modern bioborászattal.

“Hiszünk abban, hogy az organikus megközelítéssel meg tudjuk védeni a szőlő vitalitását, és így jobb minőséget érhetünk el most és a jövőben is.

- Makai Gergely, a Tokaj Hétszőlő Bio Szőlőbirtok birtokigazgatója

Szóló Borászat: organikus szőlőművelés, a legmagasabb szinten

Tállya községben a Szóló Borászat nemcsak szőlőt művel, hanem filozófiájuk mentén hagyományt is ápol. A családi pincészet a biodinamikus gazdálkodást, a megörökölt tudást és a minimális beavatkozást igénylő borkészítést olyan természetes borokká alakítja, amelyek földről, életről és örökségről beszélnek.



100%

-ban biodinamikus és bio minősítésű a pincészett 10 hektárja.

MÉRFÖLDKÖVEK

A Tökösmály és a Sípos dűlő történelmi parcelláin 60 éves szőlőültetvények találhatók.

Itt az ultrakönnyű palackok csökkentik a szén-dioxid-terhelést mind a csomagolásban, mind a szállításban.

A szőlőültetvényeken a fosszilis üzemanyaggal működő gépek helyett kézzel szüretelnek és diverz sorköztakaró növényeket használnak.

Tokaj-Hegyalján, ahol a szőlészeti-borászati tevékenység több száz tekint vissza, a Szóló Borászat csendesen újradefiniálja, mit is jelent hagyományosan bort készíteni. Az UNESCO Világörökség részét képező Tállyán található ez a kis, családi kézben lévő pincészet Éless Tímea és Éless Tamás vezetésével, akiknek mélységes tisztelete a természet és a borászat iránt minden általuk készített palackot átjár.

„Ígéretet tettünk, hogy gondoskodunk a földről” – mondják. Ez az ígéret mindenhol megjelenik, a kézi szürettől kezdve a vegyszerek használatának elutasításáig mind a szőlőben, mind a pincében. A gazdaság biodinamikus tanúsítvánnyal rendelkezik 10 hektáron, ami egy lépéssel túlmutat a biotermékeken, és amely a talajt, a növényt és a az évszakok változását egyetlen élő rendszerként kezeli. Valamennyi szőlőfajtájukat, a furmintot, a hárslevelűt, a sárgamuskotályt és a kabart, kémiai beavatkozás nélkül termesztik. A sorok között takarónövények virágzanak, melynek alkalmazását egyetemi partnerekkel fejlesztették ki a biológiai sokféleség növelése érdekében. A borokat derítetlenül, szüretlenül palackozzák, kénmentesen, ha lehet. Az eredmény pedig lendületes, kifejező, mélyen személyes borok, amelyek Tállyát reprezentálják oly elevenen, mint maga a természet.

Szőlőjük olyan ikonikus dűlőneveket ölel át, mint a Tökösmály, a Bohomály, a Bártfai, a Sípos, a Hetény és a Dukát, melyek mindegyike kézzel művelt, és egyedi jelleget kölcsönöz a boroknak. A Tökösmály dűlőben például 60 éves hárslevelű fajta található, amelyek meredek, déli



A tokaji szőlőültetvények között, megtestesítve a borászat filozófiáját, miszerint minden növényt kézzel gondoznak.

fekvésű riolittufa lejtőn teremnek, és a borászat egyik legvonzóbb bortípusát adják. A család használatába visszakertült Bártfai dűlőt újraterelítették furmint és hárslevelű szőlővel, míg a Sípos dűlő, festői, 0,8 hektáros parcellája 60 éves szőlőtőkékkel Tállya háztetőire néz. A Hetény dűlőt történelmi varázsa, csendes kóstolóhelye és kiváló termőhelyi adottsága miatt ápolják. A Dukát egy délnyugatra néző szőlőültetvény, amelyet 1985-ben ültettek be furminttal, és amelyen vörös szőlő (Zweigelt, Blauburger) is terem a ritka rozéjukhoz.

A Szóló Borászat nem csupán egy borászat, hanem a jövő generációját edukáló értéktéremtő helyszín. A birtok vonzerővé vált a Waldorf diákoktól a nemzetközi borászati szakemberekig át a kutatókig számos érdeklődőnek. A szüret megtapasztalására gyermekek érkeznek, az egyetemisták szakdolgozatokat írnak a természetes borkészítésről, a fiatal borászok pedig a gyakorlatban tanulják meg a biodinamikus szőlő- és bortermelés mesterségét. Ez a nem tervezett oktatási csomóponti szerep a birtok filozófiáját tükrözi, amelynek célja a tudás megosztása és a kisüzemi szőlőtermesztés életben tartása a következő generáció számára.

A Szóló Borászat minden tevékenységét úgy alakította ki, hogy csökkentse a környezeti lábnyomát. Esővizet gyűjtenek a permetezéshez, a traktort pedig csak akkor használják, ha a kézi eszközökkel nem képesek elvégezni a munkát. A pincében a szivattyúk helyett a gravitációt használják, így csökkentve az energiafogyasztást. Az üvegpalackok szándékosan könnyűek, mindössze 400

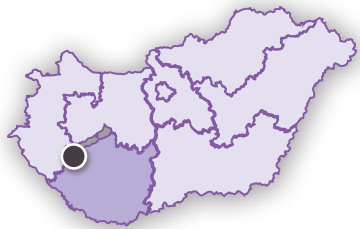
gramm súlyúak, a címkéket pedig újrahasznosított almapépből nyomtatják. A fosszilis üzemanyagok felhasználását hagyományos szőlőtermesztési módszerekkel minimalizálják: nincs mélyszántás, a gépesítés minimális, és a szőlősorok között kézi munkára és kaszálásra támaszkodnak. A biológiai sokféleséget takarónövények, természetes növényzet és helyi trágya használata ösztönzi, míg a szőlőtörkölyt zöldtrágyaként hasznosítják újra. A permetezést kénre, kis mennyiségű rézre, narancsolajra és biodinamikus készítményekre korlátozzák a helyszíni meteorológiai eszközök adatai alapján.

A biodinamikus és natúr borok iránti kereslet növekedésével itthon és külföldön a Szóló Borászat palackjai megtalálhatóak a legjobb budapesti éttermek listáján, illetve Japántól New Yorkon át a Szoulig terjedő piacokon egyaránt. A család további céljai közé tartozik az újratölthető megoldások kialakítása, valamint egy új kóstolóterem létesítése és vendégek fogadása, hogy csökkentsék az export ökológiai lábnyomát.

Magyarország egyik leghaladóbb természetes borászataként a Szóló Borászat bizonyítja, hogy a hagyomány és az innováció nem állnak és nem is állhatnak ellentétben egymással. Inkább gyönyörűen összeérnek. Gondossággal, bátorsággal, oktatással és kézművességgel ez a tokaji gyöngyszem olyan jövőt palackoz, amely tiszteli a múltat és fenntartja a földet a következő generációk számára.

Kristinus Borbirtok: Biodinamikus vízió a Balatonon

A Kristinus Borbirtok Kelet-Európa legnagyobb biodinamikus borászatává fejlődött, és holisztikus megközelítéséért Demeter-tanúsítványt is kapott. A vegyszermentes gazdálkodástól és a biodiverzitási szigetek létrehozásától az új generációs mezőgazdászok képzéséig a Kristinus Borbirtok bizonyítja, hogy a természet iránti mély elkötelezettség újjá lehet alakítani a földet és át lehet formálni a nemzetközi piacot.



70 hektár Demeter-tanúsított területtel rendelkezik a birtok, Kelet-Európa legnagyobb biodinamikus pincészete.

A Balaton délnyugati partján található Kristinus Borbirtok új fejezetet nyitott a magyar mezőgazdaság történetében. 2018-ban a birtok vezetése merész döntést hozott, és az egész gazdaságot biodinamikus gazdálkodásra állította át, amely filozófiája szerint a gazdaságot egyetlen, önellátó organizmusként kezeli. Ez nemcsak a szőlőültetvényeken jelentett változást, hanem a borászat, az étterem, a szálloda és még az iroda teljes átalakítását is.

2022-re a Kristinus Borbirtok megkapta a teljes Demeter-tanúsítványt, és hivatalosan is Kelet-Európa legnagyobb biodinamikus borászatává vált. A 70 hektáros birtok ma egy élénk ökoszisztéma, ahol 40 hektáros szőlőterületen nem használnak szintetikus vegyszereket, helyette természetes, házi készítésű készítményekkel, például csalán- és cickafarkteával védik a növényeket. A fennmaradó területet a birtok biodinamikusan tenyésztett szarvasmarhái, juhái és csirkéi legeltetésére használják.

A biológiai sokféleség iránti elkötelezettség mindenhol látható. A szőlősorokat méhlegelő és takarónövények tarkítják, míg több, mint 100 madárház és 7 nagy, egyedi építésű rovarszálló támogatja a természetes ragadozók egészséges populációját. Ez a holisztikus megközelítés kiterjed a pincészet ellátási láncára, ahol közel 40%-kal

csökkentették üvegpalackjaik súlyát, és 1788 kg műanyag hulladékot tüntettek el a tanúsított csomagolás révén. Az ezekkel a módszerekkel elért minőségről tanúskodik, hogy a 2020-as Sauvignon Blanc 96 pontot kapott a Wine Enthusiast-tól, ami a világ elit borai közé sorolja.

A birtok mélyreható szakmai elkötelezettsége figyelemre méltó üzleti eredményeket hozott. A minősítés előtt a Kristinus Borbirtok borainak 40%-át exportálta, elsősorban a környező országokba. A Demeter minősítés elérése után az export 80%-ra növekedett az új, prémiumpiacoknak köszönhetően Skandináviában, Nyugat-Európában, Kanadában és az Egyesült Államokban.

A Kristinus Borbirtok az oktatáson keresztül terjeszti ki küldetését, gyakorlati képzőhelyként szolgálva a helyi Waldorf iskolák diákjai számára, amelyet szintén Rudolf Steiner, a biodinamika atyja kezdeményezett. Azzal, hogy a birtok a műhelyekben és a szakmai gyakorlatokon megosztja tudását, új generációt inspirál a fenntartható mezőgazdasági pálya választására.

A jövőre nézve a birtok diverzifikálja biodinamikus termelését. Jelenleg gyógynövényeket, például búzavirágot és körömvirágot, természetnek egy Demeter-tanúsítvánnyal rendelkező kozmetikai cég számára, és alkoholmentes szőlőtermékeket, például verjust és ecetet fejlesztenek, proaktívan reagálva a változó globális fogyasztói trendekre.

“Célunk, hogy a lehető legkevesebb emberi beavatkozással olyan élelmiszereket állítsunk elő, amelyek a legegészségesebbek és a legmagasabb belső értékkel rendelkeznek, és azokat a lehető legrövidebb ellátási láncon keresztül értékesítsük.

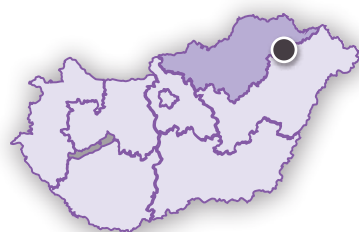
- a Kristinus Borbirtok csapata



Kristinus Borbirtok szőlőültetvény, ahol a biodiverzitás és a talaj vitalitása központi szerepet játszik a természetben.

Bor, kultúra és természetvédelem: klímatudatos települések a Tokaji borvidéken

A Tokaj Borvidék Fejlesztési Tanács fő feladata és missziója a borvidékhez tartozó 27 település fejlődésének összehangolása, a Tokaj-Hegyaljai települések hálózatos működésének megteremtése, egy élhető és fenntartható borvidék társadalmi, gazdasági és környezeti feltételei kialakításának elősegítése. A világszerte elismert Tokaji Borvidék mércét állít a felelősségteljes, a klíma- és környezettudatos komplex területfejlesztés terén.



5000

hektár és 27 település szőlőültetvényét a Tokaji Borvidék Fejlesztési Tanácsa koordinálja, amely a fenntarthatóságot és a fejlődést felügyeli.

A 2014-ben megalakult Tokaj Borvidék Fejlesztési Tanács fenntarthatóság irányába tett lépései iránymutatóak a magyarországi borvidékek számára. 27 településre kiterjedően, hosszútávú átfogó, regionális szintű területfejlesztési koncepciót és stratégiát dolgozott ki, amelyet a magyar kormány hagyott jóvá. Az egyedülálló fehérborairól híres Tokaji Borvidék immár azzal is bővíti globális hírnevét, hogy 2030-ra Európa első klímatudatos borvidékévé kíván válni a klímaadaptáció, a turizmus és a kulturális megőrzés integrálásával. A régió fenntartható jövőjét a Tokaji Borvidék Klímastratégiája rögzíti, amely a figyelemfelhívást, a természet és az épített környezet védelmét egyaránt előtérbe helyezi.

A Tokaj Borvidék Fejlesztési Tanács elképzelése egyensúlyt teremt a turizmus és az örökségvédelem között. A borvidéken megvalósuló infrastrukturális fejlesztések korszerű energetikai szabványok szerint épülnek, napenergiával, hőszivattyúval és megújuló energiaforrást használó töltési lehetőséggel az elektromos kerékpárok bérléséhez. A gasztronómiai központok összekötik a látogatókat a helyi hagyományokkal és ízekkel, miközben óvják a kultúrtájt. A szőlőterületek megközelíthetőségét szolgáló dűlőutak fejlesztése, szilárd burkolattal való ellátása egyúttal kezeli a csapadékvíz elvezetésének problémáját és csökkenti a talajeróziót, így óvja a környezetet.

A környezettudatos jó gyakorlatok megvalósítása központi szerepet játszik a borvidék szőlőművelési gyakorlatában, az itt folyó gazdálkodásban. A klímaváltozás alkalmazkodásra kényszerítette a térséget, mivel a szüret idő előtt érkezik, ami új hűtési technikákat, például szárazjég használatát, teszi szükségessé a korai erjedés megakadályozása érdekében. Az aszály következményei és a villámárvizek gyakoriságának növekedése rávilágít arra, miért prioritás az erózióknak ellenálló utak építése és az éghajlatváltozásnak ellenálló szőlőfajták meghonosítása. A fenntarthatóság itt nem elmélet, hanem sürgős válasz a tapasztalható éghajlatváltozási jelenségekre.

A Tokaj Borvidék Fejlesztési Tanács kiemelt jelentőségűnek tartja a vidéki életforma fenntartását és a helyben élő lakosság csökkenésének megállítását. Fontos egy olyan borász-vendéglátó életpályamodell megvalósítása, amely révén a borvidék megőrizheti egyediségét és népességmegtartó erejét. A siker egyik titka: a közösség bevonása a fejlesztésekbe. Jó példa erre a

Bodrogkeresztúron megvalósult projekt, amelynek keretében a település főutcáján található valamennyi légvezeték a föld alá került. Ehhez több száz háztartás írásbeli hozzájárulása volt szükséges, amelynek eléréséhez folyamatos kommunikációra volt szükség a bodrogkeresztúri lakosokkal. A projektek ismertetésével és a helyi életbe való beágyazásával a térségi fejlesztések összehangolásáért felelős szervezet biztosítani tudja az előnyök széles körű megosztását és az ellenálló képesség megerősítését.

Progresszív és integráló stratégiájával a Tokaj Borvidék Fejlesztési Tanács remek példája annak, hogy a fenntartható turizmus hogyan tudja hatékonyan ösztönözni a regionális fejlődést, védeni a környezeti erőforrásokat és fenntartani a kulturális örökséget. Globális referenciaértékeként a Tokaji Borvidék hatékony példaként szolgál arra, hogy a világ régiói hogyan tudják összehangolni az ökológiai gazdálkodást a gazdasági növekedéssel.



A Tokaji Borvidék szőlőültetvényei a régió jellegzetes borainak előállításáról híresek, melyeket a vulkanikus talaj és az évszázados kézművesség formál.

MÉRFÖLDKÖVEK

Bodrogkeresztúron több, mint 30 gólyafészket óvtak meg a légvezetékek kiváltásával.

Tokaj 2023-ban elnyerte az UNWTO Legjobb vidéki turisztikai desztináció címét, 2025 márciusában pedig Bodrogkeresztúr település a Green Destinations TOP 100 fenntartható jó gyakorlat versenyén a világ 3. legjobb projektje lett a Természet és Táj kategóriában.



A Hévízi-tó meleg termálvize a fenntartható turizmust elősegítő természetes gyógyfürdőt táplálja, mely az egészség, a wellness és a környezetvédelem ötvözete.

PROGRAMOK

Utazásainkat mindenekelőtt az élményeink és az általunk választott programok határozzák meg. Egy emlékezetes nyaralás olyan pillanatokból áll össze, mint egy fesztivál energiája, egy tanösvény csendje vagy egy családi kaland öröme. Magyarországon egyre szélesebb körű mozgalom törekszik arra, hogy a programok ne csak szórakoztatóak, hanem tartalmasak és felelősségteljesek is legyenek.

Ez nem a szórakozás korlátozásáról szól, hanem annak gazdagításáról. Arról, hogy szabadidőnket úgy töltsük, hogy közben pozitív kapcsolatot alakítunk ki a helyi kultúrával, a közösségekkel és a természeti környezettel. A fesztiválok országszerte csökkentik környezeti lábnyomukat, a kalandparkok játékos formában tanítják a gyermekeket a megújuló energia fontosságára, és régiók dolgoznak ki stratégiákat a tájak hosszútávú megőrzésére.

A fejezetben bemutatott esetek azt szemléltetik, hogy Magyarország az alapoktól kezdve mennyire sokrétű módon építi a fenntartható turizmust. A nagyszabású rendezvényektől a kisebb, természetközeli kirándulásokig, ezek a kezdeményezések mind ugyanarra a közös alapelvre épülnek: a legjobb utazási élmények azok, amelyek hálát, figyelmet és értéket adnak vissza a helyeknek és az embereknek, akik lehetővé teszik őket.

MAKROTRENDK

A kultúra és a fesztiválok a fenntarthatóságért: a rendezvények csökkentik a hulladékot, helyben történő beszerzést alkalmaznak, és bevonják a látogatókat a klímatudatosság erősítésébe.

Magyarország legnagyobb kulturális fesztiváljai ma már több, mint 200.000 látogatót vonzanak, miközben fokozatosan kivezetik az egyszer használatos műanyagokat.

A tapasztalatok egyben oktatást is nyújtanak. A látványosságok és a látogatóközpontok gyakorlati ismereteket adnak a természetvédelem, a gazdálkodás és a körforgásos életmód terén.

A családi és a természetközponitú intézmények országszerte évente több, mint 100.000 látogatót vonnak be a fenntarthatósági gyakorlatokba. A közösségek vezetnek az átmenetet. A regionális gyűlések, a digitális platformok és a helyi versenyek mozgósítják a városokat és a termelőket, hogy a fenntarthatóság mindennapi gyakorlattá váljon.

