



# Házikó

## A TERMELŐI ÉTKEK KÖZVETÍTŐJE

[ SZERZŐ: Jachimek Anett / FOTÓK: Puskás Nóra ]

**A MAGYAR TELEKOM DELFIN-DÍJASA, A HÁZIKÓ URBANIZÁLT VILÁGUNKBAN EGÉSZSÉGES MEGOLDÁST KÍNÁL AZ ÉTELVÁLASZTÁSBAN.**

2016 tavaszán a Házikó Farm Kft. vehette át az egyik Delfin-díjat a három közül, melyet a Magyar Telekom a fenntartható fejlődés gondolatának népszerűsítéséért adományozott. A Házikó a hazai gazdálkodók áruit igyekszik eljuttatni minél több emberhez. Valójában egy jótékony közvetítőközeg, mely fenntartható módon termesztett és készített ételekkel foglalkozik. A kezdeményezés lényege, hogy a termelőtől közvetlenül a fogyasztóhoz kerüljenek a termékek, ne pedig a nagy elosztókba, ezzel egyben minimalizálva a szállításból és tárolásból eredő környezeti szennyezéseket. Társadalmi célkitűzése, hogy segítse az innovatív családi gazdaságok és kis agrárvállalkozások piaci működését, eközben csúcsmínőségű, egészséges és friss ételekhez juttassa a városi fogyasztókat. 2014 novemberétől vannak a piacon, azóta népszerűsítik a termelői portékákat a fővárosi vendéglátásban, a Dembinszky kisüzemből és pékségből terjeszkedve.





A 2008-ban alapított DELFIN-díj [Díj egy Elkötelezett, Fenntartható, Innovatív Nemzedékért] a fenntartható fejlődés gondolatának népszerűsítését segíti elő, melyet a Magyar Telekom hívott életre. A díjjal a társaság a fenntarthatósági szempontból kiemelkedő teljesítményt nyújtó beszállítóit jutalmazta 2013-ig, azóta viszont már minden Magyarországon tevékenykedő vállalkozás pályázhat az elismerésre. A díj odaítélésével a Magyar Telekom a fenntartható fejlődés gondolatának népszerűsítését kívánja elősegíteni, és az azért tett aktivitásokat ismeri el. A pályázaton csak már megvalósult, működő projektek vehetnek részt, terveket, programokat nem fogadnak el. A jelentkezők több kategóriában is indulhatnak: innováció, esélyegyenlőség, klímavédelem és fenntartható tudatformálás témákban. A Házikó Farm Kft. a fenntarthatóság érdekében megvalósult innováció kategóriában kapta meg a díjat. Az idei évi további nyertesei: RS Bt., mely a gabonaszárításban tudott újat felmutatni, illetve a Naplopó Kft., mely napelem-hasznosító rendszerek megvalósításával foglalkozik.

Ha valaki üzleti reggelire, workshopra vagy megbeszélésre szeretne ételt rendelni, számítsa a minőség és a környezet védelmére is, a Házikót bátran választhatja. A vállalkozás hidegkonyhai ételeket, szendvicseket, salátákat, krémeket, mártogatósokat, töltött és töltetlen pékárúkat, pohárdeszerteket szállít rendezvényekre, konferenciákra és más eseményekre, a kis létszámúaktól egészen a több száz személyesekig. Megrendelőik közé tartoznak multinacionális vállalatok, állami és civil szervezetek, rendezvényszervező irodák is. Egyéni megrendelőknek pedig a „Zöld Ebéd” lehet érdekes, mely könnyed szendvicsekből, salátából, desszertből álló irodai ebédet nyújt a budapesti belvárosi irodai dolgozók részére – természetesen biciklis kiszállítással. A Dembinszky utcában máshoz nem hasonlítható hangulatban telnek a hétköznapiok: kísérletező kedvű pékek hajtogatnak leveles tésztát a friss málnatöltelék köré, lelkes szakácsok savanyítanak káposztát

és készítenek mustárt a szendvicsekbe, gazdák jönnek zöldséggel-gyümölcscsel, sajttal-sonkával. Miután minden elkészült és a helyére került, jöhet a pakolás és a szállítás. A Házikó helyben egyelőre nem árusít, csak rendelést követően lát el irodákat, eseményeket, rendezvényeket termelői portékával. A vállalkozásban az a nagyszerű – vélték az itészek is –, hogy úgy alkotja meg a hagyományos ételeket, ahogyan ezelőtt még senki. Néhány fűszer kivételével mindent hazai kisgazdaságoktól, ökológiai gazdálkodásokból vásárolnak, az összetevőket és származási helyüket pedig minden esetben feltűntetik. Naponta friss alapanyagokból készülnek a megrendelésre szánt harapnivalók, melyek adalékanyag-, színezék- és tartósítószer-mentesek. Csak a legkiválóbb alapanyagokból dolgoznak, ráadásul – a cég környezetbarát elkötelezettségét hangsúlyozandó – lebomló csomagolást kap minden termékük. ■

