

Vegetáriánus védjegy a vendéglátóiparban



Manapság előfordul, hogy nehéz megkülönböztetni a vegetáriánus ételeket a húselektől (például a szejtánt), vagy hogy alapvetően növényi ételben nem vegetáriánus összetevő is szerepel (például zselatin). Gyakran a vegetáriánus termékeket ugyanaz a cég állítja elő, aki húskészítményeket is gyárt. A fogyasztók számára esetenként nehéz megkülönböztetni az efféle termékeket. A boltokban a fogyasztók nyugodtan támaszkodhatnak a csomagoláson feltüntetett összetevők listájára, ez a lehetőség nem létezik az éttermekben. A felszolgált ételek bizonytalansági tényezőket rejtenek a vegetáriánusok számára, akiknek vakon kell hinniük a felszolgáló személyzet szavában. Ráadásul az éttermek és az általuk használt alapanyagokat előállító élelmiszeripar jellemzően a konvencionális (állati eredetű) ételeket részesíti előnyben az újdonságnak számító vegetáriánus menüvel szemben, ezért a kívánt biztonságérzet egyre többek számára megoldatlan. Sokan fordulnak panasszal vegetáriánus szervezetekhez a helytelenül összeállított, állítólagos vegetáriánus menüvel kapcsolatban, amelyek halat, szalonnát, zselatint, vagy hasonló összetevőket tartalmaznak.

Ezzel összefüggésben a nemzetközi vegetáriánus védjegy egy valódi megoldást kínál: szavatolja, hogy az adott étel kizárólag vegetáriánus összetevőket tartalmaz, így valóban illik rá a vegetáriánus meghatározás. Vegetáriánus logo nélkül ez nem magától értetődő.

Miért ez a védjegy?

Több indok is szól a hivatalos Európai Vegetáriánus Védjegy használata mellett:

- Ez egy széles körben használt és elfogadott védjegy a vegetáriánus életmód képviselőjében.
- Ma már jó néhány országban közismert emblémává vált, terjedőben van hazánkban is.
- A vegetáriánus védjegy kiadási jogával rendelkező szervezetek kellő segítséget nyújtanak a vegetáriánus táplálkozás kérdéseit illetően megfelelő háttértudás birtokában, például a különféle vegetáriánus ételek összetételére vonatkozóan. Továbbá igény szerint útmutatást adnak a nem állati eredetű alkotóelemek és kiegészítők legmegfelelőbb használatával kapcsolatban.
- Ami a vendéglátóipart illeti, a cégek független és véletlenszerű külső ellenőrzése növeli a fogyasztók biztonságérzetét.
- A vegetáriánus szervezetek együttműködése által egy növekvő magabiztossággal rendelkező, igényes fogyasztói réteg alakul ki (különösen vegetáriánus körökben), amely a vendéglátóipart minőségi szolgáltatásra ösztönzi. Ez különösen fontos olyan éttermek esetében, amelyek vendégeiknek húseleket is kínálnak. A teljesen vegetáriánus éttermek pedig látványos, vizuális módon tudják nyilvánvalóvá tenni, hogy náluk bármit fogyaszthat egy vegetáriánus.

Előnyök a vendégek számára

- A védjegy garantálja egy szilárd alapokon álló szabvány meglétét a személyzet szaktudásával és a menü összeállításával kapcsolatban.
- Már a bejáratnál egyértelművé válik – a védjegy láttán –, hogy az adott étterem vegetáriánusok számára is megfelelő ételeket kínál.
- Az összes étterem, amely alkalmazza a védjegyet, szerepel egy listán, amit a szervezetünkkel kapcsolatba lépők számára ajánlunk. Mivel a vegetáriánusok száma és a vegetáriánus ételek iránti igény is egyre nő, döntő fontosságú a megfelelő éttermek számának bővítése. Ennél fogva a vegetáriánusok számára értékes segítséget nyújt a V-védjegyet alkalmazó éttermek listája.
- A vegetáriánus szervezetek azáltal, hogy előzetes bejelentés nélkül végeznek ellenőrzést a V-védjegyet használó vendéglátó egységeknél, maximális biztonságot nyújtanak a vendégek számára, és biztosítják, hogy az előírásokat állandó jelleggel tiszteletben tartásuk.
- Speciális jártasságuk által a felelős vegetáriánus szervezetek segítenek ki- és továbbképezni a gyakran pusztán hús-alapú főzést ismerő szakácsokat, és így elkerülhetővé teszik a félreértést a vendégek és konyhaszemélyzet között.
- Az ételek összetételének fáradságos és nehéz elemzése, valamint a kellemetlen és időigényes, utólag felmerülő kérdések is megelőzhetővé és elkerülhetővé válnak.
- Azoknak a személyeknek, akik allergiások a különféle termékekre, a továbbiakban nem kell tartaniuk az eltitkolt állati eredetű összetevők miatt (hiszen a tojás és tej alkotóelemeire vonatkozó allergiák a leggyakrabban előforduló étel-allergiák), mivel a személyzet ezzel kapcsolatban is alapos kiképzésben részesül. Ez a rendszer megakadályozza, hogy a fogyasztók elégedetlenek legyenek.
- A kellő szaktanácsadásnak köszönhetően nincsenek többé hibásan összeállított menük.