PROGRAMOK

41
Budapest Party Service
144. oldal

33
HighVibes
Rendezvényügynökség
124. oldal

44
Veszprém-Balaton
2023 Zrt.
152. oldal

32
Daalarna
Garden
120. oldal

34
Művészetek Völgye
126. oldal

36
Magyar Natúrpark
Szövetség
130. oldal

37
Virágos Magyarország
134. oldal

38
Tourinform
Hálózat
138. oldal

42
Bedő Károlyné
148. oldal

40
Taste of
Transylvania
142. oldal

39
Paloznaki
Jazzpiknik
140. oldal

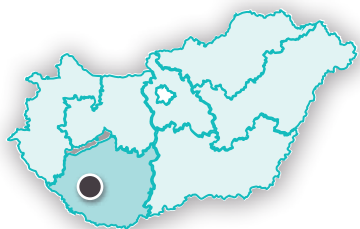
31
Katica Tanya
Élményközpont
116. oldal

35
VisitBalaton365
128. oldal

43
Zalakarosi
Családi-,
Élmény- és
Gyógyfürdő Zrt
150. oldal

Katica Tanya: A fenntarthatóság formálta új kaland

A Katica Tanya Élményközpont több mint egy szabadidőközpont, ez egy küldetés. A fenntartható jövő iránti mély elkötelezettségtől vezérelve ez a családi kézben lévő attrakció radikális megoldásokat hajtott végre az energia, a víz és a hulladék kezelésében. Bizonyítja, hogy egy nyereséges vállalkozás is előtérbe helyezheti a bolygó érdekeit azzal, hogy tudatosan lemond a rövidtávú haszonról a hosszútávú fennmaradás érdekében.



+80%

-kal csökkent a park lerakóba kerülő hulladéka a radikális hulladékcsökkentésnek és a helyszíni válogatásnak köszönhetően. 1800 látogató szemete elfér egy 220l-es szemeteszámban.

MÉRFÖLDKÖVEK

Az élményközpont évente nagyjából 7000 km-nyi szállítási utat takarít meg a helyszíni gyökérmezős szennyvízkezelésnek köszönhetően.

A működésükhöz szükséges áramot, hőt és hűtési energiát helyben termelt megújuló energiából biztosítják.

Az összes egyszer használatos catering eszközük biológiailag lebomló anyagokból készül.

A Katica Tanya Élményközpont immár 23 éve a Dél-Dunántúl egyik legkedveltebb vidéki, családokat célzó attrakciója, amely Patca település határában húzódik. Ugyanakkor a létesítmény az elmúlt 15 évben a radikális fenntarthatóság élő kísérlete is lett. Az átalakulás akkor kezdődött, amikor a tulajdonos, Handó János, elolvasta az ENSZ klímajelentését, ami sötét képet festett a jövőről. Ekkor döntést hozott: „Mindent megteszünk a befolyásolási körünkben, hogy gyermekem, az ő gyermeke és a gyermeke gyermeke élhető jövőt kapjon. Ez a mi motivációnk, a stratégiai célunk.”

Ez a szemlélet megkérdőjelezi azt a hagyományos felfogást, hogy a fenntarthatóságnak mindig növelnie kell a jövedelmet. Handó János szerint a valódi változáshoz olyan megoldásokba való befektetés szükséges, amelyek talán sosem térülnek meg pénzügyileg. Rövidtávon a profit egy részéről lemondanak, hogy hosszútávon a vállalkozás és a bolygó fennmaradjon. Ez a holisztikus gondolkodás áthatja az élményközpont működésének minden területét.

Környezettudatos edukációs tevékenységük szórakoztatva, játékosan zajlik. A hulladékgazdálkodás terén a Katica Tanya Élményközpont 2022 óta betiltotta a PET-palackos üdítők árusítását, helyettük papírpohárban vagy újratölthető kulacsban kínál italokat. Miután kiderült, hogy



A látogatók versenyezhetnek Katica Tanya elektromos gokartjaival, miközben a szórakozás a zöld mobilitás tanulságává válik.

“Hiszünk abban, hogy Földünket utódainktól kölcsönözzük, nem elődeinktől örököltük.

- Katica Tanya csapata

az élménycsúszda évente mintegy 20.000 műanyag szemétszákat használ, a csapat újragondolta a gyűjtési folyamatot. Korábban a szemétszák ment a hulladékgyűjtőhöz, most a gyűjtőedény megy a szemétszákat befogadó kukához, így a zsákokat többször felhasználják, amivel 90%-kal csökkent a felhasznált mennyiség. Mivel a vendégek által végzett szelektálás csak 30%–40%-ban volt pontos, a személyzet ma már helyben, manuálisan válogatja újra a hulladékot. A hulladék mennyiségét heti három, nagy konténerrel háromhetente egyre csökkentették. A Katica Tanya Élménycsúszda “Hulladékklábnyma”, azaz az újra nem hasznosítható szemét mennyisége 37 kg/1000 látogató!

Az energiafüggetlenség egy másik sarokköve a létesítménynek. A Katica Tanya Élménycsúszda nem használ sem vezetékes, sem tartályos gázt, a konyhákban energiatakarékos indukciós főzőlapok működnek. A 219 kW teljesítményű napelemsor a teljes éves villamosenergia-igényt (kb. 220–230 MWh) fedezi, a vizet napkollektorok és biomassza kazán melegíti. Új létesítmények építéskor Handó János a teljes élettartamköltséget veszi figyelembe, és extra szigetelésekbe, energiahatékony rendszerekbe fektet, amelyek hosszútávon drasztikusan csökkentik az üzemeltetés költségét.

A vizet értékes erőforrásként kezelik. Az összes szennyvizet helyben, vegyszermentes gyökérmezős rendszer tisztítja, amellyel évente mintegy 7000 km-nyi szállítási út takarítható meg. A csapadékvizet összegyűjtik, és a WC-k öblítésére használják. A rendszernek nem célja a gyors megtérülés, sokkal inkább egy szükségszerűséget vesz figyelembe, hiszen, ahogy a tulajdonos fogalmaz, „kezelt ivóvizet használni erre a célra luxus, amit a világ nem engedhet meg magának.”

Ez a mély elkötelezettség átalakítja a vendégélményt is. A családok élvezhetik a csúszdákat, a mászófalakat és az elektromos gokartokat, ami mind napenergiával működik. Finoman terelik őket a tudatosabb szokások felé, például nincs szívószál, nincs egyszer használatos műanyag. A fenntarthatóság itt nem különlegesség, hanem a működés természetes módja. Szórakozás közben a vendégek észrevétlenül részesülnek környezeti nevelésben.

A Katica Tanya Élménycsúszda különlegessége, hogy mennyire zökkenőmentesen ötvözi a környezettudatosságot a vendégek elégedettségével. A háttérben minden csendben és hatékonyan működik, így a látogatók önfeledten szórakozhatnak, miközben tudják, hogy látogatásuk hozzájárul egy megújuló jövőhöz.

A Katica Tanya Élménycsúszda nem csupán egy élménypark, hanem élő bizonyítéka annak, hogy a zöld gondolkodás nem csökkenti, hanem fokozza az izgalmakat. Ez nem kompromisszum, hanem előrelépés.



A napelemek, az esővízgyűjtő rendszerek és a helyszíni szennyvízkezelés a családi szórakozást kézzelfogható fenntarthatósági élménnyé alakítják.

Daalarna Garden: Az elegáns fenntarthatóság

A Daalarna Garden egy 5 hektáros rendezvényhelyszín Budapest közelében, amely a fenntarthatóság révén definiálja újra a luxust. A napenergiával működő rendszerektől az újrahasznosított építészeti bizonyítja, hogy elegancia és fenntarthatóság kompromisszumok nélkül is megférhet egymás mellett.



+95%

-a a helyszín építőanyagainak újrahasznosított, beleértve a gerendákat, az oszlopokat és a történelmi épületekből származó térköveket.

MÉRFÖLDKÖVEK

Az 5 hektáros birtokot a biológiai sokféleség megőrzése érdekében gondozzák. Levendulaföldekkel, vadvirágos rétekkel és őshonos erdőkkel támogatják a beporzókat és a vadon élő állatokat.

A nyári hónapokban a birtok villamosenergia-szükségletének 100%-át egy napelempark látja el.

A levendula- és vadvirágrétek olyan sok rovarnak adnak otthont, hogy a vendégeknek néha fel kell emelniük a hangjukat a szabadban folytatott beszélgetések során.

A szentendrei dombok közt, közvetlenül Budapest határában a Daalarna Garden több mint festői környezetet kínál esküvők és rendezvények számára. A fenntartható luxus mintáját nyújtja. A divattervező Benes Anita által alapított helyszín egyedi vízió mentén született: olyan teret alkotni, ahol az elegancia és a környezeti felelősség elválaszthatatlan egymástól.

A birtok 5 hektáron terül el, gondosan kialakított tájjal, köztük angolkerttel, vadvirágos rétekkel, őshonos erdőkkel és egy egyhektáros levendulamezővel. Ez a biológiai sokféleség nem pusztán díszlet, hanem tudatos döntés. A területet úgy alakították ki, hogy támogassa a helyi ökoszisztémákat, élőhelyet biztosítva rovaroknak, madaraknak, kétélűeknek és kismamákoknak. A bejáratnál folyó patak táplálja a vízi élővilágot, a vegyszermentes fenntartás pedig biztonságos menedéket kínál minden élőlénynek. A Daalarna Garden csapata szerint a levendulamezőn és a vadvirágos réten annyira zsong a rovarvilág, hogy beszélgetés közben kicsit hangosabban kell beszélni.

Építészeti szempontból a Daalarna Garden a fenntartható tervezés példája. Épületeinek mintegy 95%-a újrahasznosított anyagokból készült: 19. századi fagerendák, évszázados öntöttvas oszlopok és a Magyar Nemzeti Múzeum rekonstrukciójából származó térkövek kaptak itt új életet.



Levendulasorok kísérik az utat a rendezvényterem felé, egyszerre teremtve festői látványt és gazdag élőhelyet a rovaroknak és a madaraknak.

“Megtöltöttük a teret hihetetlen történetekkel, és igyekszünk megosztani ezeket vendégeinkkel.

- Daalarna Garden csapata

Az energiahatékonyság központi szerepet játszik a működésben. A birtokot napelempark látja el energiával, ami nyáron a villamosenergia-szükséglet 100%-át fedezi. A fűtést és a hűtést szintén a napelem panelek által termelt villamos energia biztosítja, így a birtokon egész évben komfortos a környezet fosszilis tüzelőanyagok nélkül. Az épületek „okos ház” rendszerrel vannak felszerelve, amely figyeli a fogyasztást, és automatikusan szabályozza például az árnyékolást, hogy csökkentse a hűtési energiaigényt.

A vízvédelem ugyanolyan kiemelt fontosságú. Az esővízgyűjtő rendszerek öntözéshez és más, nem ivóvízigényű célokra biztosítanak vizet, míg a víztakarékos berendezések minimalizálják a pazarlást. A birtok sós vizű medencéje megszünteti a klórhasználat szükségességét, ami összhangban áll a vegyszermentes fenntartás elvével. Az esővíz gyűjtése mellett, a kertekben talajtakaróval fedett ágyásokban csepegtető öntözést alkalmaznak, amivel jelentősen mérséklik a vízfelhasználást.

A Daalarna Garden fenntarthatóság iránti elkötelezettsége az alapfilozófiától kezdve a rendezvények szervezéséig megfigyelhető. A helyszín digitális anyagok alkalmazásával támogatja a papírmentes élményt, ösztönzi a helyi és a szezonális alapanyagok használatát, valamint kerékpártárolóval és elektromos töltőállomásokkal segíti a fenntartható közlekedést. A vendéglátó partnerekkel kialakított szigorú házirend garantálja a hulladékmentes működést: minden ételmaradékot és egyéb hulladékot különválogatnak és elszállítanak. A tudatos fogyasztás

iránti elkötelezettség a Daalarna menyasszonyi ruhamárkára is kiterjed, amely egyes kollekcióiban újrahasznosított anyagokat alkalmaz.

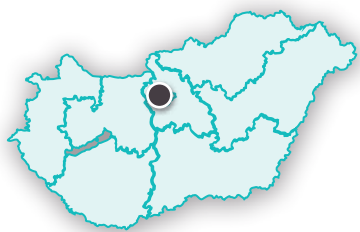
Ez a különleges helyszín bizonyítja, hogy a luxus és a fenntarthatóság nem kizárják, hanem erősítik egymást, olyan élményt teremtve, amely egyszerre lenyűgöző és lelkiismeretes. Egy igazi példa a rendezvényhelyszínek jövőjére nézve.



A helyszín főépülete, amelyet újrahasznosított fából, üvegből és kőből terveztek, ötvözi a modern eleganciát a fenntartható építészettel.

HighVibes: Zöld rendezvények - minimális hulladékkal - maximális hatással

A budapesti HighVibes Rendezvényügynökség új mércét állított fel a fenntartható rendezvényszervezésben. A 6R-modell (Rethink, Refuse, Reduce, Repurpose, Recycle, Rot) iránymutatásával bizonyítják, hogy az emlékezetes, emberközpontú események is képesek úgy elérni maximális hatást, hogy közben nem okoznak környezeti terheket.



100% -ban megszüntették az egyszer használatos műanyagokat a rendezvényeiken.

MÉRFÖLDKÖVEK

Egyetlen 2500 fős vállalati rendezvényen a HighVibes 33%-kal csökkentette a karbonlábnyomot, 20 tonna CO₂-kibocsátást takarítva meg.

Több, mint 500 szakember töltötte le a „Fenntartható rendezvény-útmutatót”, amelynek második kiadása a Magyar Rendezvényszervezők Szövetségével közösen készült.

A károsanyag-kibocsátás kezelésére a HighVibes a WWF Magyarországgal működik együtt élőhelyek helyreállításában, a hagyományos kompenzációs megoldások helyett.

A HighVibes alapítóinak életében személyes indíttatású volt a fordulópont. Évekig hagyományos rendezvény-ügynökséget működtettek, ám egyre nagyobb

ellentmondást éltek meg a saját fenntarthatósági erőfeszítéseik és a szakmájuk által termelt hatalmas mennyiségű hulladék között. A végső lökést egy háromnapos ritmikus gimnasztika-verseny adta, amely után több ezer négyzetméternyi egyszer használatos vörös szőnyeget kellett kidobniuk. Ez a pillanat indította el a teljes átalakulást. 2020-ban újragondolták a HighVibes-t, és immár a régió első olyan ügynökségeként működik, amely kifejezetten emberközpontú élmények fenntartható megvalósítására szakosodott.

A HighVibes megközelítése egy holisztikus 6R modellen alapul, amely messze túlmutat a pusztá újrahaznosításon. Az alapoktól gondolják újra az események koncepcióját, csökkentik a fogyasztást, új funkciót adnak az anyagoknak, újrahaznosítják a maradékot, és gondoskodnak arról, hogy minden szerves anyag komposztálásra kerüljön. Ez a szemlélet hét kulcsfontosságú területet ölel fel a helyszínválasztástól a vendéglátáson át a dekorációig. A hulladékkezelésben a Zöldövezet Társulással dolgoznak együtt, ami 70%-kal hatékonyabbá teszi a szelektív gyűjtést.

A közlekedéstervezés is a fenntarthatóság iránti elkötelezettségüket tükrözi. A HighVibes tudatosan választ olyan helyszíneket, amelyek tömegközlekedéssel könnyen elérhetőek, és kiemelt figyelmet fordít a karbonlábnyom csökkentésére. Az átláthatóság érdekében a nemzetközileg

vezető Trace by Isla platformot használják a rendezvények karbonlábnyomának mérésére. Ezekkel a módszerekkel egy 2500 fős vállalati esemény esetében a HighVibes-nak a 60 tonnás CO₂-alapértéket 40 tonnára sikerült csökkentenie.

Az edukáció kiemelt szerepet kap a tevékenységeik között. 2021-ben a HighVibes megjelentette a „Fenntartható rendezvény-útmutató” című, 50 oldalas átfogó dokumentumot, amelyet Magyarországon több, mint 500 marketing- és HR-szakember töltött le. A kiadvány sikere partnerséghez vezetett a Magyar Rendezvényszervezők Szövetségével az új, frissített kiadás elkészítésére, ami tovább erősíti a HighVibes szerepét az iparág fenntartható fejlődésében.

A fennmaradó, elkerülhetetlen károsanyag-kibocsátás kezelésére a HighVibes nem az egyszerű szén-dioxid-ellentételezést választotta. Úgy gondolják, hogy a helyi hatások ellensúlyozására helyi megoldás szükséges, ezért a WWF Magyarországgal partnerségben hosszútávú élőhely-rekonstrukciós projektet indítottak. Ez jóval összetettebb és átfogóbb megoldás, mint a faültetés, hiszen a

kezdemenyezés egy árterület teljes ökoszisztémájának helyreállítását segíti, és a rendezvények végső karbonlábnyomát a helyi biodiverzitás erőforrásává alakítja.

Az aprólékosan megszervezett rendezvények tucatjai révén a HighVibes közvetlenül előzi meg a pazarlást és csökkenti a károsanyag- kibocsátást, miközben teret ad a fenntartható gyakorlatoknak. A környezeti hatáson túl tudatosan építik be a társadalmi fenntarthatóságot is, így biztosítva a közösségi részvételt és a rendezvényekből származó kézzelfogható helyi előnyöket. 10-ből 9,7-es Net Promoter Score-juk (vagyis az ügyfélélegedtség mérésére vonatkozó pontszám) bizonyítja, hogy ügyfeleik és vendégeik is rendkívül elégedettek az emlékezetes és felelősségteljes, fenntartható eseményekkel.

A HighVibes továbbra is magasra emeli a fenntarthatósági mércét, formálja a rendezvényipart Magyarországon és azon túl is, bizonyítva, hogy az emlékezetes, örömteli élmények harmonikusan létezhetnek együtt a felelős ökológiai szemlélettel.



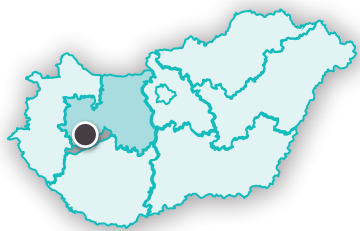
Magyarország első fenntartható rendezvényügynöksége, a HighVibes csapata.

“A fenntartható rendezvény szervezése az érintettek bevonásával zajló együttműködésen alapuló gondolkodási folyamattal kezdődik, ahol minden környezeti hatástényezőt felmérünk a legnagyobbtól a legkisebbig.

- Pécsi Szabolcs (alapító, ügyvezető)

Művészetek völgye: A Greenfest kultúra teljes lendületben

A Művészetek Völgye, mely Magyarország legnagyobb összművészeti és második legnagyobb fesztiválja, a környezeti fenntarthatósággal ötvözi a kulturális örökség megőrzését. Az újrahasználatos poharak és a komposztálható evőeszközök, a helyi kézműves termékek és az éghajlatváltozással kapcsolatos oktatás révén ez a fesztivál mércét állít a közösségben gyökerező, a kreativitásra és a bolygó iránti törődésre építő, ökotudatos fesztiválok számára.



+200.000

látogatót vonz évente a fesztivál, és 2025-ben a Good Travel Seal minősítést mintegy 94%-os megfelelési aránnyal kapta meg.

MÉRFOLDKÖVEK

Az újrafelhasználható poharak közel felére csökkentik a fesztiválon keletkezett hulladékot az eldobhatóhoz képest.

Évente több, mint 100 helyi kézműves és élelmiszertermelő vesz részt, így a fesztivál mélyen gyökerezik a közösségben.

Az olyan környezetvédelmi civil szervezetek, mint a WWF Magyarország, helyszíni környezeti nevelési programokat indítanak, és a kulturális eseményeket klímatusatossági platformokká alakítják.

A Művészetek Völgye nem csupán Magyarország legnagyobb összművészeti és méretében az ország második legnagyobb fesztiválja, hanem a fenntarthatóság és a kreativitás élő ünnepe, amely Kapolcs és a környező falvak világának részévé vált. Az 1989-ben alapított fesztivál alulról szerveződő kezdeményezésként indult, a művészetet használva eszközként a vidéki élet újjáélesztésére.

Az évtizedek alatt a fesztivál a zene, a színház, a design, a tánc és az irodalom tíznapos ünnepévé nőtte ki magát, ami ma már évente több, mint 200.000 látogatót vonz. Méretei ellenére a fesztivál lelke mélyen helyi maradt. A helyi lakosok kertjeiben tartanak programokat, és több, mint 160 kézműves és 60 vendéglátós vesz részt aktívan a lebonyolításban, a kulturális örökséget ötvözve a gazdasági ellenálló képességgel. 2025-ben a fesztivált hivatalosan is elismerték a Good Travel Seal minősítéssel, amelyen 94%-os megfelelést ért el.

2019-ben a Művészetek Völgye útjára indította a „Tovább zöldül a Völgy!” kampányát, amely újragondolta, miként reagálhat egy vidéki megafesztivál a klímaválságra. Az újrahasználatos poharak felváltották az eldobhatókat, a komposztálható edények alapfelszereltséggé váltak, a látogatókat pedig arra ösztönözték, hogy hozzanak magukkal saját palackokat és étkezészetet. A hulladékgazdálkodást professzionális szintre emelték, így 20 önkéntes dolgozik napi műszakban a fesztiválhulladék

válogatásán, valamint évente célokat határoznak meg az élelmiszer-pazarlás csökkentésére, a fel nem használt ételadagokat pedig eladományozzák. Az eldobható poharak kivezetése önmagában közel felére mérsékelte a keletkező hulladék mennyiségét.

A zöld törekvések itt nem álltak meg. A helyszíni komposztálást minden biológiailag lebomló evőeszközhöz bevezették, amelyet hulladékválogató állomások hálózata és a résztvevők számára biztosított egyértelmű útmutatások támogattak. A nemzeti parkokkal és civil szervezetekkel, például a WWF Magyarországgal, kialakított partnerségek segítették a klímatusatosság beágyazását nem csupán a fesztivál működésébe, hanem az élményébe is. A látogatók környezettudatossághoz kapcsolódó oktatási játékokon vehetnek részt, klímaváltozással foglalkozó workshopokra járhatnak, vagy megtekinthetnek fenntarthatósági témájú pop-up kiállításokat.

Az árusokra vonatkozó szabályok tovább erősítik a zöld küldetést. A „Kék Abrosz” akkreditáció a helyi lakosok által üzemeltetett és a háztáji kertek termékeire támaszkodó szezonális és fenntartható termékeket kínáló ételstandokat emeli ki. A vegetáriánus és a vegán opciók elsőbbséget

élveznek, a címkézés pedig átláthatóságot biztosít a látogatóknak. A fesztivál időszakán túl a kézművesek és az árusok egész évben profitálnak a láthatóságból, míg a szervezők uniós pályázatokkal és támogatott lakhatási programokkal segítik a falvakat, hogy a helyi családok az emelkedő ingatlanárak ellenére is helyben maradhassanak.

A szervezők évről évre finomítják a fenntarthatósági gyakorlatokat. A fesztiválmarketing a digitális csatornák felé tolódott a nyomtatási hulladék csökkentése érdekében. Az önkéntes programok a zöld tudatosságra építenek, a hulladékmentes kampányokat online és a helyszínen is népszerűsítik.

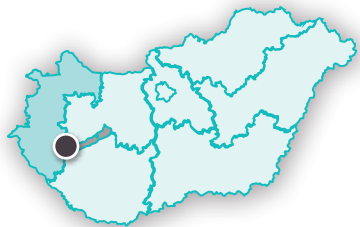
A Művészetek Völgye a kultúra és a környezetvédelem összekapcsolásával mutatja meg, hogy még a tömegrendezvények is járhatnak alacsony ökológiai lábnyommal. A Good Travel Seal minősítéssel, az egész éves közösségi támogatással és a klímatusatos programmal a fesztivál bizonyítja, hogy a fenntarthatóság lehet ünnepi is. A Művészetek Völgye nemcsak kulturális mérőföldkő, hanem példa is arra, hogy a vidéki közösségek és a látogatók felelősen ünnepelhetnek, nem hagyva maguk után mást, csak történeteket, zenét és emlékeket.



Fesztiváltér Kapolcson, megragadva a Völgy energiáját és hangulatát.

Balaton, egész évben

A VisitBalaton365 új perspektívából mutatja be Magyarország legkedveltebb tavát és környékét. Egész évben látogatható úti célként mutatja be, népszerűsítve a szezonon kívüli kalandokat, a kulturális programokat és a helyi együttműködéseket. A turisztikai csúcsidőszak szezonon túli kiterjesztésével a fenntartható fejlődést szolgálja, és erősíti a regionális gazdaságot.



+1500

helyi vállalkozást népszerűsít a VisitBalaton365 platform.

MÉRFÖLDKÖVEK

2024-ben a Balaton 3,2 millió vendéget és 9,1 millió vendégéjszakát regisztrált, ami történetének eddigi legjobb eredménye.

2024-ben mintegy 200 milliárd forint bevétel keletkezett a szállásdíj-bevételekből.

A nyári vendégéjszakák aránya 65%-66%-ról 60%-61%-ra csökkent, ami a szezonon kívüli kereslet növekedését jelzi.

A Balaton térsége ma már nem csupán a nyári szezonban jelent élményt a látogatóknak, hanem a VisitBalaton365-nek köszönhetően egész évben dinamikusán fejlődő úti céllá válik. A szezonális turizmus nyomásának ellensúlyozására indított regionális kezdeményezés, a települések összefogása és egységes desztinációba történő szervezése mind a négy évszakban megmutatja a tó sokszínű kínálatát a túraútvonalaktól és borfesztiváloktól a kulturális örökségi helyszíneken át a wellness élményekig.

A Visit Balaton365 munkájának egyik fontos eredménye, hogy az utazókat olyan szezonális programokkal, vidéki élményekkel, kevésbé ismert kincsekkel és most reflektorfénybe kerülő szolgáltatókkal ismerteti meg, mint a Szent György-hegyi borvidék, a Káli-medence falvai vagy a Kis-Balaton természetvédelmi területe. A látnivalók hálózatban történő működtetése - a termálfürdőktől a kézműves piacokon át a túraútvonalakig - a slow turizmust ösztönzi, amely a látogatókat a zsúfolt nyári hónapokon túl, egész évben, egyenletesebben osztja el.

A VisitBalaton365 több száz helyi vállalkozással működik együtt, kiemelten a fenntartható szolgáltatókkal, a vidéki szálláshelyekkel és az autentikus gasztronómiai rendezvényekkel. Közvetlen kapcsolatot teremt a látogatók és a helyi szolgáltatók között, ezzel erősíti a vidéki gazdaságot és óvja a kulturális örökséget. A programkínálatban téli borkóstolók, kerékpártúrák és szezonon kívüli családi farmlátogatások is szerepelnek, amelyek mind megjelennek a VisitBalaton365 eseménynaptárában.

A VisitBalaton365 erőfeszítéseinek hatása egyre kézzelfoghatóbb. 2024-ben a Balaton 3,2 millió vendéget fogadott, ami 7,5 százalékos növekedés az előző évhez képest. A vendégéjszakák száma közel 9,1 millióra emelkedett, ami 3,9 százalékos bővülés 2023-hoz viszonyítva. A belföldi vendégéjszakák száma 3,6 százalékkal nőtt 6,5 millióra, míg a külföldieké 4,7 százalékkal 2,6 millióra. Ezek minden idők legjobb balatoni eredményei. A szállásadók összesített bruttó bevétele elérte a közel 200 milliárd forintot, ami az előző évi eredményekhez viszonyítva, a hasonló szobakapacitás ellenére 14 százalékos növekedést jelent. A vendégéjszakák aránya is átalakul. A nyári hónapok korábbi 62–64 százalékos aránya már 60–61 százalékra csökkent. 2024 februárjában, márciusában, májusában és októberében szokatlanul erős forgalmat mértek, ami jelzi az őszi és tavaszi látogatások iránti növekvő érdeklődést. A belföldi

egynapos látogatók számának 10 százalékos növekedése pedig a rövid, szezonon kívüli utak sikeres népszerűsítését mutatja.

Az olyan események, mint a Taste Balaton fesztivál, a tavasz elején (március hónapban) megvalósuló, tíznapos gasztro-kulturális programmal mutatja be a szezonon kívüli kínálat magas színvonalát. Exkluzív kóstolómenük, gasztronómiai túrák, koncertek, borkóstolók és workshopok várják a vendégeket számos helyi étteremben és helyszínen.

A VisitBalaton365 több mint egy marketing célú kezdeményezés: átalakítja a hazai és a nemzetközi látogatók kapcsolatát a Balatonnal. Nem pusztán nyári célpontként mutatja be a tavat és környékét, hanem élő, lélegző régióként, amely egész évben pezsgő természeti, kulturális és gazdasági élettel várja a látogatókat.



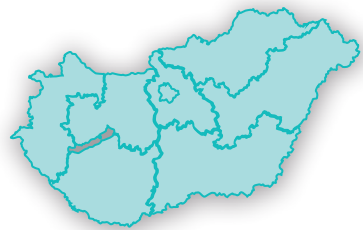
Balaton, a „magyar tenger” egy népszerű választás olyan tevékenységekhez, mint például a vitorlázás, kerékpározás és gyalogtúra.

“Nem az a kérdés, hogy mikor lesz négy évszaka a Balatonnak, hanem az, hogy mit kell tennünk, hogy minél többen értesüljenek róla, megismerjék a Balaton őszi, téli és tavaszi kínálatát.

- Princzinger Péter, a VisitBalaton365 ügyvezető igazgatója

Natúrparkok: kultúrtájak a természet- és környezetvédelem élvonalában

A magyarországi natúrparkok bizonyítják, hogy a természetvédelem és a fejlesztés kéz a kézben járhat. Az ország területének mintegy 10%-át lefedő 18 elismert natúrpark a helyi lakossággal együttműködve óvja a tájat, és ötvözi az ökológiai megőrzést a vidéki identitással, az oktatással és a fenntartható turizmussal.



18

elismert natúrpark található Magyarországon, amelyek az ország területének mintegy 10%-át fedik le, és az önkormányzatok több mint 10%-át érintik.

MÉRFÖLDKÖVEK

A natúrparkok integrálják a természetmegőrzést a vidékfejlesztéssel, a kulturális identitás erősítésével és a fenntartható turizmussal.

Közel 300 millió forintnyi összegű támogatás érkezett a natúrparki hálózathoz a Magyar Natúrpark Szövetség közreműködésével 2020 óta.

A Csallóköz Natúrpark (Szlovákia, 2020) példája bemutatja, hogyan terjed a magyar modell a Kárpát-medencében.

A natúrparkok immár 25 éve Magyarország fenntarthatósági sikertörténeteinek csendes példái. Az állam által fenntartott nemzeti parkokkal ellentétben a natúrparkok alulról építkezve jönnek létre. Akkor születnek, amikor önkormányzatok, civil szervezetek és helyi önkéntesek összefognak tájaik egyedülálló kulturális és természeti örökségének védelmére.

Nem arról van szó, hogy elkerítenék a természetet az emberektől. A modell az integrált természetvédelemre épül: a földet és annak értékeit nem a közösségektől, hanem velük együtt óvja. A gyakorlatban ez a helyi gazdaságok támogatását, a hagyományok megőrzését és a tájak megélhetési forrásként, valamint kulturális örökségként való hasznosítását jelenti.

A mozgalom 1997-ben indult Kőszegen, egy osztrák–magyar határon átnyúló projekt keretében. 2004-ben a Természetvédelmi Törvény (2004. évi LXXVI. törvény, a környezet védelmének általános szabályairól) hivatalosan is definiálta a natúrparkokat, majd 2012-re megalakult a Magyar Natúrpark Szövetség a parkok koordinálására és képviseletére. Ma 18 elismert natúrpark található Magyarországon, mintegy 330 települést lefedve. Ez az ország összes településének közel 10%-át jelenti, és az ország területének 10,3%-át foglalja magába.



Ökooktatást népszerűsítő látogatóközpont a Gerecse Natúrparkban - Magyarország 18 elismert natúrparkja egyikében.

A Magyar Natúrpark Szövetség ernyőszervezetként működik, érdekképviseléssel, tudásmegosztással és koordinációval. Erősíti az együttműködést az állami intézményekkel, miközben szilárdan gyökerezik a civil társadalomban. A jogszabályi kereteket 2020 óta egy miniszteri rendelet erősíti, amely éves szakmai beszámolót ír elő a natúrparkok számára.

A natúrpark mozgalom ma már a Kárpát-medencére is kiterjed, lévén 2020-ban létrejött az első határon átnyúló natúrpark a szlovákiai Csallóköz területén, amelyet remélhetőleg továbbiak követnek majd.

Az oktatás kiemelt pillér. Az „Együtt a fiatalokért!” projekten keresztül a Szövetség programokat dolgozott ki a fiatalok vidéken tartására, a környezettudatosság és a helyi lehetőségek erősítésével. Az ifjúsági táboroktól és vezetett túráktól a környezetvédelmi órákon át az önkéntes programokig a cél a természet iránti felelősség kialakítása, valamint annak biztosítása, hogy a következő generáció a

vidéket gyarapodó helynek lássa, ne pedig elhagyandónak. A közel 44 millió forintos támogatással megvalósult program erősítette a natúrparkok fiatalok iránti elkötelezettségét, bővítette a természetvédelmi tudást, és javította a szakemberek és a közösségek együttműködését.

Emellett a natúrparkok országos vetélkedőket, környezettudatossági napokat, például a Víz világnapját és az Erdők Nemzetközi Napját, valamint minden októberben „Táj Nap” kirándulásokat szerveznek. Ezek az események ma már az egész országban eljutnak az iskolákba.

A natúrpark-mozgalom hatása több szektorban is érezhető. A fenntartható gazdálkodás és a turizmus olyan új, a hagyományokban gyökerező látnivalókkal gazdagodik, mint a helyi ételek, a vezetett túrák vagy a kulturális történetmesélés. Mindeközben a helyi önkormányzatok egy olyan közös, a helyi identitáson alapuló platform előnyeit élvezhetik, amely összeköti őket az országos politikával.

A natúrparki térségben élő lakosok mindebből elsősorban kézzelfogható eredményeket tapasztalnak. Erősebb identitás, jobb együttműködés és olyan gazdaság, amely az ökológiai értékekhez igazodik. Egyes régiókban, például a Szatmár-Beregi Natúrparkban ez a helyhez kötődés lassítja a vidék elnéptelenedését. Máshol, például a Szigetköz Natúrparkban segíti az újonnan érkezők beilleszkedését a helyi közösségekbe.

A Covid19-járvány óta 25 alkalommal „aktív turisztikai napot” szerveztek a natúrparkokban, hogy úgy népszerűsítsék a túrázást, a kerékpározást és a kenuzást, hogy összekapcsolják a látogatókat a helyi termelőkkel és a szolgáltatókkal, miközben minimalizálják a környezeti terhelést.

A natúrparkok szimbólumai annak is, miként képes Magyarország egyensúlyt teremteni a hagyomány és a modernitás között. Nemzetközi, különösen osztrák és európai modellekre támaszkodva adaptálják a legjobb gyakorlatokat, miközben megőrzik a helyi sajátosságokat. Bizonyítják, hogy nemcsak megőrzésre szolgálnak, hanem lehetőségeket is teremtenek: a vidék megújulása, a kultúra megőrzése és a természetvédelem erősíthetik egymást.

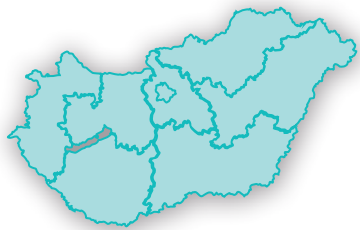
Magyarország zöld átmenetének előrehaladtával a natúrparkok az állami természetvédelem közösség által irányított megfelelőiként működnek, megtestesítve azt az elvet, hogy a fenntarthatóság akkor a legeredményesebb, ha az emberek aktív gazdái saját földjüknek.

“**A Magyar Természetvédelmi Parkok Szövetségében a fenntarthatóság mindig azt jelenti, hogy a helyi erőforrásokat a legkevesebb külső beavatkozással használjuk fel, bevonjuk a helyi lakosságot, és a természetet megújuló módon gondozzuk.**

- Dr. Pető Péter, a Magyar Natúrpark Szövetség elnöke

Magyarország virágzik - a sikeres közösségi kezdeményezés

A Virágos Magyarország 1994 óta egy egyszerű, a települések közötti virágosítást célzó versenyből az ország egyik legnagyobb alulról szerveződő fenntarthatósági mozgalmává nőtte ki magát. A helyi büszkeséget környezeti cselekvéssé formálva ma már évente több, mint 300 település vesz részt benne őshonos növények telepítésével, hulladékcsökkentéssel és a lakosság millióit elérő edukációs tevékenységgel.



+1,5

millió lakos vesz részt évente a zöldítő projektekben 300–400 magyar településen.

MÉRFÖLDKÖVEK

A kezdeményezés 1994-ben indult, és Közép-Európa egyik legnagyobb közösségi fenntarthatósági mozgalmává nőtte ki magát.

Ma már a kis falvakban is hoznak létre esőkertet és szelektív kaszáló rendszereket, amelyek egy évtizeddel ezelőtt szinte ismeretlenek voltak.

A győztesek képviselik Magyarországot a nemzetközi Entente Florale Europe versenyen. Az évek során Magyarország több aranyérmet szerzett itt, ezzel is növelve az ország zöld úti célként való ismertségét.

A Virágos Magyarország több, mint harminc éve indult egy településszépítő versenyként. Kezdetben a hangsúly egyszerű volt: virágos közterek létrehozása. Mára a kezdeményezés Magyarország legnagyobb közösségi fenntarthatósági programjává vált, amely a környezeti felelősségvállalást országszerte beépíti a városok és falvak mindennapjaiba.

Évente 300–400 önkormányzat vesz részt benne, az apró vidéki falvaktól a nagyvárosokig. Az erőfeszítések lakosok millióit vonják be olyan közös projektekbe, amelyek messze túlmutatnak a virágokon. A közösségek ma már elsődlegesen a biológiai sokféleség megőrzésére összpontosítanak. Őshonos és klímaturó fajokat ültetnek, komposztálják a szerves hulladékot, és csapadékvíz-kezelő rendszereket alakítanak ki. Sokan helyi termékeket és szolgáltatásokat is bevonnak, csökkentik a vegyszerhasználatot, és fenntartható talajművelési gyakorlatokat vezetnek be.

A kezdeményezés mára a tudásátadás platformjává vált. Azok a települések, amelyek rendszeresen részt vesznek benne, élvezhetik a szakértői zsűri előnyeit, hogy ingyenes, gyakorlati tanácsokat kapnak. Idővel a zsűrizésben résztvevők által végzett tanulmányutak a kézzelfogható javulást hoznak a zöldterület-gazdálkodásban, az energiafelhasználásban és a lakossági részvételben. Ahogy a szervezők fogalmaztak: „Lehet, hogy versenynek látszik, de valójában egy oktatási mozgalom.”



A közösségek újragondolják tájaikat, és olyan növényeket használnak, mint a róza, hogy kifejezzék elkötelezettségüket a szépítés és a környezetvédelem iránt.

“A Virágos Magyarország nem a versenyről szól, hanem arról, hogy az emberek felelősséget vállalnak a környezetükért, és örömeiket lelik benne.