A védjegy alkalmazásának feltételei

1. Az a vendéglátóipari cég, amely alkalmazza a vegetáriánus védjegyet, legalább 1 teljes értékű vegetáriánus menüt kell, hogy folyamatosan biztosítson; és ezt a menüt legalább olyan gyakorisággal kell változtatnia, mint az alapmenüt.
2. Az olyan vegetáriánus ételek mellett (előételek, köretek, saláták stb.), amelyek már amúgy is az alapmenühöz tartoznak, az étterem legalább két olyan fogást kell, hogy kínáljon (főételeket, amelyek nem szükségszerűen teljes értékű menük), amely ajánlható vegetáriánusok számára is.
3. A felszolgáló- és konyhai személyzetnek ismernie kell a vegetáriánus, vegán és nyers alapú vegetáriánus étkezés közötti különbségeket, valamint ennek megfelelően az italok és ételek eszerinti osztályozását. Semmi szín alatt sem szabad téves információt nyújtaniuk az ételeket illetően (például azt állítani egy ételről, hogy vegetáriánus, miközben az szalonnát vagy halat tartalmaz).

A vegetáriánusok négy kategóriája a következő:	
ovo-lakto vegetáriánus:	tejtermékeket és tojást is fogyaszt
lakto vegetáriánus:	tejterméket fogyaszt, de tojást nem
ovo vegetáriánus:	tojást fogyaszt, de tejterméket nem
vegán:	semmilyen állati eredetű terméket nem fogyaszt

4. Az adott cég elfogadja a véletlenszerű mintavétel folyamatát és a bejelentés nélküli konyhai ellenőrzést. Csupán kivételes esetekben kerül sor több mint egy bejelentetlen ellenőrzésre évente.

Előnyök a V-védjegyet használó cégek számára:

1. Joguk van használni az európai vegetáriánus védjegyet promóciós tevékenységük során. Ehhez kapcsolódóan ajtóra ragasztható öntapadós matricát, étlaphoz tartozó nyomtatott segédletet, valamint más nyomtatott anyagokat kapnak.
2. Az étlapjukon szereplő összes vegetáriánus ételt megjelölhetik a védjeggyel.
3. A V-védjegyet használó éttermek listáját a különféle vegetáriánus szervezetek közlésekként kommunikációs kampányaik során, aminek eredményeként nagyszámú lehetséges vevőkör ismerheti meg kínálatukat.
4. A V-védjegyet használó éttermeket javasoljuk az érdeklődők számára.
5. Az Európai Vegetáriánus Szövetséggel összhangban az adott étterem neve felkerül arra a listára is, amely tartalmazza az összes olyan európai éttermet, amelyek jogosultak a V-védjegy használatára. Ez a rendszer Európa szerte lehetővé teszi minden külföldi vegetáriánus vendég számára az érdekeiknek megfelelő hotelek és éttermek beazonosítását. Ez a lista megtalálható különböző internetes oldalakon is.
6. A V-védjegy használatára jogosultságot szerző cégek kellő információt, szakmai segítséget kapnak a kezdeti, átmeneti időszak során (például: Mit jelent vegetáriánusnak lenni? Mit jelent a vegán kifejezés? stb.). A későbbiekben további szakmai információkhoz juthatnak a vegetáriánus konyhaművészettel kapcsolatban (például, hogy hol lehet jó minőségű vegetáriánus alapélelmiszerekhez, termékekhez hozzájutni).
7. Ezen éttermek, mint a vegetáriánus vendégek és a vendéglátóipar közötti közvetítő közeg, megfelelő tájékoztatásban részesülnek a vegetáriánus ügyfelek ideális ellátását illetően; például, miként részesítsék előnyben a nem nagyüzemi tenyésztés során termelt állati eredetű termékeket vagy azok növényi alapú helyettesítőit.