- Virágos Magyarország csapata

Az éghajlati alkalmazkodás egyre hangsúlyosabb szerepet kap. A települések olyan kihívásokkal néznek szembe, mint az aszály, a kártevők és a hőstressz. A Virágos Magyarország a telepítések változatosságát ösztönzi, hogy csökkentse az egyfajta növényre való támaszkodásból eredő összeomlás kockázatát. Ez magába foglalja a magyar nemesítésű virágfajták népszerűsítését is, amelyeket kifejezetten a reziliencia és a kulturális örökség megőrzése érdekében fejlesztettek ki.

A társadalmi hatás ugyanilyen jelentős. Iskolák, családok, helyi vállalkozások és önkormányzati vezetők együtt dolgoznak a környezetbarátabbá tételén, miközben erősítik a közösségi büszkeséget és kohéziót. Sok kisebb településnek nincs speciális tudása vagy hosszútávú stratégiája, de a program hozzáférést biztosít számukra olyan szakértőkhöz és szponzorokhoz, akik segítik őket okosabb, klímatudatos megoldások bevezetésében. Ezek az erőfeszítések olyan városokban, mint Kecskemét és Szeged, az integrált fenntarthatóság példamutató modelljeivé váltak.

A verseny az innovációt is erősíti. Az elmúlt években a szervezők különböző tematikus díjakat vezettek be, például az „Év Zöld Innovációja” elismerést. A benyújtott pályázatok egyre inkább az éghajlati alkalmazkodásra, a csapadékvíz-kezelő rendszerekre és a biodiverzitási folyosókra fókuszálnak. Egy évtizeddel ezelőtt egyetlen esőkert is ritkaságnak számított, míg ma már a legkisebb falvakban is kísérleteznek esővízgyűjtő zöldfelületekkel, szelektív kaszálással és energiahatékony középületekkel.

Az igazi erő a kitartásban és a folytonosságban rejlik. Az évről évre visszatérő önkormányzatok fokozatosan beépítik a fenntarthatóságot a saját működésükbe. A települések mintegy 15%-a mélyen elkötelezett, és a versenyt arra használja, hogy mérje a fejlődését és ösztönözze a regionális partnerségeket. Ez a mozgalom bizonyítja, hogy az alulról szerveződő cselekvés képes átalakítani mind a tájat, mind a gondolkodásmódot, miközben Magyarországot esettanulmánynak tekintik arra, hogyan erősítheti egymást a szépség, a klímaturó képesség és a közösségi elkötelezettség.

A turizmusra gyakorolt hatás egyértelmű. Az utazókat nemcsak a tisztább, zöldebb közterek vonzzák, hanem az a hitelesség is, amely abból fakad, hogy egész közösségeket látnak együttműködni. A Virágos Magyarország a büszkeség, a kitartás és a fenntarthatóság szimbólumává vált. Egy kezdeményezés, amely virágokkal indult, de ma már a magyar tájak jövőjét is alakítja.



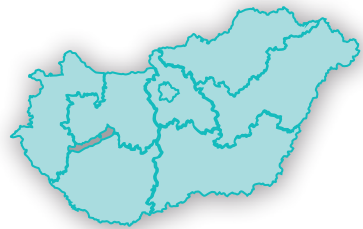
ENTENTE
FLORALE
EUROPE
Association Européenne
pour le Fleurissement
et le Paysage



A virágokkal övezett sétányok közösségi programok helyszínei lehetnek a Virágos Magyarország zöldítő akcióihoz.

Tourinform: Rejtett helyi értékek és kincsek, felelősen megosztva

A Tourinform közel 90 regionális irodáján keresztül népszerűsíti a fenntartható, közösségvezérelt turizmust Magyarországon. Az ingyenes öröksésetáktól a kerékpáros túrákig, programjaik a látogatókat a megszokott látványosságokon túlra vezetik, miközben támogatják a kisvállalkozásokat és a környezetbarát utazást.



+2 millió látogatót szolgálnak ki több, mint 90 helyi irodából minden évben.

MÉRFOLDKÖVEK

A Tourinform adatbázisa naprakész információkat tartalmaz **65.000** turisztikai szolgáltatóról és **6500** látnivalóról.

A hálózat kb. **250** alkalmazottat foglalkoztat, akik a fenntartható, közösségi alapú utazás felé irányítják a látogatókat.

A Tourinform Magyarország országos turisztikai irodahálózata, amely a közösségek megerősítését és a fenntartható turizmus kibontakoztatását szolgálja. Több, mint 90 irodával működik országszerte, és létfontosságú kapocsként köti össze a látogatókat a régiók egyedi kulturális, természeti és történelmi értékeivel, mindezt úgy, hogy a turizmus környezettudatos és társadalmilag befogadó maradjon.

A hálózat legnagyobb erőssége a decentralizáció. Ahelyett, hogy kizárólag a legforgalmasabb desztinációkat népszerűsítene, a Tourinform személyre szabott ajánlásokkal és többnyelvű támogatással segít a turizmus egyenletesebb elosztásában, a látogatókat kevésbé ismert kincsek felé irányítva. Ez nemcsak mérsékli a zsúfolt helyszínek terhelését, hanem mélyebb és hitelesebb utazási élményeket is nyújt.

Az irodák aktívan alakítják a felelős turizmust helyi szinten. A Tourinform rendszeresen szervez alacsony környezeti terhelésű, közösségközpontú programokat. Például örökség-sétákat, kerékpártúrákat és kulturális eseményeket, amelyek közvetlen betekintést nyújtanak a helyi hagyományokba és tájba. Ezek többnyire ingyenesek, így csökkentik az akadályokat, miközben támogatják a helyi vállalkozásokat és kézműveseket.

A fenntarthatóság a szervezet mindennapi működésének része. A Tourinform aktívan népszerűsíti a környezetbarát közlekedési módokat, például a kerékpározást és a tömegközlekedést, valamint akadálymentes utazási információkkal támogatja a hozzáférhetőséget. Ezek az intézkedések csökkentik a szén-dioxid-kibocsátást, miközben befogadóbbá és környezettudatosabbá teszik az utazást.

A Tourinform gondoskodik arról is, hogy a turizmusból származó bevételek valóban a fogadó közösségeket

erősítsék. Az éttermek, a kézműves műhelyek és a kisvállalkozások kiemelt szerepet kapnak a szervezett élményekben, így a gazdasági érték oda kerül, ahol a legnagyobb szükség van rá.

Legyen szó nagyvárosról vagy távoli faluról, a Tourinform jelenléte garantálja, hogy a turizmus Magyarországon az embereket, a helyeket és a bolygót tiszteletben tartva fejlődjön. Csendes, de meghatározó motorja a közösségi szintű fenntarthatóságnak, bizonyítva, hogy a turizmus valódi változása mindig helyben, a közösségeknél kezdődik.



A Tourinform irodák kiemelik a regionális kézműves és kulturális örökséget, biztosítva, hogy a turisztikai bevételek a helyi kézművesek és termelők javát szolgálják.

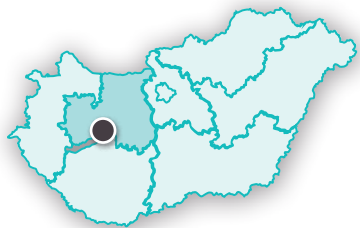


“A Tourinform irodák minden eszközzel és ismerettel rendelkeznek, hogy a jelentkezők utazásait könnyebbé és inspirálóbbá tegyék.

- a Tourinform csapata

Paloznaki Jazzpiknik: Jazz, bor és pazarlásmentes fesztiválok

2012 óta a Paloznaki Jazzpiknik a zene, a bor és a közösség háromnapos ünnepévé vált, amely a pezsgő hangulatot a környezeti felelősséggel ötvözi. Több, mint 20.000 résztvevővel, helyi gasztronómiai kínálattal és 68%-os hulladékválogatási aránnyal bizonyítja, hogy a fesztiválok a környezet ünneplésével is maradandó élményt nyújthatnak anélkül, hogy a bolygót terhelnék.



+65%

hulladékot szelektáltak a 2025-ös Jazzpikniken. Ez az egyik legjobb arány a magyarországi fesztiválok között.

MÉRFÖLDKÖVEK

A fesztivál egy udvari összejövetelből vált nagyszabású eseménnyé, négy színpadon 40 koncerttel.

2025-ben három nap alatt körülbelül 22.000 ember vett részt az eseményen.

A kiállítók között megtalálható a helyi, a növényi alapú, a vegán és a regionálisan elkülönülő étkezési lehetőségek keveréke (például Gourmet GreenGo és más kézműves, diétás élelmiszer-teherautók).

A Balaton északi partja fölött fekvő Paloznak községben a Jazzpiknik már régen túlnőtt egy egyszerű zenei fesztivál keretein. Apró kerti összejövetelként indult jó bor és jó zene mellett, mára viszont háromnapos, négy színpados eseménnyé fejlődött, amely évente több tízezer látogatót vonz. Alapítói, Homola Szabolcs és Valde Orsolya, tudatosan mást álmodtak meg, mint a Balaton körül dübörgő tömegfesztiválok. Egy olyan rendezvényt, amely a helyben, az ízlésben, a fenntarthatóságban és az emberi kapcsolatokban gyökerezik.

A gasztronómia, a helyi alapanyagok és a tudatos tervezés központi elemei a fesztiválnak. Az ételstandok és az árusok regionális ízeket kínálnak. Pulled pork BBQ-tól a vegán és tejmentes kézműves fagyaltokon át a retró balatoni street foodig és a Gourmet GreenGo növényi alapú fogásaiig. A környékbeli termelők kiemelt figyelmet kapnak, így láthatóbbá válnak és fenntartható megélhetéshez jutnak, miközben a vendégek nemcsak a zenét élvezhetik, hanem a lehetőséget is, hogy megízleljék a hitelességet.

A fesztivál egyik legnagyobb eredménye a környezeti hatások tudatos kezelése. A Zöldövezet Egyesülettel együttműködve a Jazzpiknik 2025-ben 65%-os hulladékválogatási arányt ért el, ami a hazai fesztiválszektorban kiemelkedő teljesítménynek számít. Ez azt jelenti, hogy tízből majdnem hét hulladékarabot újrahasznosításra vagy megfelelő ártalmatlanításra

különítettek el, jelentősen csökkentve ezzel a hulladéklerakók terhelését.

Tudatos lépés a közönség aktív bevonása is. A fesztivál utóbbi éveiben a fiatalabb résztvevőket célozta meg olyan előadókkal, mint a Dirty Loops vagy Lukas Graham, akiknek vonzereje több generációt is megszólít. A nagykoncerteket kisebb színpadi produkciók, falun átívelő kerékpártúra és élménydús gyerekprogramok egészítik ki, amelyek nem csak szórakozást kínálnak, hanem fenntartható kapcsolatokat teremtenek a generációk, a hely és a közösségek között.

Míg sok fesztivál kizárólag a nyári szezonra épít, a Jazzpiknik csökkentette a szezonalitást azzal, hogy a helyi Homola Pincészettel karöltve „piknikhangulatú” egyéb eseményeket is szervez a szőlőtőkék alatt, ahol a szabadter

élménye kerül az előtérbe, és ami kevésbé támaszkodik a nehéz infrastruktúrára. Az esemény továbbra is szorosan kötődik a helyi ökológiához, hiszen a szőlőhegyek ölelésében zajlik, a dekoráció, a színpad-kialakítás és a logisztika pedig arra törekszik, hogy minden könnyed maradjon, tiszteletben tartva a tájat és a közösséget.

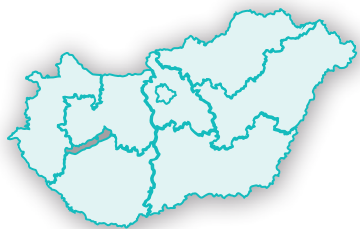
Az eredmény egy hiteles, gyökereiben megalapozott esemény, kulturális és környezeti értelemben egyaránt. Ez egy olyan fesztivál, ahol a csillagos ég alatt szóló jazz a közösségi értékek, a helyi gasztronómia és a tudatos döntések ünneplésének eszköze. A Paloznaki Jazzpiknik számára a fenntarthatóság nem üres címke. Jelen van az ételekben, a hulladékkezelésben, a gyerek programokban, a szakácsok beszerzési szemléletében és abban is, ahogyan a látogatók megérkeznek.



A koncertek a Paloznaki Jazzpiknik szíve, amely összehozza az embereket a szabad ég alatt, hogy megosszák egymással a zenét és a pillanatokat.

Taste of Transylvania: A múlt ízei, a jelen alapanyagai - a jövő receptjei

A Taste of Transylvania a régió kulináris örökségét a kortárs felelősségvállalással kapcsolja össze. A fesztivál és a hozzá tartozó GasztróAkadémia a helyi alapanyagok használatán, a hulladékcsökkentésen, a foglalkoztatáson és a kulturális történetmesélésen keresztül mutatja meg, hogyan képes a gasztronómia egyszerre törődni az emberekkel és a helyel, miközben életben tartja a hagyományokat a jövő számára.



+350

márkát mutattak be és kapcsoltak be a helyi értékláncokba a Taste of Transylvania rendezvényei során.

MÉRFÖLDKÖVEK

A Taste of Transylvania GasztróAkadémia szakácsokat, pincéreket, valamint EU-s oklevelekkel rendelkező szakembereket képez.

Az esemény összekapcsolja a fenntarthatóságot a kulturális örökséggel azáltal, hogy népszerűsíti a helyi alapanyagokat, a hagyományos recepteket és a hulladékmentes gyakorlatokat.

A Parajdi Sóbányában található Taste of Transylvania Underground a Michelin-csillagos séfeket hozta össze helyi termelőkkel egy hulladékszegény fesztiválkörnyezetben.

A Taste of Transylvania több mint egy erdélyi fesztivál: egy mozgalom, amely a gasztronómiát, a fenntarthatóságot és a kulturális megőrzést kapcsolja össze Európa egyik hagyománytiszteelő régiójában. Küldetését egyetlen gondolat fejezi ki: „A közösségnek főzünk a múlt ízeivel, a jövőért.” Ami kulináris találkozásként indult, mára események, képzési programok és kulturális platformok hálózatává nőtte ki magát, amelyek az kulturális- és gasztronómiai örökséget a mai környezeti és társadalmi kihívásokkal hozzák párbeszédbe.

A környezeti felelősség minden részletben megjelenik. A beszerzés elsősorban helyi és szezonális forrásokra épül a gazdákkal és kézműves termelőkkel fenntartott hosszútávú kapcsolatoknak köszönhetően. A fermentálás és a tartósítás csökkenti a hulladékot, míg a megmaradt ételek, ahol csak lehet, újrahasznosításra kerülnek. A csomagolás és az étkezéslet újrahasznosítható vagy komposztálható, az egyszer használatos műanyagok mennyisége minimális. Energiatakarékos berendezések és közös logisztika mérséklék tovább az ökológiai lábnyomot, miközben a vendégeket a tömegközlekedés használatára ösztönzik. Egyik évben még különvonat is indult Budapestről a fesztiválozók számára.

A társadalmi dimenzió ugyanilyen meghatározó. A Taste of Transylvania elkötelezett a tisztességes foglalkoztatás és az új szakemberek képzése mellett. GasztróAkadémiája akkreditált felnőttképzést kínál szakácsoknak, pincéreknél

és más vendéglátóipari szakmák képviselőinek, ahol az EU által elismert oklevelet lehet szerezni. A formális képzés mellett workshopokat, termelői napokat és nyitott konyhai programokat szerveznek, ahol a vendégek, a termelők és a fiatal szakemberek folyamatosan tudást cserélhetnek. A kulturális örökség ápolása a történetmesélésen keresztül valósul meg. A történelmi receptektől, például Kövi Pál Erdélyi lakomájától, a helyi kovász-hagyományokon át a szerzetesi sörfőzésig a helyi krónikások és mesemondók biztosítják a narratív alapot, amely minden rendezvényt oktatással és a helyhez szorosan kötődővé tesz.

Gazdasági szempontból a hatás kézzelfogható. A kezdeményezés indulása óta több, mint 350 márkát mutatott be, és kapcsolta be őket a regionális értékláncokba, így a kistermelők láthatósághoz és stabil partnerségekhez jutottak. A fesztivál erősíti a helyi gazdaságot azzal, hogy ösztönzi a turisták hosszabb tartózkodását és visszatérését, ami kiegyensúlyozza a régióra jellemző erős szezonálisitást. Az átlátható árazás biztosítja a tisztességes hozamot a termelők és a vendégek számára egyaránt, így a növekedés mellett a bizalom is épül.

A felelős kulináris innováció szintén meghatározó. A fermentálás, a sous-vide, a dehidratálás és más modern technikák nem pusztán újdonságként jelennek meg, hanem a hulladék csökkentését, a hozam növelését és az

eltarthatóság meghosszabbítását szolgálják. A növényi alapú ételek mellett a hagyományos állati eredetű fogások is helyet kapnak a kiegyensúlyozott menüsorban, a biológiai sokféleséget és a tudatos táplálkozást hangsúlyozva. A vendégek teljesen átlátható módon ismerkedhetnek meg ezekkel a konyhai gyakorlatokkal, betekintést nyerve az ételek eredetibe és a mögöttük álló előállítási folyamatokba.

Ezt a szellemiséget testesítette meg a 2025-ben, a Parajdi Sóbányában megrendezett Taste of Transylvania Underground. Michelin-csillagos magyar séfek főztek helyi termelőkkel együtt, miközben a barlangi termeket jazzkoncertek és kézműves programok töltötték meg. A digitális Festipay rendszer csökkentette a papírfelhasználást, míg a záróesemény, Románia legnagyobb villásreggelije, közös lakomává formálta rendezvényt. Családok, gyerekek és külföldi vendégek nemcsak az ételeket osztották meg egymással, hanem egy víziót is arról, hogyan lehetnek a fesztiválok egyszerre magával ragadóak, örömteliek és felelősségteljesek.

A Taste of Transylvania minden elemében bizonyítja, hogy a fenntarthatóság a gasztronómiában nem különálló projekt. Ez a mindennapi döntések felelőssége, attól kezdve, hogyan szerezzük be a zöldségeket, egészen addig, miként érkeznek a vendégek, vagyis a menü megtervezésétől a történetek elmeséléséig.



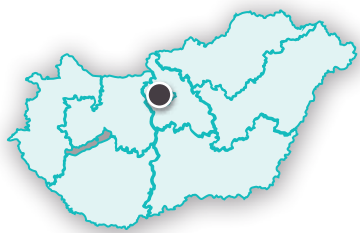
A Taste of Transylvania pezsgő kulturális, kulináris és hagyományörző központ.

“A közösségnek főzünk a múlt ízeivel, a jövőért.

- a Taste of Transylvania szervezői

Stílusos vendéglátás zöld hangsúllyal

A Budapest Party Service több, mint 20 éve az egyik legfontosabb szereplője a hazai rendezvénycatering-piacnak. A meghitt esküvőktől az üzleti konferenciákig elismertségüket a kreativitás, a precizitás és a vendégszeretet alapozta meg. Úgy formálják át az iparágat, hogy a fenntarthatóságot az étlapokba, a logisztikába és a dizájnba építik be, mindezt az elegancia megtartásával.



60.000+

adag melegételt mentettek meg rendezvényeikről a Magyar Élelmiszerbank Egyesülettel együttműködve.

MÉRFÖLDKÖVEK

Helyi alapanyagok beszerzésével a vállalat évente közel 100.000 km-rel csökkenti élelmiszer-szállítási távolságát.

VarjúGazda Éléskamrája programjukban közel 30 hazai kistermelővel működnek együtt.

Évente 800 kg élelmiszert adományoznak jótékonyági szervezeteknek.

A különböző menüket „bolygó piktogramok” jelölik, amelyek rangsorolják az egyes menük fenntarthatóságát, így ügyfeleik zöldebb lehetőségeket választhatnak.

A fővárosban, ahol az étkezés és az ünnep összefonódik a hagyománnyal, a Budapest Party Service az ország vezető professzionális catering szolgáltatójává vált. Az elmúlt több, mint húsz évben gálák, nemzetközi konferenciák, esküvők és céges rendezvények több százezer elégedett vendéget szolgálták ki. Minden rezdülésüket egy alapelv vezérli: a catering nem pusztán ételszolgáltatás, hanem üzenet. Minden menü, minden belső tér, minden részlet a vendégekkel folytatott párbeszéd része.

Saját, csúcstechnológiával felszerelt konyhájuk akár 1500 vendéget is képes egyszerre kiszolgálni. Több, mint 150 budapesti helyszínnel állnak kapcsolatban, a történelmi helyszínektől a folyóparti kertekig. Kreatív megoldásaikkal, egyedi terítékeikkel mindig az adott eseményhez illő atmoszférát teremtenek. A Magyar Gasztronómiai Országos Szövetség 2010 óta folyamatosan elismeri munkájukat, többek között a 2011-es „Év Rendezvényszervezője” díjjal. A csillogás mögött azonban egy mélyebb történet rejlik: tudatos lépések a fenntarthatóság felé.

A vállalat ezt a megközelítést „Our Green-ery” néven hirdeti. Ez egy keretrendszer, amely a környezeti felelősségvállalást az adott rendezvény minden szakaszába beépíti. Ipari mosogatógépeik évente 5000 liter vegyi alapú tisztítószerrel takarítanak meg azzal, hogy biológiailag lebontható alternatívákat használnak, csökkentve ezzel az energia- és a vízfogyasztást. A textilhulladékot a bűféasztal-terítők megszüntetésével csökkentik, így évente 24 tonna szövetet



A szezonális beszerzésre épülő menük bizonyítják, hogy az átgondolt döntések hogyan csökkenthetik az élelmiszer-szállítási kilométereket, miközben támogatják a helyi termelőket.

“Célunk egyszerű: felejthetetlen rendezvényeket szervezni, amelyek tiszteletben tartják vendégeinket és bolygónkat.

- Budapest Party Service

takarítanak meg a felesleges mosástól. Az étkezőasztaloknál 55.000 műanyag villát, 40.000 kést és 35.000 kanalat cseréltek biológiailag lebontható evőeszközökre, míg a szívószálakat fokozatosan kivonják a forgalomból, vagy papírra cserélik.

Maguk a menük „bolygó piktogramokkal” vannak jelölve, amelyek vizuálisan jelzik fenntarthatóságuk mértékét. Ahhoz, hogy egy menü legalább három bolygót kapjon, legalább hat húsmentes ételt kell tartalmaznia, és a nyersanyagok több, mint felének hazai gazdaságokból kell származnia. A menüjől tükrözik szezonalitást és a fenntarthatóságra való törekvést a „farm-to-table” beszerzést, ami csökkenti a beszerzési lánc hosszát, mérsékli a szén-dioxid-kibocsátást és támogatja a magyar termelőket. A helyi halak - mint például a pisztráng - és a kistermelők termékeinek előnyben részesítése évente közel 100.000 km-rel csökkenti az ételek szállítási távolságát.

Az élelmiszer-pazarlást, amely a nagyszabású catering egyik legnagyobb kihívása, előrelátóan és együttérzéssel kezelik. A Budapest Party Service úttörő Magyarországon a melegétel-mentésben, a Magyar Élelmiszerbank Egyesülettel együttműködve juttatják el a rendezvényeken megmaradt fogásokat a rászorulóknak. Korszerű, azonnali hűtést biztosító hűtőautók segítségével több ezer adag, érintetlenül maradt étel kerül 24 órán belül, biztonságosan szociális intézményekhez. Évente mintegy 800 kilogramm ételt adományoznak a szociális intézményeknek, olyan szervezetekkel, mint a Budapest Bike Maffia, a Magyar Élelmiszerbank Egyesület és a Máltai Szeretetszolgálat.

Még az italok is fenntarthatósági szűrőn mennek át. A házi szörpök és limonádék előnyt élveznek a műanyag palackos változatokkal szemben, így a magyar kistermelőkkel való együttműködés a frissítők világában is megjelenik. Ez a szemlélet munkatársaik és vendégeik számára is egy zárt körforgás érzetét kelti, ahol a fenntarthatóság nem korlátozza, hanem gazdagítja az élményt.

A berendezés és az asztali dizájn, amely ritkán kerül elő a fenntarthatósági beszélgetésekben, szintén ezt a szellemiséget tükrözi. Az elegáns kerekasztalok abroszait környezetbarát mosószeret használó takarékos mosodai rendszerekkel tisztítják. A kerti rendezvények bútorai csökkentik az egyszer használatos dekoráció szükségességét, a letisztult dizájn pedig mérsékli az erőforrás-igényes kiegészítők használatát. Bebizonyították, hogy a stílus és a fenntarthatóság tökéletesen megfér egymás mellett, sőt, erősítik is egymást.

Fenntarthatósági törekvéseik túlmutatnak a rendezvényeiken. A VarjúGazda Éléskamrája Programban magyar kistermelőket segítenek kapacitásuk bővítésében, amikor olyan helyi különlegességeket tesznek az asztalra, mint a gesztelyi mangalica hús, az Alpokalja sajt vagy a Fajsi Fűszerpaprika. A VakVarjú GasztróAkadémia programban fiatal vendéglátósokat képeznek, míg a VakVarjú #szeretetszolgálat olyan civil szervezeteket támogat, mint a Nem Adom Fel Alapítvány vagy az Autistic Art Alapítvány, ami munkalehetőséget és láthatóságot biztosít hátrányos helyzetű csoportoknak. Így válik a fenntarthatóság az ellátási láncok és a társadalom erősítőjévé is.

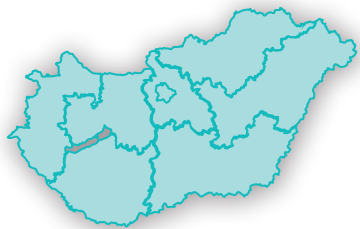
A Budapest Party Service bebizonyítja, hogy a vendéglátásban a fenntarthatóság nem jelent kompromisszumot. Fejlődésük egyszerre tükrözi a globális trendeket és a magyar hagyományokat: a föld, az étel és a közösség tiszteletét. Ügyfeleik számára az eredmény kézzelfogható: kifogástalan szervezés és gasztronómiai kiválóság, amely tudatosan kisebb ökológiai lábnyommal párosul. Jövőképük is világos: a következő több ezer rendezvényüket ugyanazzal a kreativitással, de még erőteljesebb fenntarthatósági fókusszal szeretnék megvalósítani.



Az étkezészetek és textíliák tudatos megválasztása a mindennapi részleteket a fenntarthatóság csendes cselekedeteivé változtatja, ahol a dizájn stílust és felelősséget is hordoz.

Bedő Károlyné: Zöld tapasztalatok - határok nélkül

Bedő Károlyné az osztályteremtől, a vállalatokon, üzemeken keresztül átívelő ismeretekkel és kapcsolatrendszerrel képviseli a környezettudatos nevelés és a fenntartható üzleti gyakorlatok érvényesítését. Hazai és nemzetközi tapasztalatait számtalan rendezvényen, projektben, kiadványban osztotta meg, melyek célja, hogy széles körben megteremtse az összefogást és az együttműködést a környezet megóvása, a fenntarthatóság, a felelős létezés kialakítása érdekében.



1000+

diák és több, mint 100 pedagógus részesült előnyben tantervfejlesztés és szabadtéri programok révén.

MÉRFÖLDKÖVEK

Bedő Károlyné több évtizedes környezeti nevelői és marketingkommunikációs tevékenysége is hozzájárult ahhoz, hogy a környezetvédelem, a fenntarthatóság a közbeszéd része lett.

Magyarországot képviselte az „5 ország - 1 folyó” projekt megvalósításában, amely öt nemzet közoktatási intézményeit, pedagógusait, civil szervezeteit és önkormányzatait kötötte össze egy közös cél, a folyótisztítás érdekében.

A fenntartható vállalati működést segítő kiadványok szerzőjeként, országos környezetvédelmi akciók és programok szervezőjeként jól ismeri a hazai zöldipari vállalkozásokat, intézményeket, szervezeteket, amelyek hálózatát képes mozgósítani a projektek megvalósítására.

Bedő Károlyné évtizedek óta részt vesz környezetvédelmi programok létrehozásában és megvalósításában, hol vállalkozóként, hol államigazgatási dolgozóként, hol pedig civil szervezet munkatársaként. Folyamatosan azon dolgozik, hogy a fenntarthatóság ideája beépüljön a mindennapokba, megmutatva, hogy a minket körülvevő természeti elemek védelme nem elmélet, hanem megélt és szükségszerű gyakorlat. Pedagógusként tananyagokat fejleszt, tanárokat képez, a diákok és a lakosság számára tájékoztató, edukációs anyagokat készít, hogy minél közelebb vigye a megértést, majd a cselekvést közös jövőnk érdekében. Marketingkommunikációs szakértőként a fenntarthatóságra való törekvés versenyelőnyei, a hosszútávú gondolkodás, tervezés erőforrás-hatékonytágra növelő lehetőségeire hívja fel a figyelmet, különös tekintettel az e téren már kialakult jó üzleti gyakorlatokra, innovációkra.

A szemléletformálás ma is munkájának szerves része, amelyhez jó alapot nyújt, hogy a fenntarthatóság és a környezetvédelem fejlesztési területként megjelent Magyarország Nemzeti Alaptantervében, a pedagógusok minősítésének egyik elemeként pedig biztosítsa az erről szóló szakszerű oktatást. Ide tartozik az a tény, hogy 2024 óta már választható érettségi tantárgy a fenntarthatóság. A formális oktatást kiegészítő környezetvédelmi programok, projektek tapasztalatai alapján folyamatosan továbbfejlesztésre kerülnek a környezetvédelmi tudástárba tartozó kiadványok, programok, oktatások és

terepgyakorlatok, ahol Bedő Károlyné személyes jelenléte, hitelessége és elkötelezettsége példaként szolgál a diákok, a pedagógusok és az üzleti szféra képviselői számára. Ez a szemléletmód és kitartás a mindennapi élet valamennyi területén, a folyamatosan bővülő kapcsolatrendszerén keresztül inspirálóan hat a vele kapcsolatba kerülőkre. A kifogyhatatlan ötletek, meglátások és szervezési feladatok mellett kiemelt figyelmet fordít a tudásmegosztásra, a fiatalok, a diákok, a munkatársak bevonására, hiszen a friss, új tudás, a kreativitás mindenütt elkél. Vallja, hogy a környezetről a természetben, és elsősorban itthon, lehet a legtöbbet tanulni. Amit nem ismerünk, azt nem valljuk magunkénak, nem óvjuk, nem védjük, pedig az éltető elemek végesek. A hazai tájak, vidékek, nemzeti parkok, natúrparkok, folyók megannyi új és érdekes információt nyújtanak, amelyek kiegészítik a formális oktatásban tanultakat, és amelyek bevésoódését segíthetik a hazai turisztikai desztinációk. Az erdőfürdők, a folyótisztítási akciók többcélú programok, amelyek a gyakorlat során megerősítik az elméleti ismereteket. A tanterem falai ily módon is kitágíthatóak, ami segíti a pedagógusokat, a szülőket és a diákokat, erősíti bennük a honismeretet, hisz összeköti a tanultakat a helyszíni élményekkel. Így lesz a fenntarthatóság nemcsak tantárgy, hanem meggyőződés és mindennapi gondolkodásmód.

Bedő Károlyné nemzetközi projektjeinek egyik jelentős állomása volt az „5 ország - 1 folyó” program, amelyben 5 ország (Magyarország, Ukrajna, Románia, Szerbia, Szlovákia) környezeti nevelőivel, közoktatási intézményeivel és diákjaival együttműködve alakították ki azt a módszertant, amellyel létrehozták a Tisza-menti települések összefogását a folyó tisztaságának megőrzése érdekében. Ebben hazai és külföldi civil szervezetek,



Bedő Károlyné, Magyarország egyik legkiemelkedőbb fenntarthatósági oktatója.

önkormányzatok, államigazgatási szervek összehangolt munkájára volt és van szükség, mert a szennyezés nem ismer határokat, tehát tennivaló van még bőven. Ez a projekt is folytatódik tovább, több nyelvű oktatási anyagokkal, önkéntes és szervezett képzési alkalmakkal kiegészülve, amelyek bárki számára elérhetőek.

Ezek a programok edukációs jellegűek és a foglalkozások révén az élménypedagógiára, a gyakorlatra, a cselekvésre építenek, amely egyben személyiségfejlesztő és pályaaorientációs elemeket is tartalmaz.

Bedő Károlyné a környezetvédelmi tevékenységén túlmenően, illetve ehhez szorosan kapcsolódva részt vesz klímastratégiák kidolgozásában, a klímaváltozás hatásaira történő felkészítésben, mely során különös figyelmet fordít a sérülékenység csökkentésének helyi módozataira. Az éghajlatváltozásra való felkészülést az 1980-as években Észak-Afrikában kezdte, majd a norvégiai és az izlandi képzések, szakmai látogatások esszenciájával felvértezve ma már itt, a Kárpát-medencében törekszik a jó gyakorlatok megismertetésére, elterjesztésére. Erre a hazai civil szervezetekkel és önkormányzatokkal fenntartott, illetve egyéb személyes kapcsolatrendszere révén egyre nagyobb igény mutatkozik, hiszen az utóbbi években jobban előtérbe kerül a környezetbiztonság, amely az alkotó, dolgozó emberi lét feltétele. Gyakran idézi Gábor Dénes Nobel-díjas fizikust, miszerint: „Eddig az ember magával a természettel küzdött; mostantól a saját természetével kell megküzdenie”.

Munkája élő példája annak, hogyan válhat a személyes tapasztalatból hosszútávú szenvedélyes elköteleződés környezetünk, életfeltételeink védelme iránt, belátva, hogy nincs B bolygó.

“Az oktatás nem állhat meg az osztályterem küszöbén. A környezettudatosságnak át kell hatnia mindennapjainkat, otthonunkat, munkahelyünket, óvnunk kell a levegőt, folyóinkat és a földet is.

- Bedő Károlyné

Élmény és egészség - a kihívásból zöld forradalom

A 2022-es energiaválság kihívásaival szembesülve a Zalakarosi Fürdő merész döntést hozott és teljesen függetlenítette magát a földgáztól. A 96°C-os termálvíz energiáját hasznosító innovatív rendszerbe történő beruházással a fürdő nem csak saját jövőjét biztosította, hanem a fenntartható wellness országos vezetőjévé vált.



250 000

köbméter földgázt takarít meg évente a fürdő, miután teljes fűtési rendszerét saját termálvízére állította át.

MÉRFÖLDKÖVEK

A 200 millió forintos beruházás gyorsan megtérült, az energiaköltség megtakarítása révén két év alatt gazdaságosnak bizonyult.

A fürdő innovatív, kettős célú rendszert alkalmaz: ugyanaz a 96°C-os víz először hőcserélőn keresztül felmelegíti az épületeket, majd feltölti a medencéket.

A parkolók fölé új fotovoltaikus rendszer épül, amely a fürdő áramellátásának 16%-át biztosítja.

A Zalakarosi Családi-, Élmény- és Gyógyfürdő Zrt. Magyarország egyik legjelentősebb fürdővárosában 1965-ben létesült, miután felfedezték a rendkívül forró, 96°C-os termálvizet. Évtizedeken át ez a természeti kincs töltötte meg a medencéket, miközben a kiterjedt épületegyüttest földgázzal fűtötték. Ez a gyakorlat a 2022-es energiaválsággal gyökeresen megváltozott. A túlélésüket veszélyeztető egekbe szökő földgázárak láttán a fürdő vezetése merész döntést hozott: hasznosítja lábuk alatt rejlő óriási energiapotenciált.

A kihívás technikai természetű volt, hiszen a víz kiemelkedő ásványianyag-tartalma (13 000 mg/l) magas hőmérsékleten komoly vízkőkiválást okozott a csővezetékekben. Az áttörést egy élelmiszeripari minőségű inhibitor alkalmazása hozta meg, amely megakadályozta a lerakódást, lehetővé téve a 96°C-os víz közvetlen felhasználását. A mérnökök egy hatékony, kettős funkciójú technológiát alakítottak ki, ahol a forró termálvíz először hőcserélőkön áramlik át, amelyek biztosítják az épületek teljes fűtését, miközben a víz hőmérséklete a medencék számára is ideálissá válik. Új kutakra sem volt szükség, mindössze optimalizálták az energiafelhasználást.

Az eredmények azonnaliak és átalakító erejűek voltak. A 200 millió forintos (~500 ezer €) beruházás teljes egészében kiváltotta az évi 200–250 ezer köbméteres

földgázfogyasztást, és kevesebb, mint két év alatt megtérült. A fürdő ezért országos energiahatékonysági díjat kapott, majd 2024-ben elnyerte az „Érték és Minőség Nagydíjat” a környezetvédelmi innováció kategóriában.

A fürdő fenntartható jövő iránti elkötelezettsége azóta is folyamatos. A parkolók fölé nagyszabású napelemrendszer

épül, amely a fürdő éves villamosenergia-igényének 16%-át fedezi, miközben árnyékot biztosít a vendégek autóinak.

Amit gazdasági megfontolások tettek szükségessé, az mára az innováció és a rugalmasság markáns történetévé vált. Olyan példává, amely arra ösztönzi az ország többi fürdójét is, hogy kövessék Zalakaros útját.

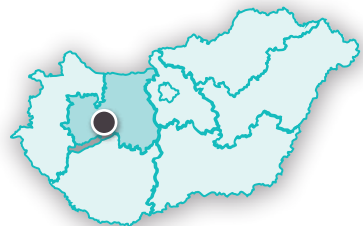


A Zalakarosi Családi-, Élmény- és Gyógyfürdő geotermikus fűtési rendszere a város fenntarthatósági stratégiájának mérföldköve.

“ Ez a termálvíz egy kincs, egy aranybánya, amelyet korábban elpazaroltunk. Küldetésünk, hogy megvédjük ezt a természeti ajándékot, de egyúttal a benne rejlő lehetőségeket is kiaknázzuk a fenntartható jövő érdekében.

Veszprém-Balaton 2023: Európa Kulturális Fővárosa újragondolva

A Veszprém-Balaton 2023 Európa Kulturális Fővárosa program bebizonyította, hogy a kultúra képes a regionális fejlődés motorjává válni. A 116 önkormányzatot bevonó program új kulturális helyszínek megnyitásával és több ezer rendezvény megszervezésével maradandó örökséget hagyott a Bakony–Balaton régió közösségeire és látogatóira.



3500+

kulturális eseményt szerveztek a Veszprém–Balaton régióban 2023-ban, 116 önkormányzat részvételével.

MÉRFÖLDKÖVEK

A veszprémi belföldi vendégéjszakák száma több, mint 50%-kal emelkedett a programév során, az előző évhez viszonyítva.

A kulturális infrastrukturális beruházások között szerepel a CODE – Digitális Élményközpont és a helyreállított Várkert Látogatóközpont.

A Gyárkert Kultúrparkban található Közösségek kertje pavilon a regionális összefogást szimbolizálja 116 ültetőláddal, amelyek mindegyike egy-egy önkormányzatot képvisel.

Amikor Veszprém és a Balaton térsége elnyerte a 2023-as Európa Kulturális Fővárosa címet, a cél a regionális identitás megerősítése és a kultúrafejlesztés középpontba helyezése volt. Magyarországon elsőként valósult meg valódi regionális programként, ahol 116 önkormányzat fogott össze, hogy közösen valósítsanak meg eseményeket és projekteket a Bakonyban és a Balaton körül.

A kezdeményezés mértéke példátlan volt. 2023-ban a nyár végéig közel 3500 kulturális esemény zajlott a régióban, melynek több, mint fele Veszprém-ben valósult meg. Koncertek, kiállítások, fesztiválok, gasztró- és sportesemények, helyi kezdeményezések hozták össze a lakosokat és a látogatókat, miközben számottevő turisztikai érdeklődést generáltak. Veszprém-ben a belföldi vendégéjszakák száma több, mint 50%-kal nőtt az előző évhez képest, és a nemzetközi látogatók száma is emelkedett.

A kulturális infrastruktúra fejlesztése központi szerepet kapott. A felújított Veszprém Vármegyei Múvelődési Központban megnyílt a CODE – Digitális Élményközpont, amely interaktív és magával ragadó immerzív kiállításokat kínál a Hexagon és a Stúdió tereiben. Szintén az Európa Kulturális Fővárosa program örökségeként nyitott meg a történelmi Várkert, új dimenziót adva a város kulturális életének.

Az egyik legszimbolikusabb projekt a Hello Wood által tervezett Közösségek kertje pavilon volt, amely a veszprémi Gyárkert Kultúrparkban kapott helyett. A faszervezetekből épült installáció 116 ültetőládat tartalmaz, minden részt vevő önkormányzat számára egyet, és ami a mai napig élő emlékműként szimbolizálja az összefogást a teljes régióban.

A Veszprém–Balaton 2023 Európa Kulturális Fővárosa projekt az önkormányzatok szoros együttműködésével, a program örökségeként létrejött helyszínek megteremtésével, újjáélesztésével és az új kreatív terekbe való integrálásával olyan értéket hagyott hátra, amely messze túlmutat a címviselés évén. Bizonyítja, hogy a kulturális kezdeményezések hogyan erősíthetik a közösségeket, miközben növelik a látogatószámot, és olyan regionális identitást teremtenek, amely a jövőben is tovább erősödhet.



Az olyan felújított történelmi terek, mint a veszprémi Várnegyed, az Európa Kulturális Fővárosa program pilléreivé váltak, ahol a múlt találkozik az új kulturális élettel.

“Egy igazán példaértékű és egyedülálló projekt Európában, amely nem korlátozódik egyetlen város határaitra, hanem egy egész régióban bontakozik ki.

- Markovits Alíz, a Veszprém-Balaton 2023 Zrt. vezérigazgatója



A műanyaghulladékot tartalmazó sárga zsákok egy csónakban várják a partra szállítást.

ERŐFORRÁSOK

A fenntartható turizmus nem csupán az egyes szállodákra és éttermekre épül, hanem támogató rendszerre is szüksége van: egy dinamikus ökoszisztémára, amely eszközökből, szervezetekből áll, és amely nagyobb léptékben köti össze, irányítja és inspirálja a változást. Ez a mozgalom összetartó erejének tekinthető, amely mind a vállalkozásokat, mind az utazókat arra ösztönzi, hogy felelősségteljesebb döntéseket hozzanak.

Az erőforrások sokféle formát ölthetnek. Lehetnek minőségbiztosítást, környezettudatos működést tanúsító címkék, amelyek bizalmat építenek és segítenek a látogatóknak azonosítani az autentikus, környezetbarát termékeket. Lehetnek innovatív alkalmazások, amelyek technológiát használnak olyan problémák megoldására, mint az élelmiszer-pazarlás. Lehetnek alapítványok, amelyek oktatják a közvéleményt és új szabványokat állapítanak meg egy egész iparág számára. És lehetnek szenvedélyes, alulról induló kezdeményezések, amelyek a környezetvédelmet közösségi kalanddá alakítják.

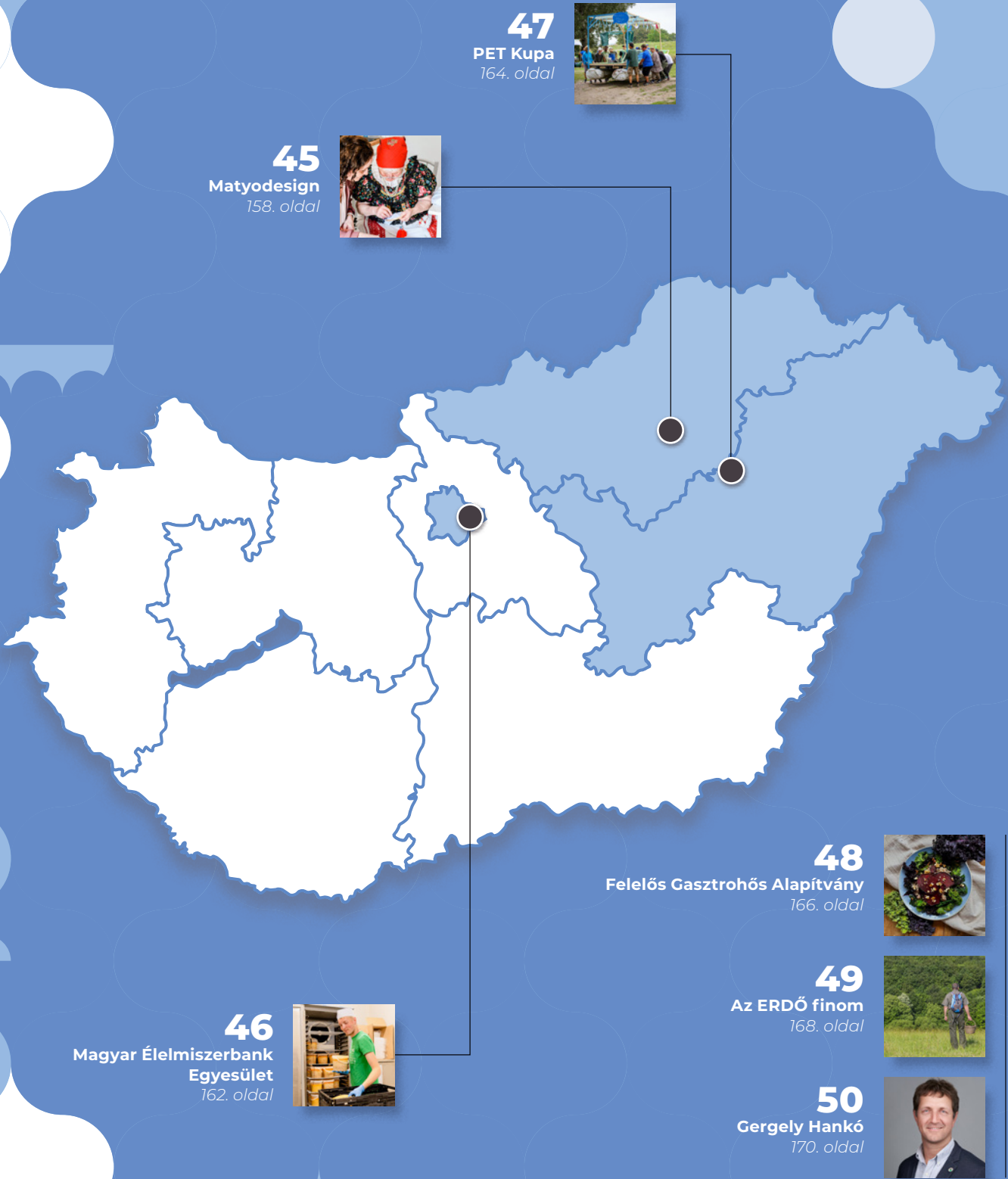
A fejezetben bemutatott jó gyakorlatok és személyek bepillantást nyújtanak ebbe a létfontosságú támogató hálózatba. Ezek azok a mozgatórugók és innovátorok, akik a háttérben dolgoznak egy erősebb, ellenállóbb és összekapcsoltabb fenntartható turisztikai környezet megteremtésén Magyarországon. A slow fashion társadalmi vállalkozásától, vagy a regeneratív gasztronómiát meghonosító erdésztől a folyótisztító kalózokig ezek azok a történetek, amelyek szélesebb körű változást tesznek lehetővé.

MAKROTRENDK

Ezek a gyakorlatok átültethetők. Országszerte elfogadták az újrafelhasználható poharak rendszereit, amelyek drasztikusan csökkentik az egyszer használatos műanyagok mennyiségét. A szervezők a hulladékmennyiség jelentős csökkenéséről számoltak be, megmutatva, hogy a nagy összejövetelek hogyan tudnak elmozdulni a fenntarthatóbb gyakorlatok felé anélkül, hogy a fesztivál élményét veszélyeztetnék.

A helyi tisztítási turizmus egyre népszerűbb. A Tisza mentén évente mintegy 7,5 tonna hulladékot gyűjtenek össze a közösségi indíttatású takarítási rendezvények. Egyre több turista csatlakozik ezekhez az erőfeszítésekhez, így a környezetvédelem olyan közös tevékenységgé válik, amely ötvözi az utazást a pozitív helyi hatással.

A helyi terméktanúsítás megerősíti a rövid ellátási láncokat. Például „Nemzeti Park Termék” címke a fenntarthatósági szabványoknak megfelelő, védett területeken előállított árukat emeli ki. Napjainkban több száz tanúsított termék viseli ezt a jelölést, amely megbízható vásárlási lehetőséget biztosít a látogatóknak, miközben támogatja a helyi termelőket és csökkenti az ellátási lánc távolságai.



Matyodesign: A kézműves örökség és az önmegvalósítás találkozása

A Matyodesign az etikus, örökségre épülő divat segítségével eleveníti fel a magyar matyó hímzést. Ez a szociális vállalkozás helyi kézműveseket alkalmaz egy UNESCO szellemi világörökséggel rendelkező-faluban, és a kulturális örökséget a kortárs dizájnnal ötvözve támogatja a fenntarthatóságot, a közösség megerősítését és a tudatos „lassú élet” szellemiségét a jobb jövő érdekében.



25+

tardi kézműves számára biztosít fenntartható jövedelmet a Matyodesign.

MÉRFÖLDKÖVEK

A márka rendelkezik a DoYourCarbon karbonlábnyom-tanúsítvánnyal, amely igazolja a vállalkozás károsanyag-kibocsátás csökkentési gyakorlatát.

A legtöbb termék természetes, etikus forrásból származó anyagokból készül, és gyakran hulladékmentes módon állítják elő.

A kézzel hímzett minták összekapcsolják a kulturális-szellemi örökséget a globális piacokkal, és mára több, mint 30 kiskereskedelmi üzletben árúsítják a termékeket.

A hangulatos északkelet-magyarországi Tard községben a Matyodesign aprólékosan, ám szívvel-lélekkel kelti életre az UNESCO által elismert, vibráló kulturális örökséget. A tulajdonos, Váczi Rozi által 2010-ben alapított úttörő társadalmi vállalkozás célja a Matyó hímzőművészet megőrzése, ugyanakkor a fenntartható fejlődés elősegítése és a helyi közösség megerősítése a slow fashion (lassú divat) és a slow life (lassú élet) elvein keresztül.

A Matyodesign etikus üzleti modellel működik, amely szándékosan ellentétben áll a mainstream divatipar gyors ütemű, gyakran fenntarthatatlan gyakorlataival. A slow fashion (lassú divat) szellemiségét magáévá téve a márka olyan kiváló minőségű, időtálló darabok – ruhák, kiegészítők és lakberendezési tárgyak – létrehozására összpontosít, amelyek a múltó trendek helyett az örök értékeket ünneplik. Minden darabot Tardban élő, képzett helyi női kézművesek hímeznek kézzel, biztosítva ezzel a hagyományos technikák és minták továbbadását és megőrzését. Ez nemcsak az értékes népművészetet őrzi meg, hanem fenntartható jövedelemforrást és értelmes munkát is biztosít ezeknek a nőknek, ami megerősíti őket és hozzájárul a vidéki közösség gazdasági vitalitásához. Jelenleg a családi vállalkozás 27 helyi hímző hölgynek biztosít munkát Tardon, ami hidat teremt a generációk, valamint a városi és a vidéki élet között.



A Matyó kézművesek a Matyodesign slow fashion tevékenysége divatja révén őrzik az UNESCO örökségét.

“Küldetésünk, hogy a Matyó kultúrát életben tartsuk etikus üzleti gyakorlatokkal és fenntartható bevételi lehetőségek megteremtésével a Matyodesign kézművesek számára.

- Váczi Rozi, a Matyodesign alapítója

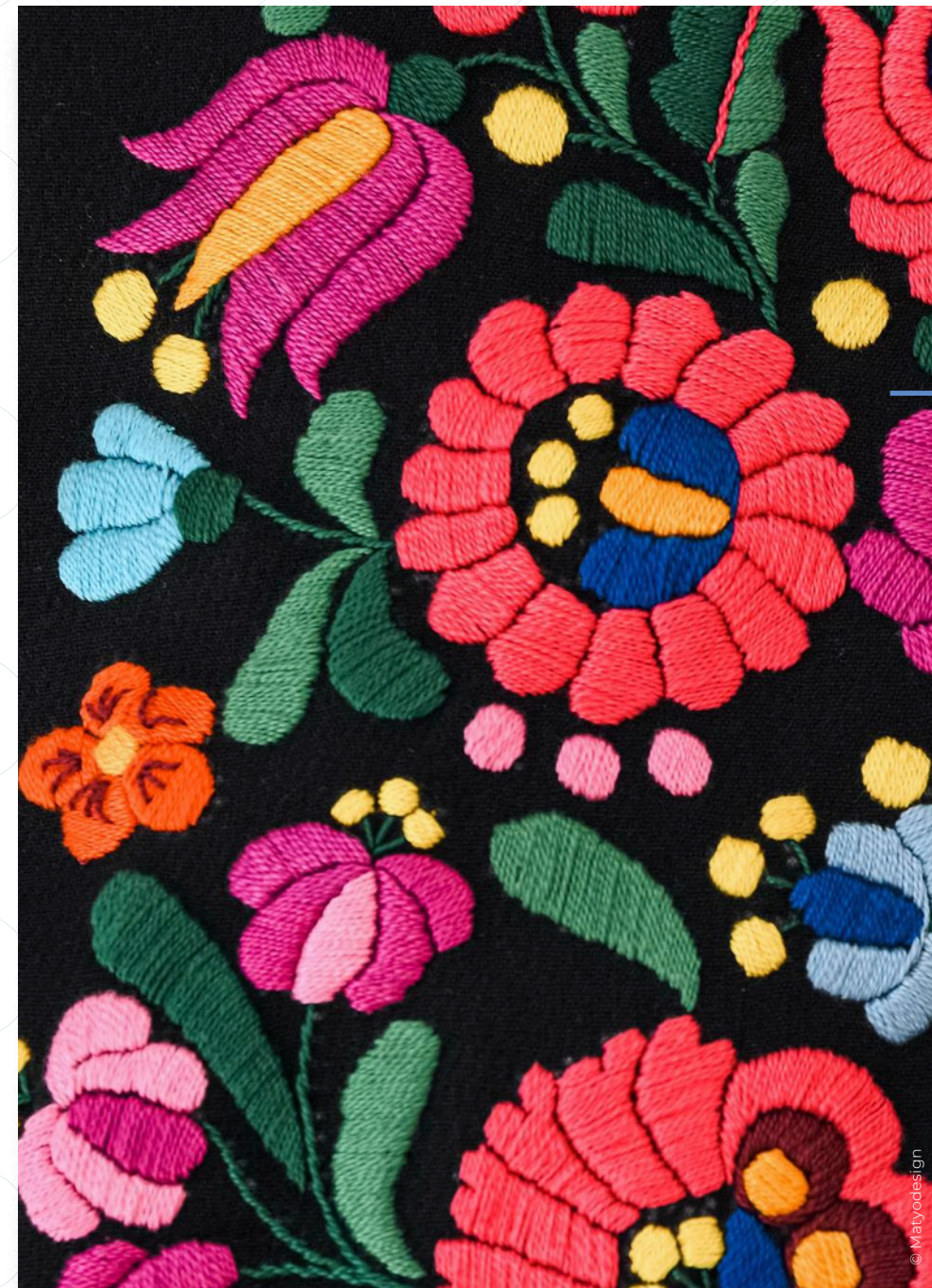
A Matyodesign fenntarthatóság iránti elkötelezettsége a társadalmi szférán túl a környezettudatosságra is kiterjed. A márka termékeiben előtérbe helyezik a természetes anyagok használatát, és gyakran kis tételben, vagy akár hulladékmentes gyűjteménybe állítanak elő termékeket, minimálisan csökkentve a környezeti terhelést. Jelentősen csökkenti a szállítással kapcsolatos kibocsátásokat, hogy a termelés helyben, Tardon történik.

A Matyodesign környezeti felelősségvállalás iránti elkötelezettségét a DoYourCarbon független szervezet a Carbon Footprint Certificate-tel hivatalosan is elismerte. Ez a tanúsítás magában foglalta a tevékenységük átfogó vizsgálatát a gyártástól a szállításon át a napi tevékenységekig, segítve őket a további kibocsátáscsökkentési területek azonosításában. A vásárlók számára ez a tanúsítvány garanciát jelent arra, hogy vásárlásuk egy fenntarthatóbb jövőt támogat, ami ösztönzi a tudatos vásárlási döntéseket.

A Matyodesign sikeresen ötvözi a hagyományos matyó népművészetet a kortárs dizájnnal, olyan termékeket hozva létre, amelyek kulturálisan gazdagok és a modern esztétika szempontjából is relevánsak. Ezek a kézműves termékek a márka webáruházán keresztül, valamint több, mint 30 kiskereskedelmi üzletben, köztük szállodai butikokban kaphatóak, így szélesebb közönséget, köztük turistákat szólít meg az autentikus magyar kézművességgel. Ez a piaci jelenlét bizonyítja a hagyományos kézműves mesterségek életképességét modern, környezettudatos üzleti keretek között.

A Matyodesign megközelítésében rejlő „lassú élet” filozófia a minőségre, a közösségre és a tudatos alkotásra összpontosítva meggyőző alternatívát kínál a felgyorsult fogyasztási kultúrával szemben, így csökkentve a divatipar környezeti lábnyomát, miközben egy megfontoltabb és közösségcentrikusabb életmódot követ.

A Matyodesign hatékony példája annak, hogy a kulturális örökség, a társadalmi felhatalmazás és a környezeti fenntarthatóság hogyan fonódhat össze egy szebb, tudatosabb jövő létrehozása érdekében.



Virágmintás Matyó hímzés, amely a Matyodesign fenntartható kivitelezését támogatja.

Magyar Élelmiszerbank Egyesület: Az élelmiszer-pazarlástól a létfenntartásig

A Magyar Élelmiszerbank Egyesület társadalmi és környezeti erőmű. Úttörő innovatív hűtési technológiájával megmenti szállodák, koncertek és nagy rendezvények készleteit, amivel több millió étkezést biztosít rászorulóknak, miközben rengeteg CO₂ kibocsátását akadályozza meg.



10.000+

tonna élelmiszert mentett meg 2024-ben a Magyar Élelmiszerbank Egyesület, +245.000 rászoruló embert elérve országsszerte.

MÉRFOLDKÖVEK

Az alapítás óta több, mint 124.000 tonna élelmiszert mentettek meg, ami közel 283.000 tonna CO₂ kibocsátását akadályozta meg, ami 10 000+ autó éves kibocsátásának felel meg.

Az innovatív sokkhűtéses technológia segítségével a Magyar Élelmiszerbank Egyesület biztonságosan menti meg az elkészített ételeket a nagyobb koncertekről, a szállodákból és a rendezvényekről.

Mindössze 1000 Ft működési költség 30.000 Ft élelmiszer újraelosztását teszi lehetővé.

A Magyar Élelmiszerbank Egyesület egy hatékony mottóval működik: „Jó a rászorulóknak és jó a bolygónak is.” 2005-ös indulása óta az Egyesület létfontosságú összekötő szerepet tölt be az élelmiszer-felesleg és a rászorulók között. Míg elsődleges feladata a boltokból származó, a szavatossági idejükhöz közeledő áruk megmentése, a szervezet nemrégiben úttörő programot indított a turisztikai- és vendéglátóiparban jelentkező élelmiszer-pazarlás komplex problémájának megoldására.

A készletek megmentése szállodákból, rendezvényekről és étkezdékből régóta logisztikai és jogi kihívás. A szigorú élelmiszer-biztonsági szabályok értelmében a meleg ételt három órán belül kell kiosztani, ami lehetetlen időkeret egy késő esti gálavacsora maradékai esetében. Ezenkívül a vállalkozások a felelősséggel kapcsolatos aggodalmak miatt haboztak adományozni.

A Magyar Élelmiszerbank Egyesület innovatív megoldása a sokkhűtéses technológia. Az elkészített ételek élettartama gyors, 0°C és 5°C közötti hűtésre szolgáló speciális berendezésekkel biztonságosan meghosszabbíthatóak: 3 órától 24-48 órára. Az Élelmiszerbank az ételek összegyűjtésekor is teljes jogi felelősséget vállal, csökkentve ezzel partnerei kockázatát. Ez megnyitotta a kaput a szálláshely-vendéglátás szektor nagyszabású mentései előtt.

Jelenleg a program nagy sikernek örvend. Az Élelmiszerbank a legjelentősebb vendéglátóhelyekkel és rendezvényhelyszínekkel működik együtt annak érdekében, hogy megmentse a jelentős események, köztük a koncertek, a Forma-1-es futamok és az EU-csúcstalálkozók megmaradt ételeit. Ezenkívül 25 iskolában sokkoló hűtőket helyeztek el, hogy a ki nem tálalt ebédek később rászorulókhöz kerülhessenek. Jövőbeni céljuk minél több szállodába és a legkülönbébb rendezvények helyszíneire is kiterjeszteni tevékenységüket.

2024-ben az Élelmiszerbank összesen több, mint 10.358 tonna élelmiszert mentett meg, ami 245.000 rászoruló emberhez jutott el a 650 jótékonyági szervezetből álló hálózaton keresztül. Ezzel a munkával közel 24 millió kilogramm CO₂-kibocsátást sikerült megakadályozni. Az Élelmiszerbank innovatív, biztonságos és méretezhető megoldásokkal a felesleget élelmiszerré alakítja, ezzel bizonyítva, hogy a nélkülözés elleni küzdelem és a környezet védelme kéz a kézben járhat és kéz a kézben kell is járnia. Munkájuk elismeréseként immár 17 különböző, országos jelentőségű díjban részesültek, közte 2025-ben Fenntarthatósági Díjban is.



Meleg ételeket mentenek meg naponta iskolákból, szállodákból és éttermekből.

“Magyarországon évente 1,8 millió tonna élelmiszer megy szemétbe, százezrek pedig éheznek. Célunk, hogy kapcsolatot teremtsünk a hazánkban felhalmozódó élelmiszer-feleslegek és a rászorulók között.

- a Magyar Élelmiszerbank Egyesület csapata

A PET Kalózok megtisztítják Magyarországot folyóit

A PET Kupa életre szóló kalanddá varázsolja a folyótisztítást: önkéntesek PET-hajókat építenek, és a Tisza folyón haladva ártéri – főként műanyag – hulladékot gyűjtenek, ezzel hívva fel a figyelmet a problémára. 2013 óta közel 430 tonna hulladékot gyűjtöttek össze, így az esemény egy szórakoztató, edukáló, nagy hatással bíró küzdelem a folyók szennyezése ellen.



429+

tonna hulladékot távolítottak el a magyar folyókból a PET Kupa önkéntesei (2013-2025).

MÉRFÖLDKÖVEK

Csak a 2024-es Tisza-tavi versenyen három nap alatt 7,5 tonna hulladékot gyűjtöttek össze.

A négyéves verseny immár 500–800 résztvevőt vonz, a csapatok pedig műanyag palackokból építenek hajókat.

A nemzetközi partnerségek három ukrain városban támogatják a hulladékgazdálkodást, hogy megállítsák a szemetet, mielőtt az a folyóba sodródna.

A PET Kupa Magyarország leginnovatívabb alulról szerveződő környezetvédelmi mozgalma. Egy természetfilmes csapat hívta életre, mert a Felső-Tisza mentén partifecskékről forgatva sokkolta őket a műanyag szennyezés mértéke. A társalapító, Molnár Attila Dávid, egy olyan vízi kalandot álmodott meg, ahol a csapatok PET-palackokból készült hajókat építenek, majd ezen utazva gyűjtik a hulladékot az ártérből, így magát a hulladékot használják fel a szennyezés elleni küzdelemben. Az első futamon mindössze négy csapat vett részt, melyeket barátok és családtagok alkottak, de a történet lángra kapott. Mára nyaranta több százan csatlakoznak a többnapos kalandhoz, és már nemcsak a Felső-Tiszán, hanem a Tisza-tavon és a Bodrogon is aktívak. A versenyek híre átlépte az országhatárokat is: voltak már osztrák, amerikai, norvég, kenyai, német, szlovák, holland, angol, marokkói és indiai résztvevői is a folyótisztító kalandnak.

A Tisza, ami Magyarország második legnagyobb folyója, egyúttal a legszennyezettebb is. A felvízi országok - elsősorban Ukrajna - fejletlen hulladékgazdálkodási rendszere miatt hatalmas mértékű szennyezés éri a folyót, ami az árvizek alkalmával lökésszerűen érkezik és lepi el az ártéri területeket. A PET Kupa önkéntesei arra vállalkoztak, hogy megtisztítják ezeket a területeket, hogy csökkentsék a mikroműanyag élővízbe, talajba, illetve talajvízbe való bejutásának esélyét. A PET Kupa Egyesület számára nagy öröm és büszkeség, hogy a résztvevők évről évre visszatérnek, hajtja őket a környezetvédelemért való tenni akarás és persze a közösségi élmény.

Az eredmények mérhetőek. 2013 óta az önkéntesek közel 430 tonna hulladékot távolítottak el az ártérből. Ennek az óriási mennyiségnek (jellemzően PET-palackoknak, üvegnek és fémnek) nagyjából az 50%-60%-a a gondos szelektálásnak köszönhetően újrahasznosításra kerül magyarországi hulladékkezelő és -hasznosító cégek segítségével. A PET Kupa Egyesületnek 2 Folyómentő Központja létesült az év közbeni munka megkönnyítésére, hiszen a PET kalózok nem csak nyáron aktívak. A kiskörei Folyómentő Központban egész évben zajlik a válogatás, hogy minél több menthető hulladékot az újrahasznosítás körforgásában tudjanak tartani. A 2025 szeptemberében átadott Bodrog-parti Folyómentő Központ pedig turisztikaként is funkcionál, ahol a fáradt folyótisztítók, vízitúrázók megpihenhetnek.

A versenyeken túl a PET Kupa a szemléletformálásra is kiemelt figyelmet fordít. A guruló interaktív Műanyag Műhely (MÜMÜ) a gyerekekhez viszi kézzelfogható közelségbe a folyami műanyag szennyezés problémáját, valamint az újrahasználat és az újrahasznosítás fontosságát. A MÜMÜ mind az öt Tisza-menti országban és Bulgáriában is járt már.

A PET Kupa nemzetközi projektjeinek egy része szintén az iskolás korosztály környezettudatosságra és folyóműveltségre nevelését célozza meg. Az 5 ország 1 folyó, majd a Folyómentő Iskolák Program célja, hogy a folyóparttal rendelkező oktatási intézmények fogadjanak örökbe egy-egy partszakaszt, aminek tisztaságára, rendezettségére onnantól kezdve a diákok ügyelnek. Ahhoz, hogy ide eljussanak, a Folyómentő Kézikönyv 3 kötetét kell teljesíteni, így válhatnak petmatrózokból petkalózzokká, majd folyómentőkké.

A projektek másik része a hulladék keletkezésének - és vízbe kerülésének - megakadályozására tesz kísérletet, melyekben szlovák és ukrán civil szervezetek, illetve vállalkozók a partnerek. Az eddigi tudásanyag és folyótisztítási tapasztalat megosztását, nemzetközi szinten való terjesztését szolgálja a riversaver.eu oldal.

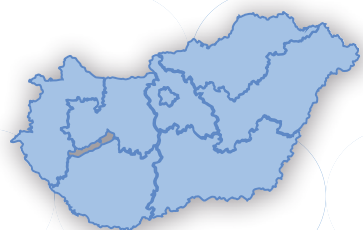
Lényegében a PET Kupa nemcsak folyókat tisztít, hanem közösséget, turizmust és jó hírnevet is épít. Sikeres tevékenységük bizonyítja, hogy kreativitással és közös erőfeszítéssel Magyarország legszennyezettebb folyója a környezetvédelmi tevékenységek legnagyobb színterévé válhat.



Az önkéntesek egy PET-hajót bocsátanak vízre, aminek építéséhez hulladékot használnak fel.

Felelős Gasztrohós: hulladékcsökkentés, étteremről étteremre

A Felelős Gasztrohós Alapítvány vezeti Magyarországon a fenntartható étkezésért folytatott küzdelmet, miközben zöld éttermeket tanúsít és olyan kezdeményezéseket indít, mint az újrahasználatos ételkészítési edények bevezetése, hogy csökkentse a hulladékot és ösztönözze a felelősségteljes étkezési szokásokat a vendéglátóiparban.



40+

étterem minősül fenntarthatónak jelenleg, azonban a programban 2012 óta több, mint 150 étterem vett részt.

MÉRFÖLDKÖVEK

Az újrafelhasználható dobozok program visszaváltható dobozokat kínál a csomagolási hulladék csökkentése érdekében.

Az interaktív fenntarthatósági játékokat iskolákban, fesztiválokon és vállalati csapatépítésein használják.

A kampányok arra inspirálták a szakácsokat, hogy fedezzék fel újra az olyan magyar terményeket, mint a köles és a hajdina.

A 2012-ben alapított Felelős Gasztrohós Alapítvány Magyarország vezető szervezete a fenntartható étkezés terén. Az éttermek zöldítésére irányuló kezdeményezés hamarosan kettős küldetéssé nőtte ki magát az éttermek tanúsításával és a fogyasztók tudatosságának növelésével. Ma az Alapítvány országsszerte mintegy 40 tanúsított étteremmel működik együtt, és játékos, interaktív oktatási programokat szervez, amelyek több ezer embert érintenek az óvodásoktól a vállalati csapatokig.

Munkájuk középpontjában a „Fenntartható Vendéglátóhely” minősítés áll, amelyet szakértőkkel közösen hoztak létre, és nemzetközi modellek ihlettek. A minősítés egy háromszintű (Tudatos, Inspiráló és Mester) rendszerré fejlesztve hét kritériumon keresztül ismeri el az erőfeszítéseket, nevezetesen a hulladékgazdálkodás, a környezetbarát tisztítás, a tanúsított ökológiai vagy a fairtrade alapanyagok, a helyi alapanyagok aránya, valamint a több vegetáriánus vagy a vegán étel kategóriákban. Jelenleg körülbelül 40 étterem rendelkezik a tanúsítvánnyal, azonban 2012 óta több, mint 150 étterem vett részt a programban.

A tanúsításon túl a Felelős Gasztrohós Alapítvány közvetlenül a fogyasztói szokásokkal is foglalkozik. „Rakun Dobozközösség” (újrahasználatos dobozok közössége) programjuk visszaváltható elvihető ételedobozokat kínál, csökkentve ezzel az egyszer használatos csomagolási hulladékot. Más kampányok olyan elfeledett magyar

növényeket emelnek ki, mint a köles, a hajdina vagy a homoktövis, inspirálva a szakácsokat és a fogyasztókat, hogy az importált termékeket helyi alternatívákkal váltsák fel. Ezek a programok a fenntartható választásokat láthatóvá és praktikussá teszik a mindennapi életben.

Az oktatás játékos, megnyerő módon történik. Az Alapítvány interaktív játékok tárházát fejlesztette ki a szezonálisról, a komposztálásról, a húsfogyasztásról, a csomagolásról és a beporzásról. Az ételkészítési biztonság hatósággal (NÉBIH) közös játékban megtanítják, hogyan lehet biztonságosan fogyasztani az ételkészítési szavatossági lejárat után, így kezelve az ételkészítési pazarlást. Ezek a játékok iskolákban, céges csapatépítésein és olyan nagy fesztiválokon jelennek meg, mint a Sziget, a Bartók Feszt, az Autómentes Nap, a Bánkító Fesztivál és a Művészetek Völgye.

Az együttműködés központi szerepet játszik a Felelős Gasztrohós Alapítvány megközelítésében. Az Alapítvány szoros együttműködést tart fenn szakácsokkal, étterem tulajdonosokkal, termelőkkel és fenntarthatósági szakértőkkel, hogy praktikus, skálázható megoldásokat hozzon létre az ételkészítési ipar számára. Ez az együttműködési szellem tette lehetővé, hogy a magyar vendéglátásban valódi változásra elkötelezett támogató közösséget építsenek.

A Felelős Gasztrohós Alapítvány a minősítés, az innováció és az oktatás terén tett együttes erőfeszítései révén Magyarország fenntartható étkezési mozgalmának sarokköveként pozícionálta magát. A kezdeményezés bizonyítja, hogy a felelős gasztronómia nemcsak lehetséges, hanem egyre népszerűbb és hatékonyabb is.



A Felelős Gasztrohós felelősségteljes étkezési döntésekre ösztönöz a vendéglátóiparban.

© Felelős Gasztrohós Alapítvány

Az ERDŐ finom és az Ehető erdő: visszatérés a természethez

Egyre többen ismerik fel, hogy változásra van szükség: vissza kell találnunk a természethez, azonban nem nosztalgikus romantikával, hanem tudatos, felelősségteljes módon. Ennek egyik lehetséges és rendkívül izgalmas iránya az „Ehető erdő” koncepció, amely nemcsak a fenntartható élelmezés egy alternatív formája, hanem szemléletformáló erővel is bír. Az erdő nem csupán egy természetes élőhely, hanem olyan ökológiai rendszer, amely – megfelelő tudással és hozzáállással – képes táplálni, gyógyítani, és újra összekapcsolni bennünket a természettel.



2025

-ben a Green Destinations legjobb 6 fenntartható turisztikai projektjei között szerepel

MÉRFÖLDKÖVEK

2024-ben körülbelül 1300 ember csatlakozott a workshopokhoz és az es, a rendezvényeken 2025-ben pedig 3000 résztvevőre számítanak.

Az „erdőből az asztalra” vacsorák és túrák évente több ezer résztvevőt vonzanak.

Három könyv, többszöri kiadásban, emellett az online videók és előadások több, mint 40.000 megtekintést értek el, népszerűsítve az erdőben gyűjtött alapanyagokat.

Bózsó Gyula erdész, „erdei nagykövet” által megálmodott és megvalósított kezdeményezések fő missziója, hogy az erdész generációk által megörökölt szakmai tudást tovább kell osztani egy mindenki számára élhetőbb és fenntarthatóbb jövő érdekében. Az ERDŐ finom – ma már mozgalommá vált szókapcsolat – az erdőből származó ízletes ételek receptjeit tartalmazó könyvvel indult 2014-ben, amely ötvözi az erdészetet, a gasztronómiát és az oktatást. Megszületett egy új műfaj, az erdei csúcsgasztronómia első kiadványa, méghozzá azzal a nemes küldetéssel, hogy fenntartható forrásból származó, egészséges ételek fogyasztására inspiráljon. Ugyanezen célok mentén született meg az Ehető Erdő kiadvány is, amely Bózsó Gyula elmondása szerint az ERDŐ finom előzménykötetének tekinthető. A könyvek életre keltek, különleges gasztronómiai élmények és erdei túrák formájában öltöttek testet, középpontban a szemléletformálással, oktatással, mindezt a Bükk-hegység gyönyörű erdeiben bemutatva.

Az ilyen típusú kezdeményezésekben kulcsszerepet játszanak az erdészek, biológusok, természetjárók, valamint a helyi közösségek tapasztalt tagjai, akik még őrzik a hagyományos tudást és küldetésüknek tekintik, hogy az embereket újra összekapcsolják az erdővel, mint az egészség, a hagyományok és a biológiai sokféleség élő kamrájával. Felelőségük történelmi jelentőségű:



Bózsó Gyula, erdész – az Erdő Finom, az Ehető erdő, valamint az Egy csepp erdő könyvek szerzője, a kezdeményezések ötletgazdája.

átmenteni és továbbadni a generációról generációra szálló ismereteket az erdő adta lehetőségekről, az ehető növényekről és a fenntartható gyűjtésről. Ez nem csupán kulturális örökség, hanem jövőnk záloga is. Az erdő – unokáink öröksége – csak akkor maradhat élő, ha megtanuljuk újra becsülni, védeni és megfelelően használni azt.

Bózsó Gyula és kollégái, legyen szó szerzőtársáról, Megyeri Sáráról (a Dzsindzsa, a vadon termelt delikát termékeket kínáló vállalkozás alapító-tulajdonosáról), a lillafüredi Palotaszálló vagy a miskolci Végállomás Bistro&Wine séfjeiről, az általuk megtartott vacsorákról, a workshopokról, túrákról és előadásokról, valamint az Ehető erdő gasztroélményekről, egytől egyig rendkívül népszerűek, teltházaz események. A rendezvények skálája a 400 fős előadásoktól a meghitt családi táplálékkereső sétákig terjed, évente több ezer résztvevővel. A különleges „Erdei Gasztroexpressz” túrák a lillafüredi kisvasúton történő élményutazást ötvözik erdei sétákkal és kóstolókkal. Az Ehető erdőhöz, valamint az Erdő finom videók több mint 40.000 megtekintést értek el, így az erdei táplálékkeresés kulturális beszédtema lett. A kezdeményezés a recepteken túl hasznos tudást ad az

embereknek. Például, mely növények bírnak gyógyító hatással, mely gombák táplálók, és hogyan segítik az erdők az öngondoskodást és a rezilienciát.

Az ERDŐ finom, valamint az Ehető erdő lényegében újragondolja az étel, a fenntarthatóság és a biodiverzitás közötti kapcsolatot. Megmutatja, hogy az erdő nemcsak ízletes, hanem megbízható, tiszta, vegyszermentes és bőséges is. Az inspiráció, az etika és a tudás középpontjában álló kezdeményezés bizonyítja, hogy amikor a gasztronómia és az ökológia találkozik, az erdő egyszerre tanár és asztal.

Az Ehető erdő programra immár nemzetközi szinten is felfigyeltek: 2025. októberében a Green Destinations független szakmai zsűrije is beválasztotta a világ 100 legjobb (sőt, a szűkebb, 6 projektet tartalmazó) fenntartható turisztikai jó gyakorlata közé.

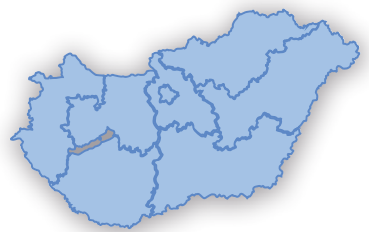
Bózsó Gyula erdők iránti tisztelete és szenvedélye azonban nem áll meg, hiszen 2025. novemberében az Egy csepp erdő könyve lát napvilágot. Ez egy olyan fúzió, amiben egy erdész és egy italdizájner egyesíti minden tudását, benne az erdei alapanyagok és a belőlük készülő különleges italok bemutatásával.

“Aki fát ültet, az bízik a jövőben.

- Bózsó Gyula, erdész és Az ERDŐ finom, az Ehető erdő könyvek szerzője, a programok megalkotója

Hankó Gergely – Híd a folyók és a zöld politika között

Az ökofalvaktól a folyótisztításig Hankó Gergely Magyarország egyik legbefolyásosabb zöld szakértője. A Környezetvédelmi Szolgáltatók és Gyártók Szövetségének (KSZGYSZ) ügyvezetőjeként és a PET Kupa projektvezetőjeként, egyben mozgatórugójaként, hidat épít a politika, az innováció és a közösségi cselekvés között a hulladékcsökkentés és a természet védelme érdekében.



70 000+

kg folyami szemetet gyűjt évente a PET Kupa Egyesület Hankó Gergely közreműködésével, melynek 60%-át sikeresen újra is hasznosítják.

MÉRFÖLDKÖVEK

A Hankó Gergely által alapított Tiszai Kerekasztal a tiszta folyókért folytatott hazai és nemzetközi párbeszéd legnagyobb platformjává vált Magyarországon.

A határon átnyúló együttműködés eredményeként 2022-től Kárpátalján évente 700.000 kg hulladékot gyűjtenek be partnereik a folyók melletti településekről.

Hankó Gergely a KSZGYSZ ügyvezető igazgatójaként közel 290 hazai zöldipari vállalkozás érdekképviselőjét látja el, összekapcsolva őket az európai és a globális piacokkal.

Hankó Gergely Magyarország egyik legismertebb környezetvédelmi vezetője lett, akinek munkája kiterjed mind a vállalati, mind a civil szférára, ami a közösségi

cselekvés és a nemzetközi érdekképviselő területén is hatékony. Végzettségét tekintve természetvédelmi mérnök és közgazdász, de a magyar környezetvédelem “mindeneseként” ismert. Szervezőként, előadóként, civil szervezetek támogatójaként, koordinátorként és konferenciák moderátoraként is aktív, szinte már influencer. Hírneve egy egyszerű elven alapszik: a fenntarthatóság minden szinten cselekvést igényel, a helyi hulladékgyűjtési tisztítási akcióktól a globális diplomáciáig.

Hankó Gergely 2018 óta az ország legjelentősebb független zöld érdekképviselői szövetségének, a KSZGYSZ-nek az ügyvezető igazgatója, amely közel 290 tagvállalatot képvisel. Emellett megbízott ügyvezető igazgatója a KEXPORT NKft.-nek, amely a magyar ökoinnovációkat és zöld technológiákat népszerűsíti külföldön. Ezekon a platformokon keresztül Hankó Gergely összekapcsolja a hazai szakértelmet a nemzetközi piacokkal, így pozícionálva a hazai szellemi tőkét, egész Magyarországot a globális fenntarthatósági átállásban. Gergely nemzetközi szinten az ISWA-ban (Nemzetközi Szilárd-Hulladékkezelési Szövetsége) látja el Magyarország képviselőjét, így segítve a magyar vállalkozásokat, cégeket és innovációjuk láthatóságát.

Közel 20 éve dolgozik a hulladékgazdálkodás területén, szervezője, alkotója volt a 2006-ban megvalósított Hulladékból termék kiállításnak, majd a Tükörben a világ c. fenntarthatósági kiállításnak, amely mind itthon, mind külföldön jelentős elismerést szerzett.



Hankó Gergely munkája a környezettudatos attitűdöt, a tisztább folyóvizekért folytatott harcot és a pazarlás elleni közösségi fellépést testesíti meg.

Az évek során a folyószennyezés és a hulladékgazdálkodás került Hankó Gergely tevékenységének fókuszába, amikor hozzá is eljutott a Tisza szennyezettségének híre. 2016 óta szorosan kapcsolódik a PET Kupa Egyesület kezdeményezéseire, eleinte hulladékgazdálkodási szakértőként, később az Egyesület alelnökeként.

A PET Kupa Egyesület önkénteseket mozgósít a Duna vízgyűjtőjének megtisztítására, miközben előmozdítja a folyami hulladékok feldolgozását és természetesen a megelőzést is. Hankó Gergely közreműködésével a PET Kupa ismertsége jelentősen növekedett, az önkéntesek munkája és a feladat rendkívülisége megtette hatását. A folyók tisztítása nem csak közösségi élmény, hanem hasznos tevékenység, és a fejlesztéseknek köszönhetően a begyűjtött hulladék visszakerülhet a gazdaság körforgásába. Az évente így összegyűjtött 70.000 kilogramm folyami hulladékból körülbelül 60%-ot újrahasznosítanak. A PET kupa ezen túlmenően hazai és nemzetközi összefogást is generált, így 2022-től a kezdeményezéshez kapcsolódó folyószennyezés-megelőzési erőfeszítéseknek köszönhetően évi mintegy 700.000 kilogramm hulladék kerül ki Kárpátalja vízfolyásaiból.

Hankó Gergely kezdeményezésére jött létre a Tiszai Kerekasztal, amely ma már évente megrendezésre kerül, és a hazai, valamint a nemzetközi vízügyesek, “folyószakértők” és az érintettek legnagyobb szakmai fóruma Magyarországon. Ezek az összejövetelek ritka lehetőséget teremtenek a helyi közösségek, a tudósok, a civil szervezetek és a politikai döntéshozók közötti párbeszédhez, amelyek mindegyike a hulladékgazdálkodási rendszerek megerősítésére és a közös vizek védelmére összpontosít, megelőzendő a folyószennyezést és a vízi élővilág tönkretételét. Hankó Gergely szerepe,

tevékenysége különösen jelentős Kárpátalján, ahol a folyóvédelmet regionális fejlesztési prioritássá emelte.

Elismerése nem maradt el: 2015-ben megkapta az akkori Vidékfejlesztési Minisztérium Herman Ottó Innovátor Díját. 2024-ben az Energiaügyi Minisztérium a Környezetünkért Emlékplakettet adományozta neki. Többszörös TEDx előadó, és Magyarország 25 legbefolyásosabb zöld szakértője közé választották.

Munkája azonban nem csak a rendszerekről és intézményekről szól. Karrierje elején Hankó Gergely segített elindítani a Paraszt-Wellness koncepciót Gömörszőlősen, ahol dr. Gyulai Iván tanait követve sikerült a városi látogatókat újra összekapcsolnia a kertészkedés, az állattenyésztés és az ökológiai gazdálkodás hagyományos gyakorlataival. Ez a vidéki fenntarthatósági kísérlet ötvözi a hagyományokat az ökológiai tanulóssal, és elveti annak a filozófiának a magvait, amelyet Hankó Gergely továbbvitt: a haladás és a hagyomány nem ellentétek, hanem szövetségesek egy ellenálló jövő építésében.

Hankó Gergely vezetői stílusát a széles látókör, a nyitottság és a kitartás jellemzi. A környezet állapota iránti figyelme, a naprakész ismeretei és ötletei tárháza, valamint személyes elköteleződése és kapcsolatrendszere hozzájárult a környezet védelméért - akár önkéntesen - dolgozók elismeréséhez, a téma megkerülhetetlenné válásához, a szakértők tevékenységének elismeréséhez. Víziója egyértelmű: Magyarország fenntarthatósághoz vezető útja az egyéni és a helyi kezdeményezések, a nemzeti törekvések és a globális együttműködés összekapcsolásán múlik.

“**Szemléletváltásra van szükség: a hulladékot már nem szemétnek, hanem másodlagos nyersanyagnak, sőt terméknek kell tekinteni.**

- Hankó Gergely



Magyarország turisztikai víziójának középpontjában a Pannonhalmi Főapátság (amely az UNESCO Világörökség része), a kultúra, a táj és a fenntarthatóság áll.

Kulcsfogalmak a fenntarthatóságban

Biodiverzitás

Az élő szervezetek sokfélesége egy ökoszisztémában, elengedhetetlen az ökológiai egyensúlyhoz és ellenálló képességhez.

Fenntartható turizmus

Turizmus, amely egyensúlyt teremt a környezeti, a társadalmi és a gazdasági szempontok között, hogy megfeleljen a jelenlegi és a jövőbeli szükségleteknek.

Hatásmérés

A turisztikai tevékenységek környezeti, társadalmi és gazdasági eredményeire vonatkozó adatok gyűjtésének folyamata, amelyet az átláthatóság, a hitelesség és a fejlesztés érdekében alkalmaznak.

Hulladékcsökkentés

A hulladékkeletkezés megelőzése és minimalizálása jobb tervezés, újrafelhasználás, újrahasznosítás és felelős fogyasztás révén.

Körforgásos gazdaság

Olyan gazdasági rendszer, amely minimalizálja a hulladék keletkezését és újrafelhasználás, javítás, illetve újrahasznosítás révén biztosítja az erőforrások folyamatos felhasználását.

Közösségi elkötelezettség

A helyi lakosság és az érdekelt felek aktív bevonása a tervezésbe és a döntéshozatalba a megosztott előnyök biztosítása érdekében.

Lassú turizmus

Olyan utazási megközelítés, amely értékeli a hosszabb tartózkodást, a helyi kapcsolatokat és a csökkentett környezeti terhelést.

Megújuló energia

Természetes módon rendelkezésre állóforrásokból származó energia, mint például a nap- és a szélenergia vagy a biomasszából nyert energia.

Ökocímke

Önkéntes védjegy, amely az igazoltan alacsonyabb környezeti hatású szolgáltatások vagy termékek azonosítására szolgál.

Öko-tanúsítvány

A környezeti és társadalmi fenntarthatósági szabványoknak megfelelő turisztikai vállalkozásoknak vagy termékeknek adott elismerő cím.

Ökoturizmus

Turizmus, amely a természet megőrzésére és a helyi közösségek támogatására összpontosít, miközben minimalizálja a negatív környezeti hatásokat.

Permakultúra

Természetes ökoszisztémákat utánozó tervezési rendszer a mezőgazdaság és a közösségek számára a hosszútávú fenntarthatóságért.

Rugalmasság

A rendszerek, közösségek vagy vállalkozások azon képessége, hogy megrázkódtatásokat elviseljenek és azokból felépüljenek, miközben fenntartják működésüket.

Szén-dioxid-semlegesség

Egy olyan állapot, ahol a nettó üvegházhatású gázok kibocsátása nulla, amit a kibocsátás csökkentésével és a maradék kibocsátás ellensúlyozásával érnek el.

VSME (önkéntes fenntarthatósági jelentési szabvány a nem jegyzett mikro-, kis- és középvállalkozások számára)

Az EU által támogatott keretrendszer, amely lehetővé teszi a kis- és középvállalkozások (kkv-k) számára, hogy gyakorlatias, felhasználóbarát módon mérjék fenntarthatósági hatásukat.

Zöld mobilitás

Csökkentett környezeti lábnyomú közlekedési megoldások, beleértve a kerékpározást, a tömegközlekedést és az elektromos járműveket.

A rövidítések listája

CO ₂	Szén-dioxid
CSDDD	Vállalati fenntarthatósági átvilágításról szóló irányelv (EU)
CSRD	Vállalati fenntarthatósági jelentésekről szóló irányelv (EU)
ESG	Az “Environment, Social, Governance” kifejezéseket takarja. Ezek a három kategória alkotja azokat a szempontokat, amelyeket a befektetők és vállalatok figyelembe vesznek a társadalmi és környezeti felelősségvállalással kapcsolatban, valamint a vállalatirányítás hatékonyságával kapcsolatban.
EU	Európai Unió
EUDR	Az Európai Unió erdőirtási rendelete
GDP	Bruttó hazai termék
GDPR	Általános adatvédelmi rendelet (EU)
GSTC	Globális Fenntartható Turisztikai Tanács
LCA	Életciklus-értékelés
MI	Mesterséges intelligencia
PEFC	Erdőtanúsítási Program
SDG	Fenntartható fejlődési cél (Egyesült Nemzetek Szervezete)
UN Tourism (korábban UNWTO)	Az Egyesült Nemzetek Turisztikai Világszervezete
VSME	Önkéntes fenntarthatósági jelentési szabvány a tőzsdén nem jegyzett mikro-, kis- és középvállalkozások számára

Források

A kiadvány forrásai az alábbi QR-kóddal érhetők el. A kód beolvasásával megnyílik a Visit Hungary weboldala, ahol linkként elérhetők az egyes hivatkozások, források és fotók kreditjei.



10 dolog, amit ezután tehetsz

A turizmus gyorsan változik. Az utazók többet akarnak, mint látnivalókat és szolgáltatásokat. Értelmet, a természet iránti törődést és bizonyítékot akarnak arra, hogy választásaik valódi hatást gyakorolnak. Ugyanakkor Európa folyamatosan új szabályokat vezet be a fenntarthatóság terén. Az EU vállalati fenntarthatósági jelentéstételi irányelve (CSRD) és Magyarország ESG-törvénye meghatározza a kereteket. Ezek azonban főként a legnagyobb szereplőkre vonatkoznak.

Más uniós szabályok is átalakítják a versenyfeltételeket. A vállalati fenntarthatósági átvilágítási irányelv (CSDDD) felelősséget követel az ellátási láncok egészében. Az EU erdőirtási rendelete (EUDR) betiltja az erdőirtással kapcsolatos termékeket. Az EU kényszermunkáról szóló rendelete foglalkozik a beszerzés során felvetődő emberi jogi kérdésekkel, a fogyasztók jogainak erősítéséről szóló irányelv pedig szigorúan fellép a félrevezető fenntarthatósági marketing ellen.

Bár a magyar turizmusban működő mikro- és kisvállalkozások többsége nem tartozik közvetlenül ezeknek a szabályozásoknak a hatálya alá, szerepük nem kevésbé fontos. Ők alakítják a látogatók élményét és a regionális identitást. Ők viselik az autentikus, fenntartható turizmus nagy részét. Hatásuk jelentős: legyen szó hulladékcsökkentésről, munkahelyteremtésről, a gazdák támogatásáról, a táj védelméről vagy a hagyományok megőrzéséről.

A jó hír az, hogy a fenntarthatóság nem csak a szabályokról szól. Hanem a versenyképességről is. Arról, hogy az utazók elismerjék őket és megbízzanak bennük. Arról, hogy látható, összehasonlítható és mérhető módon mutassák meg hatásukat.

Az EU mikro-vállalkozásokra vonatkozó önkéntes fenntarthatósági szabványai (VSME) pontosan ezt a célt szolgálják. A szigorú jelentési szabályokkal ellentétben a VSME egyszerű, praktikus és barátságos. Segít a vállalkozásoknak számokkal és tettekkel bemutatni tevékenységüket, megmutatva a látogatóknak és partnereiknek, hogy hatásaik valósak. Tekintsünk rá láthatóságot biztosító eszközként, ne pedig papírmunkaként.

Mit tehetnek tehát a kisebb vállalkozások, hogy lépést tartsanak a változó turizmussal és biztosítsák jövőjüket? Íme tíz egyértelmű, praktikus lépés:

1. Ismerd meg a helyzeted!

Vedd számba, mit teszel már most, legyen az helyi termékek vásárlása, energiatakarékosság vagy kulturális rendezvények szervezése! Minden lépés számít.

2. Koncentrálj a legfontosabbakra!

Nem minden hatás egyforma. Egy borászat a vízfelhasználásra és a talaj egészségére összpontosíthat, míg egy wellnessközpont az energiatakarékosságot helyezheti előtérbe. Kezdd ott, ahol a legnagyobb a lábnyom!

3. Mérj egyszerűen, mérj gyakran!

Kövesd nyomon az alapvető számokat: összegyűjtött hulladék, megtakarított vízmennyiség, helyi beszállítók, látogatók száma! A kis mutatók növelik a hitelességet.

4. Csökkentsd a hulladékot, növelj az értéket!

Minimalizáld az egyszer használatos műanyagok mennyiségét, hasznosítsd újra a maradékokat, vagy hozz létre új termékeket a feleslegből! A vendégek észreveszik és értékelik a látható intézkedéseket.

5. Fektesd be az emberekbe!

Képezd ki a személyzetet a fenntarthatósági gyakorlatokról, a törülközők újrahasznosításától a helyi történetek továbbadásáig!

6. Erősítsd a helyi gyökereket!

Vásárolj a közeli gazdáktól, mutasd be a regionális kézművességet, vagy működj együtt a helyi fesztiválokkal! A helyi értékek is része annak, amiért a látogatók fizetnek.

7. Könnyítsd meg a vendégek részvételét!

Biztosíts egyértelmű jelzéseket, egyszerű lehetőségeket vagy szórakoztató ötleteket: újrahasznosító állomások, kerékpárkölcsonzés, közösségi takarítás. A fenntarthatóság hatása erősebb, ha megosztják.

8. Gondolkodj utazásokban, ne rövid megállókban!

Kösd össze az ajánlatot a régió más kínálataival, például bor és túrázás, wellness és gasztronómia programokkal. Az együttműködés meghosszabbítja a tartózkodást és növeli az előnyöket.

9. Bizonyítékokkal támaszd alá a történeted!

Ne csak mondd, hogy fenntartható, mutasd meg! Tedd közzé a számokat, emeld ki a kis sikereket, oszd meg az előtte-utána történeteket! Az átláthatóság bizalmat épít.

10. Használj a méretének megfelelő eszközöket!

Fontold meg olyan keretrendszerek bevezetését, mint a VSME! Ezek segítenek strukturálni a hatást anélkül, hogy bonyolult jelentéseket kellene készíteni, és láthatóvá teszik erőfeszítéseit az utazók és partnerek számára.

Magyarország turizmusa mindig is a tájról, a kultúráról és az emberekről szólt. A Tokaj és a Bükk dombos tájaitól a Balaton szeles partjain át Budapest nyüzsgő utcáig minden régió a saját történetét hordozza. Most az a feladat, hogy ezek a történetek egy olyan világban fejlődjenek tovább, ahol az utazók egyre többet kérnek. Több értelmet, több felelősséget és nagyobb hatást.

Minden döntés számít. Amikor a szolgáltatók csökkentik a hulladékot, helyi forrásokból szerzik be az alapanyagokat, vagy másképp képezik a személyzetet, nemcsak a saját hírnevüket alakítják, hanem a magyar turizmus egészének identitását is. Az ágazat rugalmassága több ezer apró, mérhető cselekvésen múlik, amelyek összességében valami nagyobbá állnak össze. A jövő azoké lesz, akik most cselekszenek világosan, őszintén és hatékonyan.

